





2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
1	H25. 4.10	九鬼産業株式会社 (四日市市)	九鬼特撰芳醇黒胡麻油	95g		香り芳醇・味まろやか 老舗の特選黒胡麻油	<ul style="list-style-type: none"> ・ 明治19年創業以来の伝統的な圧搾法のみで絞ったごま油。 ・ 「セサミン高含有黒ごま」100%使用。セサミン量が通常のごま油の約2.5倍。 ・ 手間のかかる圧搾法により、まろやかで味わい深い芳醇な香りに仕上げ。
2	H25. 4.10	三井食品工業株式会社 (明和町)	伊勢たくあん	1本(約300g)		新しい発酵技術で低塩化に成功した伝統漬物	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統製法に則り大根をはさ掛け、天日干し。味付けは自然物のみ。 ・ ヌカに乳酸菌を添加することで発酵期間の短縮による生産性向上と塩分の低減を可能にした。 ・ 三重県産「御菌大根」のみを使用。 ・ 乳酸発酵による酸味と旨みのほどよいバランス。茄子の葉と乳酸発酵による香りが食欲をそそる。 ・ 添加物不使用。従来品より低塩化。
3	H25. 4.10	東海醸造株式会社 (鈴鹿市)	「八丁仕込み」黄金味噌	1kg		伝統の製法、長期熟成 県産大豆100%の豆味噌	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料は三重県産の大豆のみの豆味噌。 ・ 創業300年。大正時代から使い続けている杉桶で仕込む。熟成期間は長く、伊勢平野の気候風土による自然任せの天然醸造。 ・ 濃赤褐色で独特の香り、濃厚な旨み、かすかな苦味や渋み、酸味もある個性的な漉し味噌。 ・ 熱処理をしない生みそで、化学調味料等は一切使っていない。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
4	H25. 4.10	有限会社山藤 (南伊勢町)	骨なし串ひもの	14本入り (7種類 ×2本)		気になる骨を取り除いて竹串を刺した新しい形の串ひもの	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢志摩で水揚げされた鮮度のいい魚だけを使い3枚おろしにして腹骨、または腹骨と中骨を取り除く。 ・保存料等の添加物は一切使用しないで味付けは天然の塩だけ。天日干しで仕上げる。 ・干物には1枚1枚に竹串を刺し、真空包装。
5	H25. 4.10	小林 徹 (手駒銘茶センター) (四日市市)	伊勢乃国特別栽培はとむぎ茶ティーバッグ	80g(5g×16袋)		すっきり軽やかな特別栽培はとむぎ茶	<ul style="list-style-type: none"> ・特別栽培はとむぎを熱風焙煎製法で、香りがよく、すっきりとした軽やかな味わいに仕上げた。 ・着色料・添加物不使用。
6	H25. 4.10	有限会社深川屋 (亀山市)	銘菓 関の戸	担い箱6個入り 季節箱6個入り		江戸時代からこれ一品 和三盆の味わい深い一口サイズのおもち菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・江戸時代三代将軍家光の頃より約370年間作り続けている。 ・原料、製法にこだわり、銘菓関の戸一品だけを作り続けている。 ・和三盆を使用することで後味に残る香りが特徴的。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
7	H25. 4.10	サンジルス 醸造株式会 社 (桑名市)	伊勢志摩産あおさ 使用 即席料亭合 わせあおさ汁	3食入り		香り立つ磯の風味と 合わせみそのコク	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県で生産量の多いあおさとみそを組み合わせ、地産地消にこだわった商品。 ・磯の風味を感じられるように、香りが引き立つ「米みそ」とコクが出る「豆みそ」の合わせみそ(生みそタイプ)を使用したみそ汁。 ・パッケージには調理イメージを明記。あおさをイメージした深緑を基調としたデザイン。
8	H25. 4.10	株式会社い とめん本店 (四日市市)	手打式伊勢うどん	568g(め ん250g× 2、たれ 34g×2)		古来の麺の再現にこ だわった伊勢うどん	<ul style="list-style-type: none"> ・古くから伝わる伊勢うどんを再現するため、生地をねかせ、包丁切りにて製造。 ・たれはたまり醤油に良質のかつお節、煮干しのだしをきかせた伊勢特有の風味に。 ・原材料の小麦粉は三重県産100%使用。 ・麺は一度ゆでてから包装、熱殺菌することで常温保存が可能に。独自の連続熱殺菌庫を開発し、もちもちした食感に。
9	H25. 4.10	株式会社大 田酒造 (伊賀市)	純米吟醸 半蔵 神の穂	720ml		爽やか、フルー ティーなオール三 重県産純米吟醸	<ul style="list-style-type: none"> ・酒米を全量手洗い限定吸水。手造りにこだわる。 ・酒米は三重県開発の「神の穂」を大吟醸クラスの50%まで精米し使用。 ・酵母も三重県産MK-3を使い、オール三重県産にこだわる。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
10	H25. 4.10	有限会社浜 地屋 (熊野市)	熊野揚げ	160g		地魚のみを原料に 素材本来の味わい を生かした天ぷら	<ul style="list-style-type: none"> ・地魚のみを使用。 ・すり身から商品までの一貫製造。 ・低利用魚や未利用魚の有効活用。 ・すり身の水さらしを少なくし、弾力は少し弱くなるが、素材の味を重視した製造。
11	H25. 4.10	株式会社夢 工房くまの (熊野市)	マルチみかん100% ジュース	720ml		マルチ栽培で育った 高糖度みかん10 0%ジュース	<ul style="list-style-type: none"> ・高糖度で高品質なみかんを生産する「マルチ栽培」の糖度12度以上のもののみを使用。 ・搾汁は、インライン式搾汁機(果肉だけを搾汁する方式)で行い、果皮の苦味が混入しないようにしている。
12	H25. 4.10	有限会社マ サヤ (南伊勢町)	あおさ焼酎(この空 この海 このあ おさ)	720ml		磯から届いた絆の一 滴 一番摘みのあ おさ焼酎	<ul style="list-style-type: none"> ・南伊勢町の特産品を使った商品づくりに地元の異業種の有志が集まった。 ・あおさは地元が一番摘みのものを使用。 ・長く飲んでいただくため、あえて香をおさえ、飲みやすさにこだわった。 ・あおさの栽培風景をラベルの裏面に付けた。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
13	H25. 4.10	三昌物産株式会社 (四日市市)	伊勢赤どり燻製	鶏むね肉・鶏もも肉各1枚		歯ごたえのある薫り高い伊勢赤どり鶏肉ハム	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏の臭みを和らげるために桜チップで燻して、臭みなく、薫り高い商品をめざした。 ・ 柔らかさと滑らかな歯ごたえの実現をめざした。 ・ 伊勢赤どりの本来の味わい、旨味を引き出すような風味に仕上げた。
14	H25. 4.10	東邦産業株式会社 (尾鷲市)	エリング「尾鷲のめぐみ」	150g		手作業の選別によるワンランク上のエリング	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きく、身もぎっしりと詰まっているため、食感が一番のセールスポイント。 ・ 縦にカットすると、まるでステーキのような肉厚な食感を楽しめる。横にカットすると、ホタテのようなプリプリ食感を楽しめる。 ・ 選別しているため、商品の美しさも自慢。
15	H25. 4.10	伊賀南部農業協同組合 (名張市)	伊賀米コシヒカリ	10kg		気候風土に恵まれた伊賀地域で栽培された良質米	<ul style="list-style-type: none"> ・ 古琵琶湖層の土壌、淀川源流域の清水、内陸型気候による気温較差など米づくりに適した地域で栽培。 ・ 「伊賀米コシヒカリ」平成23、24年全国食味官能試験で特A評価を得ている。 ・ かむほど甘みが増し、味と粘りが保たれた米。冷めてもおいしい。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
16	H25. 4.10	株式会社伊勢萬 (伊勢市)	伊勢梅酒ウメノミコト	300ml		女性に好まれる、 ちょっと甘めで上品 な香りの梅酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の一番のこだわりは日本一清流「宮川」の水を使用していること。 ・ 国産梅100%使用 ・ 完熟梅を使ったちょっと甘めの味と上品な梅の香りが特徴。 ・ 20代前半のデザイン専門学生とコラボし、「自分達が女子会で飲みたいお酒」の企画でできた商品。
17	H25. 4.10	株式会社荒木海産 (伊勢市)	伊勢手掘りあさり	200g		濃厚、甘み、芳醇な 味わいの三重県産 手掘りあさり	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県産の手掘りあさにこだわる。 ・ 濃厚で甘みがあり、芳醇な味わい。 ・ パッケージデザインは伊勢と伝統の漁法を表現した。
18	H25. 4.10	有限会社ヤマショー (紀北町)	紀北の魚ギョーザ	12個入り		地元食材を活用した ファストフィッシュ商 品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元食材を活用した高付加価値商品づくりを目指している。 ・ 地域資源で地元でしか流通しなかったニギスに着目し、ファストフィッシュ商品として開発。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
19	H25. 4.10	有限会社ミ スズ (松阪市)	プレミアム松阪豚 ロース	1kg		30年の歳月をかけて つくられたプレミアム 豚	<ul style="list-style-type: none"> ・松阪の養豚農家が30年の歳月をかけて作った三元交雑種。 ・肉質が非常にきめ細かく、赤身にはきれいなサシが入り、やわらかく旨みがある。白身(脂肪)は甘く、上品な味わい。
20	H25. 4.10	伊賀北部農 業協同組合 (伊賀市)	伊賀米コシヒカリ	5kg		気候風土に恵まれ た伊賀地域で栽培さ れた良質米	<ul style="list-style-type: none"> ・古琵琶湖層の土壌、淀川源流域の清水、内陸型気候による気温較差など米づくりに適した地域で栽培。 ・「伊賀米コシヒカリ」平成23、24年全国食味官能試験で特A評価を得ている。 ・かむほど甘みが増し、味と粘りが保たれた米。冷めてもおいしい。
21	H25. 4.10	飛鳥たかな 生産組合 (熊野市)	熊野特産たかな漬 け めはり	100g(7~ 8枚入り)		塩のみで漬け込んだ 熊野産たかな漬	<ul style="list-style-type: none"> ・熊野市内で生産したたかなのみを使用。 ・収穫から加工まで全て手作業。 ・素材そのもののピリッとした天然のから味が特徴。 ・塩のみで漬け込むことで素材の風味を活かしている。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
22	H25. 4.10	石川酒造株式会社 (四日市市)	純米 噴井 瑠璃色	300ml		鈴鹿山系の伏流水から生まれた純米酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鈴鹿山系の伏流水を使い手づくりで製造。 ・ 自社敷地に地下200mより吹き出す自噴水があり、そこから「噴井(ふきい)」と命名しました。 ・ さわやかさの中にしっかりとしたコクを感じて下さい。冷して飲むのもこたえられませんが、ぬるめのカンも、「噴井」のよさを引き出します。
23	H25. 8.29	伊勢醤油本舗株式会社 (伊勢市)	伊勢醤油 吟香(ぎんか)仕込み	720ml		県産大豆と小麦を使用した芳ばしい香りと濃厚な旨みの醤油	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伊勢に伝わる「おもてなしの心」を今に伝える醤油。 ・ 県産の大豆と小麦で仕込み、たまり醤油の深い旨みと、濃口醤油の華やかな香りを併せ持つ。 ・ 毎年、伊勢神宮に奉納されている。 ・ 2013年モンドセレクションにて4年連続最高金賞を受賞。 ・ 伊勢のイメージを表現したパッケージは、伝統を踏まえながら現代的なデザインとした。
24	H25. 8.29	株式会社宮崎本店 (四日市市)	宮の雪 純米吟醸	720ml		ふくよかな香りと繊細な味わいのスタイリッシュな純米吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒米は県産「山田錦」を50%まで精米し、低温で長期醗酵させた純米吟醸酒。 ・ 斬新な化粧箱、ラベル、ロゴのデザインでも注目されている。 ・ ふくよかな吟醸香と辛口でありながら、ほのかに甘味を感じられる味わい。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
25	H25. 8.29	株式会社み なみ製麺 (伊勢市)	伊勢うどん	3食たれ 付き		天然だしとたまりしよ うゆ、昔ながらの伊 勢の味	<ul style="list-style-type: none"> ・酸味料を控え、うどんの食感、風味を追求。 ・天然だしとこくのあるたまりしょうゆを使用した昔ながらの味。 ・伊勢うどんにおいては全国初となるISO22000:2005の認証取得。
26	H25. 8.29	有限会社山 藤 (南伊勢町)	焼き骨なし串ひも の	20本(2 本入り× 10袋)		てんねん、てびらき、 天日干し 片手で食 べるプチ干物	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢志摩でとれた魚の骨を取り除き、天然塩のみで味付け、天日干しで仕上げ。 ・竹串に刺した干物を程よく焼いて真空包装、加圧殺菌。 ・常温での販売可能。焼くことなくそのまま食べられる。
27	H25. 8.29	有限会社美 杉観光開発 (津市)	伊賀流忍者麦酒	330ml		伊賀の酒米と古代 米を使用したダーク ラガービール	<ul style="list-style-type: none"> ・伊賀の酒米「うこん錦」と伊賀黒米(古代米)を使用した、新感覚のダークラガービール。少し濁った色は、まるで忍者の煙幕のよう。 ・味わいはライトで飲みやすく仕上げている。 ・外国人の方にもクールに映るデザインとした。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
28	H25. 8.29	株式会社ブ ランカ (鳥羽市)	シェル・レーヌ	10個		外はカリッ、中はしつ とり 真珠貝をイメー ジした焼菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・ 卵は鳥羽産、小麦粉は県産「あやひかり」、御木本製薬のパールシェルカルシウム(食用真珠貝層粉)を使用。 ・ HACCP認定工場にて製造。添加物不使用で、バター豊かな香り、卵、小麦粉の素材本来の味を引き出している。
29	H25. 8.29	伊藤酒造株 式会社 (四日市市)	鈿女(うづめ) 純 米吟醸	720ml		やさしい口当たり、 ほのかな甘みの純 米吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒米は三重県産「神の穂」、酵母は三重県産MK-1を使用。 ・ 商品名「鈿女(うづめ)」は日本神話の天鈿女之命(あまのうづめのみこと)に由来。 ・ ふんわりとしたやさしい口当たり、ほのかな甘みが特徴。
30	H25. 8.29	元坂酒造株 式会社 (多気郡大 台町)	酒屋 八兵衛 伊 勢錦 純米吟醸酒	720ml		三重県原産酒米か ら生まれた柔らかく キレの良い純米吟 醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒米は三重県産「伊勢錦」を使用。かつては広く生産されていた県原産酒米「伊勢錦」の復活をかけ、種子保存されていた種籾から生産し、作り上げたお酒。 ・ 穏やかな香りと柔らかく優しい味わい、キレの良い飲み口が特徴。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
31	H25. 8.29	有限会社茶 重商店 (松阪市)	代々伝承 深蒸し 煎茶「千萬の令」黒 缶・濃旨(こくうま)	100g		代々守り抜いてきた 厳選茶葉と独自製 法の深蒸し煎茶	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢の中でも良質な深蒸し茶産地として知られる松阪飯南町の、有機質肥料で育まれた<指定契約農家>にて栽培され、適期摘採の茶葉を独自製法で長時間高圧蒸気処理と熟練茶師の目利きによる炭火風強火焙煎で渋みを抑え、旨味とコクを最大限に引き出しています。 ・美味しさまで お湯で20秒、冷水で30秒、五煎目まで変わらないこだわりの深蒸し煎茶が味わえます。
32	H25. 8.29	河武醸造株 式会社 (多気郡多 気町)	鉾杉 弓形穂(ゆみ なりほ)しずく 純米 吟醸酒	720ml		新酒造好適米から 生まれた新しい味わ いの純米吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・酒米は県産「弓形穂」(「伊勢錦」の突然変異種を三重大学が固定した新しい酒米)を使用。 ・柔らかさとコクを合わせ持つスッキリとした味わいが特徴。
33	H25. 8.29	有限会社平 治煎餅本店 (津市)	平治煎餅	36枚		孝子の物語の笠を かたどった昔ながら の卵せんべい	<ul style="list-style-type: none"> ・創業当時より100年間変わることなく、砂糖、小麦粉、卵のみで作る卵せんべい。 ・津市の阿漕浦に伝わる孝子物語にでてくる平治が浜に忘れた笠をかたどっている。 ・昔懐かしさを感じる素朴な味わいと笠をかたどった立体的な形状が特徴。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
34	H25. 8.29	有限会社牧 野商店 (松阪市)	伊勢志摩あおさの り生造り刺身こんにゃく	160g		色鮮やか、磯の風味 たっぷりの刺身こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢志摩産あおさのりを使用した刺身こんにゃくです。外観からもあおさのりがたっぷり入っているのがよくわかり、磯の風味がしっかりと生きています。 ・こだわりの製法により、優しいソフトな独特の食感かつ味しみよく仕上げてあります。 ・刺身こんにゃくとして食べて頂くのが主流ですが、煮物やおでん種としてなど、新たな味わいを楽しんで頂けます。 ・国産100%のこんにゃく原料を使用しています。
35	H25. 8.29	田畑 和彦 (豊栄食肉 センター) (志摩市)	伊勢志摩ロイヤル ポーク(三元豚)豊 栄名物豚バラ味噌	180g		美味しさを追求した 豚肉と自家製秘伝 味噌の豚バラ味噌	<ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子・品質・衛生管理にこだわり、美味しさを追求した伊勢志摩ロイヤルポークは締まりが良く、「サシ(霜降り)」が多く入ったコクと旨味のある三元豚。 ・そのバラ肉に自家製秘伝味噌をバランス良く合わせることで、風味の活きたボリュームのある味わいに仕上げた。
36	H25. 8.29	お伊勢参り 本舗株式会 社 (四日市市)	「本場の本物」伊勢 本かぶせ茶	70g		茶畑のうねにひとつ ひとつ手作業で覆い をかける伝統農法で 手間ひまかけて栽培 される味わい深いお 茶	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家で生産した高品質なかぶせ茶の茶葉のみ使用。 ・鮮やかな水色と甘味のあるまろやかな味が特徴。 ・少し低め(40℃位)で淹れると良さが際立ち、「水出し」でも美味しくいただけ、和菓子・洋菓子どちらにも合う。

2013みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
37	H25. 8.29	有限会社美 杉エッグ ファーム (津市)	美杉の森林たまご	13個		<p>東海地区で初となる『森林セラピー基地』に認定されその環境の良さが科学的にも証明された美杉町の、深緑の山々に囲まれた自然豊かな環境で生まれたこだわり卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 独自配合の餌を与え、健康に育てた鶏から生まれた卵。 ・ 袋につめ、緩衝材として木のチップ、ラベルの下に美杉で取れた檜の葉を入れた特徴的な商品形態。