

2016みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
1	伊勢製館所	伊勢あんもなか	420g		<p>お好みの分量の粒あんを皮に挟んで食べられるもなか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・餡は、北海道産小豆を用い、昔ながらの銅釜にて、伊勢市宮川の伏流水をふんだんに使用し、時間をかけてじっくり炊き上げます。 ・もなかの皮は、三重県産と滋賀県産もち米を餅につき、昔ながらの製法で職人が銅版で一枚ずつ手焼きしています。 ・小豆の風味とすっきりとした甘さの粒あんをサクサクの香ばしいもなかの皮で挟んで口に入れると出来たてのもなかを楽しんで頂けます。
2	株式会社伊勢萬	伊勢志摩シュワワ	250ml		<p>日本酒ベースの発泡性低アルコール飲料</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本一の清流に何度も選ばれている宮川の伏流水と、香り高い清酒ベースで仕上げたちょっと甘めでシュワワ！とした発泡性リキュールです。 ・特にお酒の初心者の方や女性をターゲットにし、甘めで口当たり良く、飲み易く仕上げました。
3	梶賀まちおこしの会	尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鯖子のあぶり	50g(4匹~10匹)		<p>三重県尾鷲市梶賀町の伝統保存食「鯖子(さばご)のあぶり」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・100年以上前から尾鷲市梶賀町に伝わる魚の燻製方法「あぶり」で作った商品です。 ・通常の燻製とは異なり、生魚をサクラやウバメガシの生木の薪を使って遠火で焼きながら煙で燻す「あぶり」は、焼き魚と燻製の美味しいところ取りです。 ・塩のみのシンプルな味付けで、職人のおばあちゃんが1つ1つ手作業で2時間かけて燻します。 ・サバの幼魚である鯖子(さばご)は、春~夏の時期にしか獲れない季節限定品です。足が早く鮮魚としては市場に出ないため、是非「あぶり」でお試ください。 ・袋から取り出し、そのまま召し上がっていただけます。開封時の煙の香りもお楽しみください。 ・日本酒のあてにピッタリの一品です。

2016みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
4	有限会社喜太八時雨本舗	桑名産沖しじみ志ぐれ煮	75g		創業139年の伝統と歴史を守る専門店が炊き上げた志ぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県の新しい食材として、水揚げが始まった「沖しじみ」を使用しています。 ・桑名産の沖しじみは身がふっくらとしてやわらかく、汽水域に生息しているので磯の香り豊かな味わいです。その沖しじみをしぐれにしました。 ・見た感じは「大きいしじみ！」というのが第一印象ですが、食べてみると身がふっくらして食感は柔らかく美味しいと評判です。
5	株式会社小杉食品	あおさのり納豆	120g(40g×3パック)		三重県産の小粒大豆(スズオトメ)を100%使用した納豆	<ul style="list-style-type: none"> ・地元三重県産の小粒大豆(スズオトメ)を100%使用し、添付のたれは伊勢志摩産のあおさをたっぷり使用しています。 ・通常の納豆に比べ「たれ」の分量を多めにして(自社製品比)「あおさ」の風味を際立たせ、ほんのり甘みでとろみのあるものに仕上げました。 ・三重県産のあおさは食感・香りがよく納豆の臭みを和らげ大豆本来の味を引き立てます。
6	三和水産株式会社	真鯛みそ 極	90g		しっとりとして美味しい焼き鯛の身たっぷりのおかず味噌	<ul style="list-style-type: none"> ・地元の新鮮な真鯛をウロコを着けたまま、蒸し焼きにして使用しています。 ・蒸し焼きにした鯛の身は、2種類の赤味噌とよく絡み合い、しっとりとして美味しい鯛の身たっぷりのおかず味噌に仕上げられています。 ・温かいごはんに乗せてはもちろん、お茶漬けや鯛味噌雑炊、マヨネーズを混ぜて生野菜のディップ、お子様のおにぎりの具にもお使いいただけます。

2016みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
7	株式会社 助来(もちもち小麦のスイーツ&カフェ魔法庵)	もちもち小麦のパンケーキミックス	150g×2袋(ふわもち・もちもち)		桑名もち小麦を使用したパンケーキミックス	<ul style="list-style-type: none"> ・日本で1995年に開発されたもち性品種の「もち小麦」を使用しています。 ・桑名地域で栽培されたもち小麦を石臼挽きにて製粉しています。 ・膨張剤以外の食品添加物は一切使わず、乳化剤・加工でんぷん等を入れていない、小さな子供にも食べさせたいパンケーキミックスです。 ・もっちりした食感は、桑名もち小麦の力だけで出しています。 ・パティシエがふるった粉はだまになりにくく、誰でもおいしいパンケーキが作れます。
8	八風農園 雅	KOMONO蜜	200g		澄んだ水と空気にはぐくまれた無精製のはちみつ	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者が採蜜から瓶詰までを一貫して行っています。 ・鈴鹿連邦の御在所岳の麓の澄んだ水と空気にも恵まれた自然豊かな菰野町で養蜂を行っているため、採取されたはちみつはまさに菰野の味「KOMONO蜜」です。 ・一定の場所に巣箱を置いたまま採蜜する「百花蜜」を、加工することなく無精製のままお客様にお届けしています。
9	株式会社宮崎本店	宮の雪 純米酒	720ml		低温で、じっくり醸した厚みのある純米酒	<ul style="list-style-type: none"> ・富山県産の酒造好適米「五百万石」を55%と三重県産の酒造好適米45%を丹念に磨き上げ、米本来の味を引き出す為、低温でじっくり醸した純米酒です。 ・米、鈴鹿川の伏流水、そして三重県人の杜氏の技術で心を込めて醸しました。 ・きめの細かい柔らかな飲み心地は幅広い料理との相性が抜群です。 ・2016年の伊勢志摩サミットでは、カクテルタイムに各国首脳へと提供されました。

2016みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
10	有限会社丸井食品三重工場	松阪鶏焼き肉のタレ	400g		焼肉文化が浸透する松阪で食される「みそ味の焼き肉のタレ」	<ul style="list-style-type: none"> ・県立相可高校食物調理科調理クラブの考案した赤みそを使った甘みのある「味噌たれ」です。 ・創業安政四年地元河武醸造(株)の味噌、醤油を使用しています。 ・B-1グランプリなどのイベントに参加し、平成28年度は東海北陸支部大会でシルバーグランプリを獲得しました。(平成29年度全国大会では9位入賞) ・パッケージデザインは松阪木綿柄をモチーフに作成しています。
11	三重北農業協同組合	非常時持出米(白飯)	110g(出来上がり350g)		三重県産コシヒカリを100%使用した非常食	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産のコシヒカリを100%使用しています。 ・炊飯した後に乾燥工程を経て、アルミ缶に液体窒素封入することで、通常より長い8年間の保存性と豊かな風味を保持した簡単に食べられるインスタントご飯ができました。 ・コップ一杯分のお湯を注いで約20分(水の場合は60分)で、お茶碗約2杯分のご飯が出来上がります。 ・紙ラベルは断熱材を兼ねており、缶内部にスプーンも付いています。
12	株式会社宮川物産	柚子ぽんず	200ml		奥伊勢大台町で育てられた香りいい”奥伊勢ゆず”を使用したぽんず	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県大台町では、柚子プロジェクトとして、町をあげて柚子の栽培に取り組んでいます。 ・この香りいい”奥伊勢ゆず”を使って、1本1本手作業で作り、余計な添加物は使用していません。 ・宮川物産は、この地で育った農林水産物を中心とし、昔懐かしい”美味しい”を皆様にお届けするため、生産者と協力し努力しています。

2016みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
13	有限会社 牧野商店	伊勢志摩かつおぶし ばた練り味がしみるこんにゃく	160g		伊勢志摩産の鰹削り節を生地に練りこんだこんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃくの生地に「伊勢志摩産かつおぶし」を練り込みました。 ・製法にもこだわり、「ばた練り」「釜炊きあく抜き」を用い、成形時も余分な圧力を加えず、優しいソフトな食感に仕上がっています。 ・かつお削りぶしをそのまま使用しているため、和の風味も程よく、外観からもかつおぶしが入っているのがよくわかり楽しんで頂けます。 ・こんにゃく特有の臭いも無いので調理もしやすく、水洗いのみでそのまま使用できます。
14	有限会社 モリタ	種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しお	230g(めん160g、かつお削りぶし2g×2袋、スープ33g×2袋)		「尾鷲海洋深層水から作った塩」と「追い鰹の種」が決めてのラーメン	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産の小麦粉「ニシノカオリ」を使った麺とスープに尾鷲海洋深層水から作った塩を使用しています。 ・卵アレルギーの方にもご安心してお召し上がりいただけるように、卵を入れずに作っています。 ・召し上がっていただく時に、一番おいしい状態で食べていただけるように、「追い鰹の種」と称した鰹の削り節を別につけました。
15	有限会社 若松屋	伊勢ひりょうず	1個		魚肉すり身と豆腐をブレンドしたひりょうず	<ul style="list-style-type: none"> ・創業明治38年以來、手間暇かけて作ることを惜しまない姿勢を守っています。 ・魚肉のねり製品に豆腐を加えることでソフトな食感を実現しました。 ・野菜や海藻など9種類の具材をふんだんに使用することで一つの商品であっても色々な素材を味わうことができます。