

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
1	H26. 3.17	株式会社伊勢萬 (伊勢市)	20度 ステラハーフ ムーン香酸ゆず酎	720ml		焼酎に、ゆず果汁をたっぷり入れ、心地よい爽やかな美味しさに仕上げたりキュール	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢を流れる清流「宮川」の水と国産のゆず100%を使用。 ・国産ゆず中玉5個を贅沢に使ったゆず本来の酸味と香り。 ・女性向けの「ちょっと酔いたいお酒」。
2	H26. 3.17	伊勢醤油本舗株式会社 (伊勢市)	伊勢焼きうどん	554g (2人前)		あの伊勢うどんが焼きうどんに。香ばしい醤油の香りともちもちの食感	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢神宮内宮前のおかげ横丁にある「伊勢醤油本舗本店」の人気メニュー「伊勢焼きうどん」が家庭で味わえる麺とたれのセット。 ・もちもちした伊勢うどんの麺と伊勢醤油で仕込んだ特製のたれの旨味と香ばしさが味わえる。
3	H26. 3.17	有限会社総本家貝新水谷新九郎商店 (桑名市)	桑名産時雨蛤	72g		桑名産の蛤を創業以来の製法で仕上げた時雨蛤	<ul style="list-style-type: none"> ・木曾三川(揖斐川・長良川・木曾川)の恵みを受けた漁場で漁獲される蛤を創業以来の製法で丹念に仕上げ。 ・原料の蛤は身の多い時期に水揚げされたもので身もたっぷり。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
4	H26. 3.17	株式会社地主共和商会 (多気郡多気町)	平飼い有精卵	6個		運動量の多い「平飼い」とオリジナル飼料で育てた鶏の有精卵	<ul style="list-style-type: none"> ・平飼いのため、鶏がストレスの少ない環境で育つ。 ・自家配合したオリジナル飼料を与えているため、コクと旨みが強く、濃厚な味わい。
5	H26. 3.17	三昌物産株式会社 (四日市市)	伊勢名物 田舎風 鶏めしの素	385g		いつもどおり炊いたごはんに、具材とタレを混ぜるだけ。簡単調理の風味豊かな鶏めしの素	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉、野菜ともに国産品を使用。 ・炊いたご飯に混ぜるだけのため、誰でも簡単に調理できる。 ・どこか懐かしさのある、甘みのある鶏めし。
6	H26. 3.17	有限会社角屋 (三重郡菟野町)	鈴鹿山麓クリーン ポーク 熟成ベーコン	300g		肉の旨み、脂身の甘み。肉本来の味がわかる自家製ベーコン	<ul style="list-style-type: none"> ・「鈴鹿山麓クリーンポーク」の特色である臭みのない豚肉と脂身の甘みを感じられる。 ・防腐剤、着色料、合成保存料は使用していない。 ・本場ドイツの製法、三重の豚肉、日本人に喜ばれる味付けとなるようにしている。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
7	H26. 3.17	株式会社糶屋 (伊勢市)	伊勢たまり	150ml		県産の大豆と小麦にこだわった、濃厚なうま味と深い香りのたまり醤油	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢うどんのたれにも使われるたまり醤油を、原料の大豆と小麦を県産に厳選し仕込んだ伝統の醤油。 ・香り、香りがよく、色見も味わいも濃厚でほのかに甘みがある。 ・伊勢神宮「外宮」に奉納されている。 ・パッケージは社屋の一部、木造家屋をモチーフにし創業二百年の歴史を表した意匠になっている。
8	H26. 3.17	有限会社牧野商店 (松阪市)	伊勢ひじきたっぷり！！味がしみるこんにゃく	160g		こんにゃく原料は国産100%。伊勢ひじきを練り込んだこんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃく原料は国産100%の特等粉を使用。 ・伊勢ひじきをそのまま生地に練り込んでいるので外観からもよくわかります。またこだわりの製法により、食べやすい食感かつ味しみ良く仕上げました。
9	H26. 3.17	三和水産株式会社 (尾鷲市)	鯛だしつゆ	360ml		三重県産真鯛のアラを焼き、水出した上品な味わいの鯛だしベースのだしつゆ	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛のアラを丁寧に焼き、昆布と一緒に一晩かけてじっくり水出し。 ・鯛だしに真昆布の旨味、サバの深く強い甘み、いりこの奥深いコクをあわせた。 ・夏は、そうめんつゆに、冬は、なべつゆに。いろんな炊き込みご飯が簡単に作れる万能だしつゆです。


2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
10	H26. 3.17	東海醸造株式会社 (鈴鹿市)	たまり醤油となたね油の和風ドレッシング	180ml		蔵出しのたまり醤油となたね油をクセなく仕上げた和風ドレッシング	<ul style="list-style-type: none"> ・醤油は創業300年の伝統蔵のたまり醤油と四日市産の菜種「ななしきぶ」を昔ながらの製法で抽出したなたね油100%を使用。 ・化学調味料、甘味料、酸味料、酵母エキス不使用。
11	H26. 3.17	農事組合法人土実樹 (南伊勢町)	五ヶ所みかん完熟こつぶストレートジュース	180ml		自農園の限定した圃場だけで収穫した果実だけを絞った蜜柑100%ストレートジュース	<ul style="list-style-type: none"> ・マルチシート栽培によりこつぶであるが、深い甘みと酸味のあるみかんを絞ったストレートジュース。 ・糖度、酸味、深みのバランスを重視して栽培したみかんを食べるかのような味わい。
12	H26. 3.17	農業屋ファーム株式会社 (松阪市)	三重県産コシヒカリ松阪米	5kg		松阪牛の牧場堆肥と稲わらで育まれたお米	<ul style="list-style-type: none"> ・松阪牛の牧場堆肥と稲わらを使用し、土づくりからこだわって栽培。 ・小粒だが、噛むほど広がる旨味とほんのりとした甘みが特徴。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
13	H26. 3.17	有限会社美 杉観光開発 (津市)	伊勢本街道麦酒	330ml		透き通った金色。リッ チな味わいと、お米 を使うことで後味 すっきりに。プレミア ムラガービール。	<ul style="list-style-type: none"> ・津市美杉町、津市美里町のお米を原料の一部 に使用したラガービール。 ・お米の甘味とすっきりとした後味、ホップの華や かな香り、モルトのリッチな味わいを感じられるプ レミアムビール。ライトなのに味わい深い。何杯で も飲みたくなるビールです。
14	H26. 3.17	株式会社宮 崎本店 (四日市市)	極上宮の雪	720ml		丹念に精白した酒米 を低温でじっくり醸し た本醸造清酒	<ul style="list-style-type: none"> ・酒造好適米「五百万石」を磨き上げ、低温でじっ くり発酵 ・ほのかな吟醸香となめらかな甘みが口の中に 広がる。
15	H26. 3.17	ミナミ産業株 式会社 (四日市市)	萬来豆乳	1000ml		国産大豆100%の無 調整豆乳	<ul style="list-style-type: none"> ・国産大豆100%の無調整豆乳(消泡剤無添加)。 ・高濃度なので、にがりを適量加えれば豆腐が 作れる。 ・常温保存で賞味期限も長い。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
16	H26. 3.17	鳥羽志摩農 業協同組合 (志摩市)	鳥羽国崎産につき り干し「きんこ」	200g		海女のおやつとして 親しまれている干し 芋	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫した芋の皮を丁寧にむき、煮上げ、天日に干し、冬の海風で乾燥させることで、芋特有の甘みを最大限に引き出している。 ・現在でも海女のおやつとして親しまれている。
17	H26 8.29	株式会社柳 屋奉善 (松阪市)	老伴(おいのとも)	4枚入り		桃山文化の中で誕生した羊羹と最中を 組み合わせたお茶 菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・430年前に蒲生氏郷の命を受け誕生したお茶菓子。 ・羊羹と最中の不思議な食感、餅米を焼いた香り。羊羹としては甘さを抑えている。寒天を使用することで食べやすくなっている。 ・夏場でも常温で20日以上日持ちするので、使いやすい。
18	H26 8.29	三和水産株 式会社 (尾鷲市)	活鯛 めでたい焼	約800g		電子レンジやお湯で あたためるだけふっ くら柔らか、めでたく て美味しい鯛の尾頭 付き	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な鯛をウロコをつけたまま蒸し焼きにすることで、身はふっくらと焼き上がり、冷めても柔らかくしっとりとしている。色もきれいに焼き上がる。 ・エラと内臓を取った後に鳥羽・答志島産のワカメを詰めて尾鷲海洋深層水塩を振りかけて焼き上げている。 ・おめでたい時(結婚・出産・入学等)のお使い物、年末年始のお歳暮やお年賀に最適です。近頃では、お食い初めに良くお使い頂いています。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
19	H26 8.29	株式会社油 正 (津市)	初日 中取り純米 大吟醸	720ml		三重県産酒造好適米を使用し、最も酒質の良い中頃の部分だけを瓶詰めした純米大吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県産山田錦100%使用。 ・ お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めした贅沢な純米大吟醸酒。 ・ 優しく穏やかな香りとまろやかな味わい。
20	H26 8.29	株式会社南 勢養鶏 (南伊勢町)	五ヶ所湾の鯛玉子 スープ	5食入り		鯛のうま味とあおさの香り、南伊勢町ならではの玉子スープ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 南伊勢町の産品である「真鯛」「あおさ」「玉子」を組み合わせたフリーズドライの玉子スープ。 ・ 日持ちし、軽くて、割れの心配もないため、南伊勢町のご当地商品としてお土産利用に。
21	H26 8.29	うれし野ラボ 株式会社 (松阪市)	辻さん家の黒にん にくぼん酢	200ml		県産無臭黒にんにくに、3つの果汁の芳醇な香りを合わせたまろやかで味わい深いぼん酢	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県立相可高校と共同開発した黒にんにくぼん酢。 ・ 三重県産マイヤーレモンと高知県産ゆず、徳島県産すだちの3つの果汁を使用。 ・ 三重県産無臭黒にんにくを加えることで、さわやかな果汁の風味、コクと旨味のある深い味わいとなっている。 ・ 保存料、化学調味料、合成着色料、人工甘味料は不使用。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
22	H26 8.29	株式会社サンシステム (鈴鹿市)	はなびらたけ	70g		乳白色でサンゴのような美しい形とコリコリの食感が特徴のきのこ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 乳白色のサンゴのような美しい形が特徴。 ・ β-グルカンを多く含んでいる。 ・ 味はクセがなく、どのような料理にも合う。 ・ 食感はコリコリで、火を通して食感が変わらないため、扱いやすい。
23	H26 8.29	株式会社鳥羽国際ホテル (鳥羽市)	チーズケーキ	760g		厳選された良質の素材、柔らかなスポンジと甘密のハーモニーが楽しめる。ホテルで不動の人気を誇るチーズケーキ	<ul style="list-style-type: none"> ・ フレンチのデザートとして40年前に作られた。ホテルを代表する品として売店や通販などでも好評を得ている。 ・ 裏ごしをしてなめらかさを出すなど、全て手作業にて製造。 ・ チーズが苦手な方でも美味しく召し上がれると評判。
24	H26 8.29	株式会社宮崎本店 (四日市市)	宮の雪 大吟醸	720ml		県産酒造好適米を低温でじっくり発酵させた大吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県産酒造好適米「山田錦」を40%まで磨き上げ、低温でじっくり発酵させた大吟醸酒。 ・ フルーティーな吟醸香となめらかな甘みが口の中に広がり、食中酒としてはもちろん、お酒そのものの味も楽しめる。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
25	H26 8.29	有限会社新 星食品 (鈴鹿市)	じゃこおかか煮	120g		じっくりと炊きあげた ちりめんと花かつお のほど良い甘味と香 りがブレンドされた 佃煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 志摩市大王町のかつお節を使った花かつおと伊勢湾でとれたちりめんを別々の釜で炊きあげブレンドした。 ・ じっくりと炊きあげたちりめんと花かつおのほど良い甘味と香り。ソフトな食感なので、お子様からお年寄りまで楽しめる。 ・ 炊きたてのご飯に混ぜて、また混ぜご飯をおにぎりにすると冷めてもおいしく食べられる。
26	H26 8.29	株式会社伊 勢萬 (伊勢市)	伊勢の梅カップ	170ml		清流「宮川」の水と 国産南高梅を使用し たちょっぴり甘くて上 品な伊勢の梅酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 清流「宮川」の水と国産南高梅を使用した伊勢の梅酒。 ・ ちょっぴり甘い上品な味と完熟梅のフルーティーな香りが特徴。 ・ カップのまま冷やして飲めるのはもちろん、凍らせて梅酒シャーベットとして大人のデザートにすることもできる。
27	H26 8.29	株式会社桔 梗屋織居 (伊賀市)	小豆憧風(あずきど うふ)	1個		豆腐をモチーフにし た、なめらかな食感 とあずきの風味がさ わやかな和菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伊賀上野では豆腐田楽などの豆腐料理が郷土料理としてあるため、豆腐をモチーフにした和菓子があれば地域らしさを表現できると考え、葛を主体に試行錯誤の末、商品化した。 ・ お豆腐をイメージした形態でとてもなめらかな食感。 ・ 高齢者ものどにつかえない。 ・ あずきの風味が活かされている。

2014みえセレクション(第1回)選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
28	H26 8.29	一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 (熊野市)	新姫 果汁	100ml		熊野市で発見された新しい香酸柑橘「新姫(にいひめ)」の100%果汁	<ul style="list-style-type: none"> ・新姫は熊野市で発見され、平成9年に新しく品種登録された柑橘。 ・小さな果実で独特の爽やかな香りと強い酸味と少しの苦みが特徴。 ・栽培は農薬使用を極力減らして実施。新姫の栽培により耕作放棄地の解消にもつながっている。 ・収穫した果実を自社加工場にて搾汁した100%果汁の商品。焼き魚、焼き肉、揚げ物などに使うと料理を引き立てる。