

2017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	うきさと清流センター	みえサツキマス黄金いくら	50g		淡水完全養殖によるみえサツキマスから採卵した黄金いくら	<ul style="list-style-type: none"> ・淡水完全養殖で育てた、みえサツキマスから採卵した黄金いくらです。 ・塩いくらには、昔ながらの伝統の製法で、塩のみで作っています。 ・伊勢志摩サミットに提供されました、みえサツキマスの成熟卵を使用しています。
2	株式会社大田酒造	純米酒 木桶仕込み 半蔵	720ml		「神の穂」を使用した、木桶仕込みのお酒	<ul style="list-style-type: none"> ・当蔵で昭和10年から40年ごろまで使用していた木桶を修理して、「純米酒 木桶仕込み 半蔵」を醸し出しました。木桶は容器の洗浄や温度管理に気を使いますが、金属に比べ保温性、断熱性に優れ外気の影響を受けにくいなどの利点があり、木桶で仕込んだお酒は、不思議とふくらみのあるお酒に仕上がります。 ・スローフードジャパン燗酒コンテスト2013で「最高金賞」を受賞しました。
3	一般社団法人 大山田農林業公社	伊賀産菜種油「七の花 エクストラバージン」	94g		伊賀産菜種油	<ul style="list-style-type: none"> ・油の原料となる伊賀産菜種は、最上級の品質の菜種のみを使用しています。 ・食品添加物を使用しない伝統的な圧搾法により搾油しています。 ・菜種本来のほのかな風味や色を引き出すために、自然な製法(非加熱・自然濾過)を取り入れています。

2017みえセクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
4	株式会社 梶賀コーポ レーション	尾鷲市梶賀町伝統 燻製食 鰯のあぶ り	60g		尾鷲市梶賀町伝統 燻製食 鰯のあぶり	<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時間ほどかけて燻じます。 ・通常の燻製とは異なり、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の一品です。 ・袋から取り出し、そのまま召し上がっていただけます。
5	有限会社 カネスエ製 麺所	みえ育ちの手延べ 半生うどん	200g		三重県産原料を使 用した手延べうどん	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県北部に伝わる伝統製法の手延べ麺類に、弊社独自の研究開発により、乾麺では味わえない「滑らかさ」と「コシ」がひとときわ顕著な半生麺が、長期常温保存可能な商品として完成しました。 ・三重県産の小麦から製粉された小麦粉と尾鷲の海洋深層水生まれの塩を使用しています。
6	株式会社 総本家新之 助貝新	伊勢茶葉しぐれ	100g		三重県産かぶせ茶 葉から作ったしぐれ 煮	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢茶の茶葉を特別製のたまり醤油で時雨煮にしています。 ・伊勢茶の製造農家であるマルシゲ清水製茶のかぶせ茶を使用しています。 ・貝新の昔ながらの浮かし炊き製法で他の会社にはできない味を出しています。

2017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	もちもち小麦のロールケーキ	1本		桑名もち小麦を使用したロールケーキ	<ul style="list-style-type: none"> ・もち小麦を使っているため、大変しっとり・もっちりした食感のロールケーキとなっています。 ・また冷凍解凍しても劣化しないことがこの小麦の特徴です。作りたてのおいしさをそのままご自宅にお届け可能です。 ・この小麦は他の地域では生産していないため、なかなか食べる機会もない幻の小麦となっています。是非、石臼引きのもち小麦のおいしさを味わっていただきたいと思います。
8	株式会社 ディーグリーン	BabyFish 鯛のおかゆ	80g		常温で食べられる鯛のおかゆ(離乳食)	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料は三重県産の鯛と、同じく三重県産の特別栽培米コシヒカリを使用しています。 ・軽くて薄いパッケージを使用した1食分使いきりのレトルト商品です。 ・添加物不使用、原材料の産地にこだわり、鯛とお米の美味しさを追求しました。
9	合資会社 西村商店	的矢かきのうま醤油	360ml		「的矢かき」エキスを使用しただし醤油(つゆ)	<ul style="list-style-type: none"> ・三重ブランド認定第1号の「的矢かき」を自己発酵で2年間以上熟成させて出来たエキスと創業333年の老舗醤油屋ミエマン自慢の濃口しょうゆがコラボしてできただし醤油です。 ・濃厚な奥深いコクと旨みが料理を本格的な味に仕上げます。

2017みえセ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 ふらんす	伊勢志摩テリーヌ	2種類各 3個入り		伊勢茶と和紅茶2種類 の味が楽しめる チョコレート生菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢志摩サミットのコーヒープレイクに採用された「伊勢茶のテリーヌ」のレシピやおいしさはそのままにこだわりの製法でロングライフ化したギフト商品です。 ・伊勢茶(度会茶)をふんだんに使用した「まるで生チョコ」のような濃厚でなめらかな味わいです。
11	三重北農業 協同組合	三重県産茶葉詰合せ	伊勢茶 リーフ/ 伊勢茶T B/和紅 茶/シナ モンティ/ ほうじ茶		三重県産茶葉詰合せ	<ul style="list-style-type: none"> ・ティーバック入、リーフなど、豊富なバリエーションがあります。 ・伊勢茶のかぶせ茶は玉露とほぼ同級品質の高級品で、覆い期間が1週間～2週間のものをいい、玉露に近い風味が楽しめます。覆いを被せる事で茶葉のアミノ酸の量が増加し、美しい緑色とまろやかな味わいが特徴です。 ・シナモンティーのシナモンは全国的にも珍しい国産シナモンを使用し、茶葉は『紅ふうき』を使用しています。和紅茶と、シナモンティーの紅茶は紅茶品種の『紅ふうき』のみを使用し、丁寧に仕上げられています。

2017みえセクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
12	有限会社 モリタ	種まき権兵衛ラーメン(乾麺)れーサ ラ中華ー追い鯉の 種入りー	266g (めん80 g×2、か つお削り ぶし2g× 2、たれ 51g×2)		自然の素材にこだわり、化学調味料を使わない「体に優しいラーメン」	<ul style="list-style-type: none"> ・「追い鯉の種」と称し鯉の削り節を「種まき権兵衛」の名に沿うよう、種を撒くようにかけて召し上がっていただきます。 ・全ての素材を三重県産にこだわり、化学調味料を使わずに天然のおいしさを徹底的に追求しました。 ・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。
13	山忠食品工業株式会社	産地限定味付けめかぶ 三重県答志島産	40g×3		三重県鳥羽市答志島産の味付けめかぶ	<ul style="list-style-type: none"> ・細切りによる強い粘りととろみで今までにない食感がお楽しみいただけます。 ・味付けもうす味にし、素材の味を生かしたかつお風味にしました。 ・色の薄い調味液を使用することで、めかぶの緑色が鮮やかで綺麗な商品に仕上げました。
14	若戎酒造株式会社	瓶囲い5年熟成大吟醸 若戎 三重山田錦	720ml		「三重山田錦」を使用し、瓶囲いしたお酒	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和60年三重県伊賀地域で栽培が復活した山田錦を、自社精米機で3日3晩摩擦熱を極力掛けずに、惜しげもなく40%まで磨き、搾った酒を直ちに火入れ瓶詰めし、5年間-3℃で長期熟成をさせた逸品です。