

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
1	津市	茶	伊勢茶（美杉茶）	<p>美杉茶の生産地域は、昼夜の温度差があり、川霧がかかる、排水の良い土壌の山間地であり、お茶の栽培には適している。</p> <p>また、県内他地域でみられる「かぶせ」については、圃場が山間に広がっており、日照時間が短いため「かぶせ」と同様の効果がある。</p> <p>さらに、他の産地では、「深蒸し」が主流であるが、美杉茶は「浅蒸し」が主流であり、水色は上品な金色透明でお茶本来の爽やかな香りと甘渋みのある味が楽しめる。</p> <p>最近では、紅茶やウーロン茶、ギャバロン茶など様々な人々の志向にあわせた商品も販売されている。</p>
2	津市	シイタケ（原木）	原木しいたけ	<p>当市で生産される原木しいたけは、地元三重県産のナラ・クヌギを使用し、山から流れ出た清らかな水を噴霧し、自然発生を促す露地栽培を基本として生産されている。</p> <p>菌床栽培との大きな違いは、甘みとしいたけ独特の旨みとコクであり、大ぶりで肉厚なものが主流である。</p> <p>生しいたけの場合、石突も食感と歯ごたえ、濃厚な香りが楽しみ味である。</p> <p>また、通年出荷のため、ハウス栽培もおこなっており、乾燥シイタケやしいたけを使ったあらゆる加工など市域内での他業種との連携による6次産業化の取組も行っている。</p>
3	津市	ズイキ	芸濃ずいき	<p>京料理に欠かせない食材で、夏のごく短い期間にしか出荷されず、日量約1200kgの出荷量の99%は京都へ出荷される。布引山地の東側に広がる保水力があり酸性度の強い黒ボク土がイモ類の栽培に適していたことや、伊勢別街道を通じ京都と交流が深かったことから戦前より栽培が盛んに。</p> <p>平成18年度には伝統的価値を有する野菜として、県から「美し国・みえの伝統野菜」に選定された。</p> <p>見た目の美しさにこだわる京料理の料亭から特に引き合いが多いのは、芸濃ずいきの持つ美しいあずき色の色彩の良さ。乾燥ずいきは保存食として利用でき、食物繊維も豊富なため近年はダイエット食としても注目を集めている。</p> <p>ハウス栽培も行われている。</p>
4	津市	イチゴ	かおり野	<p>県内屈指の面積をもつ苺観光農園において、三重の安心食材の認定を受けた環境に優しい栽培方法により甘くジューシーで食べやすい三重の育成品種「かおり野」を栽培。また苺を使った6次産業化により県内産材料にこだわった苺ロールケーキや苺ジャム、飲む苺ピネガーを加工販売している。</p>
5	津市	キャベツ	春キャベツ：秋冬キャベツ	<p>生産量は三重県下最大。</p> <p>春キャベツ・・・主に久居地域で栽培している。春キャベツは、葉が柔らかく、巻がふんわりとし、球のような丸型をしているのも特長。また、生食向きで、そのままサラダなどにして、手軽に食べられるのが魅力である。春キャベツは、葉にハリがあり、色も濃く鮮やかで、みずみずしさが醍醐味。新鮮な状態で味わっていただきたい野菜である。ジューシーで味のよい「味春」、シャキシャキとした歯ごたえの「若女将」など地元を中心に安定した出荷がある。</p> <p>秋冬キャベツ・・・加熱しても崩れず甘みが増し風味が出る。お好み焼きやたこ焼きに欠かせない材料として関西でも人気の「松波」等人気が高い。</p>

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
6	津市	タケノコ		<p>まだ土の中にあり芽が出ていない若い状態で収穫し、皮つきでその日の内にゆがくのでとても柔らかい。</p> <p>洗わずにそのまま食べられるため脳を活性化させる成分チロシン（白い粉）を摂取出来、どんな調理方法・料理にも使用出来る。真空状態で保管するため年中通して振る舞う事が出来る。</p> <p>地元の学校給食にも使用されており、全国からも受注のある安全安心の人気の純国産品。</p>
7	津市	イカナゴ		<p>江戸時代から続く水産加工の町、白塚には現在の数十軒の加工場が立ち並ぶ。2月下旬から5月にかけては「伊勢湾に春を告げる」小女子漁がシーズンを迎える。白塚漁港へ船が帰港すると船上ですぐに加工業者による入札が行われ、水揚げされた小女子はすぐさま大釜で茹で上げられる。天日干しにして仕上げた後、その日の内に全国へと出荷される。</p> <p>湾内の砂場で産卵する小女子は、木曾三川による栄養豊富な伊勢湾産が脂の乗りもよく人気で、中でも白塚は全国的にも有数の産地として知られている。最盛期にはたくさんの加工場から湯気が立ち上り、広い砂浜はどこも天日干しされた小女子で埋め尽くされている。味が良く自然のままに加工された小女子は、健康食品としても人気が高い。</p>
8	津市	大豆	美里在来	<p>美里地域発祥の大豆で、一般的なものより一回り大きく、甘みが強い。</p> <p>煮豆・味噌用として地元の学校給食にも使用され、古民家を利用したカフェでは美里在来を使用した大豆茶が好評である。</p>
9	津市	豚肉	伊勢美稲豚	<p>㈱大里畜産で生産されているブランド豚「伊勢美稲豚」は、英国系豚種の母系に米国系豚種の父系を交配した豚に、大豆等の植物性蛋白と8月末頃収穫する甘みのある飼料用米を18.6%配合した植物性原料のみのオリジナル飼料で育てた豚。</p> <p>そのため、豚肉特有の脂質には癖が無く、サッパリとした甘みを増した風味高く柔らかい肉質の豚肉となっている。</p> <p>また、同社では、耕畜連携の取組を推進しており、飼料用米については、津市産を中心に、近隣の松阪市産を使うなど三重県産飼料にこだわった生産をしている。</p> <p>「伊勢美稲豚」は、県内唯一商標登録をしており、また、同社は、「安全・安心を確実にする」ため、野菜くずや農場の堆肥を活用した循環型農業の取組を推進し、全国で初めて統括的にISO 22000の認証を取得するなど社会貢献に努めている。この活動が評価され、平成25年3月1日にCSR部門の農林水産大臣賞を受賞した。</p>

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
10	四日市市	茶	伊勢茶 (伊勢本かぶせ茶)	あざやかな緑色と旨みが特長。 三重県は、かぶせ茶の生産では全国一で、中でも四日市市は有数の生産地です。 粉末・ティバック・リーフ(茶葉)と色々揃っています。
11	四日市市	茶	伊勢茶 (抹茶 奥雲母(おくうんも))	鈴鹿山麓でとれる最上級の覆い下茶園を用い、栽培から抹茶まで、すべて県内生産。最上級の抹茶は本年、裏千家の伊勢大茶会で使用いただいております。
12	四日市市	茶	伊勢茶(碾茶)	生粋伊勢茶の自園自製にこだわり、年中変わらない品質のお茶を提供出来るよう心がけております。
13	四日市市	シイタケ(原木)	原木生しいたけ	毎年伊勢神宮に奉納している木の栄養分だけで育てる原木しいたけにこだわって栽培。歯応えの良さや、しっかりした香りを味わってください。原木しいたけを使った佃煮や塩などの加工品も販売。
14	四日市市	ハチミツ		4年前に養蜂を始め、四日市産の非加熱・無添加のはちみつを、地元の皆さんに食べてほしくて採取・販売。花の種類によって違うはちみつの風味を感じてください。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
15	四日市市	牛肉	三重和牛	<ul style="list-style-type: none"> ・今でこそ珍しくない大規模な肉用牛の繁殖・肥育一貫経営を長年にわたり、住宅地と共存した中で行っている。 ・自ら飼料作物を作るだけでなく、近隣の耕種農家と連携して稲わら等と堆肥を交換するなどして高い自給飼料率を実現し、コスト低減に努めている。 ・四日市で生まれ、四日市地域で作られた原料のエサを食べて、産まれた場所で一生同じ人たちに育てられた完全な三重県産牛である。 ・特に最高部位であるサーロインは、舌の上で上質な脂がとろけ出し、最高の旨味を感じられる。 ・株式会社三重加藤牧場 代表取締役 加藤勝也氏は、平成25年度農林水産祭にて日本農林漁業振興会会長賞を受賞されるなど、これまでに多方面から数多く表彰されている。
16	四日市市	豚肉	さくらポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・肉の特長 【 赤肉の量が多い。 ドリップロスが少ないジューシーで柔らかい肉質。 動物性タンパク質や動物性油脂の使用を控えているので、脂肪の甘み及び自然の風味が出ている。】 ・13名（うち四日市市の生産者は4名）の生産者が組織を作って、飼養技術の向上を図るため定期的に勉強会を開催している。 ・組織独自の飼料を生産者全員が使用することで、高品質な豚肉を生産者間でバラツキが生じないよう生産している。 ・生産者全員が古くから三元豚を生産している。
17	四日市市	メロン	四日市メロン	<p>約40年前から、静岡同様の隔離ベットによりアールスメロンを栽培。安全・安心、高級にこだわったメロンを農家4名で栽培。</p>
18	四日市市	トマト		<p>減農薬・減化学肥料による人にやさしい生産方法により、「みえの安心食材」の認定を受けたハウストマトを四日市市・菰野町の農家6名で栽培。</p>

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
19	四日市市	ヒラタケ(菌床)	皇SOしめじ (こうそしめじ)	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県の菰野の森で栽培され、特殊乾燥方法で作られています。 ・水で5分、又はぬるま湯に1分漬けて、お使いいただけます。 ・生のプリッとした食感から、コリコリとした食感に変わります。 ・ぬるま湯に小一時間漬けて置くと、遊離アミノ酸がたくさん含まれたおいしいスープを作ることができます。(旨みの代表であるグルタミン酸が多量に含まれています。) ・スープには酵素が生きていますので、肉や豆と一緒につけ込むと旨みを引き出し、柔らかい食感にすることができます。 ・和・洋・中・韓・エスニック等あらゆる料理にご使用できます。 ・しじみ60個分のオルニチンを含有しています。 ・テレビで活躍中の料理研究家、菅田奈海さんもおすすめです。
20	伊勢市	芋	横輪いも	<p>昭和初期に九州地区から種いもとして持ち帰り自家消費用に栽培されたのが初まりといわれています。横輪町の特産品として郷の恵「風輪」で販売されるようになり、平成23年に三重県のパイオトレジャー発見事業にて認定を受けています。</p>
21	伊勢市	柿	蓮台寺柿	<p>伊勢神宮のお膝元で栽培された柿で脱渋処理をしています。そのままの柿でも、また、干し柿としても地元では有名です。昭和33年に伊勢市の天然記念物に指定され、また、三重県のパイオトレジャー発見事業にて認定を受けています。</p>
22	伊勢市	ネギ(青ネギ)	伊勢やさい	<p>JA伊勢で「伊勢やさい」として指定し、ブランド化をすすめています。また、生産者部会を作り研究し、その品質などを高め均一で高いクオリティーのものを市場に出荷しています。</p> <p>伊勢の青ねぎは、全国有数の清流「宮川」流域の温暖な気候と、肥沃な大地のもとで生産され、京阪神には「伊勢っ娘ねぎ」として、県内、中京市場向けには「ねぎらいねぎ」として差別化し、年間を通して販売されています。</p> <p>昭和45年に秋冬ねぎで野菜指定産地として国から指定され高い評価を受けています。</p>

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
23	伊勢市	カボチャ	伊勢やさい	JA伊勢で「伊勢やさい」として指定し、ブランド化をすすめています。また、生産者部会を作り研究し、その品質などを高め均一で高いクオリティーのものを市場に出荷しています。市内で栽培されているかぼちゃは、夏の代表的な野菜として親しまれており、ホクホクとした食感が特長です。
24	伊勢市	トマト	伊勢やさい	JA伊勢で「伊勢やさい」として指定し、ブランド化をすすめています。また、それぞれの野菜で生産者部会を作り研究し、その品質などを高め均一で高いクオリティーのものを市場に出荷しています。ガラス温室で大玉、ミニトマトを年間を通じて栽培しています。
25	伊勢市	イチゴ	三重いちご	「かおり野」「章姫」を中心に香り高いいちごの生産を行っています。特に「かおり野」は、三重県で育成開発され、上品な香りを特長とし、糖度が高く、爽やかな甘みがあります。
26	伊勢市	アサリ	伊勢アサリ	清流として名高い宮川と伊勢神宮に流域の一部がある五十鈴川が注ぐ、栄養豊富な流域で育ったアサリ。また、三重県のバイオトレジャーに認定されている。
27	伊勢市	ハマグリ	伊勢蛤	清流として名高い宮川と伊勢神宮に流域の一部がある五十鈴川が注ぐ、栄養豊富な流域で育ったはまぐり。また、二見町のはまぐりは、漂泊の歌人西行法師が「今ぞ知る二見の浦のはまぐりを貝合せとて覆ふなりけり」と歌っている。三重県のバイオトレジャーにも認定されている。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
28	伊勢市	アナゴ	伊勢あなご	生粋で遠浅な、プランクトンが豊富な伊勢湾沖で育ったあなごは、身が柔らかく、肉厚で、江戸時代より、伊勢内外の人々の舌を満足させてきた。また、三重県のバイオトレジャーに認定されている。
29	伊勢市	黒海苔	伊勢黒のり	神宮林から流れ出る水と伊勢湾の海水が混ざりあう伊勢の海は、黒海苔と青海苔の両方が収穫できる産地です。 香りとパリッと歯切れのいいところが、特長。
30	松阪市	イチゴ		
31	松阪市	温州ミカン	寿太郎みかん	貯蔵みかんの深みのある味。
32	松阪市	大根	嬉野だいこん	光沢のある美しい表皮をもち、他の品種より甘味と水分があり、生で食べるとおいしいのが特長。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
33	松阪市	ブロッコリー		
34	松阪市	茶	伊勢茶（松阪茶）	加工工程で煎茶に比べ長く蒸すことで、成分が出やすく色が濃く、程よい渋味でまるやかなお茶です。 関西茶品評会で産地賞や農林水産大臣賞を連続受賞しています。
35	松阪市	ハタケシメジ（菌床）	三重のはたけしめじ	シャキシャキした歯応えと旨味成分が豊富に含まれているキノコです。風味に癖がなく和洋中を問わず様々なメニューにお使いいただけます。特にお勧めは天ぷらです。アツアツの揚げたてを塩コショウで食べれば、独特な食感とジューシーな味わいをお楽しみいただけます。 「みえの安心食材」の認定も受けています。
36	松阪市	アラゲキクラゲ（菌床）	アラゲキクラゲ	三重県産の広葉樹を原料に使用し、防腐・防カビ・成長促進剤等を一切使用しない完全無農薬の菌床を使用し、室内で栽培しています。キクラゲには食物繊維、ビタミンB-1・B-2、鉄分、コラーゲンが豊富に含まれています。乾燥品を水で戻したキクラゲとはまるで別物の食感をお楽しみいただけます。「三重の安心食材」の認定も受けています。
37	松阪市	牛肉	松阪牛	松阪牛は、未経産の雌牛を子牛から大切に肥育することで、きめ細かな肉質と上質な脂分や甘く深みのある香りが特長で、数ある和牛ブランドの中でも高い評価を得ており「品質」「味」「安全性の高さ」「ブランド力」「知名度」等でトップの評価をいただいています。 なかでも特産松阪牛は兵庫県産子牛を松阪牛生産区域で900日以上長期肥育した特別なもので、生産量は松阪牛全体の数%しか出荷されていない幻の逸品であります。 (英語版パンフレット有)

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
38	桑名市	ハマグリ		漁業者の努力により絶滅の危機から復活しつつある桑名市名産の蛤。身はふっくらとやわらかい。
39	桑名市	シジミ		栄養塩の豊富な木曾三川で育つ良質なヤマトシジミ。
40	桑名市	黒海苔		栄養に富む漁場ならではの色つや、香り、旨味。また、支柱式栽培法により凝縮された旨味をもつ。
41	桑名市	アサクサノリ	伊勢あさくさ海苔	平成25年度より桑名市で養殖に成功。豊かな甘み、優れた香り、口溶けは100枚当たり8000円以上の値が付くほど。絶滅危惧I類指定の幻のノリ。
42	桑名市	ナバナ	三重なばな	栄養たっぷり。日本一の生産量を誇る。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
43	桑名市	トマト	桃太郎プレミアム	三重県の安心食材認証第一号の長島産トマト。
44	桑名市	タケノコ		朝掘りのため、えぐみが少なく、肉厚で柔らかいのが特長。
45	桑名市	温州ミカン		主に多度で生産されており、太陽の恵みをたっぷり受け、ビタミンCを豊富に含む。
46	鈴鹿市	茶	伊勢茶（鈴鹿抹茶）	鈴鹿抹茶は、100%鈴鹿産かぶせ茶の一番茶を使用しており、粒度が細かく、カテキンの含有が少ないため渋みが抑えられているのが特長です。初心者やお子さんにも飲みやすい抹茶です。近年では、市内を中心に30店舗以上の飲食店が鈴鹿抹茶を使用したメニューを提供しています。 平成27年8月24日から27日に、世界各国の高級ホテルのコンシェルジュのワークショップ「第9回 レ・クレドール アジアンコンGRESS」が東京都で開催され、そのなかで、約360名の世界各国のコンシェルジュ及び事業協賛企業を対象に、鈴鹿抹茶のデザートをフルコースメニューに採用いただき、大変好評を得た実績があります。 また、日本コンシェルジュ協会にて、鈴鹿抹茶を使用したカクテルを開発いただいた実績もあります。
47	鈴鹿市	鶏卵	鈴鹿のたまご	三重県最大規模を誇る養鶏産地である鈴鹿山麓の養鶏農家が心を込めて生産した鈴鹿の美味しいたまご。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
48	鈴鹿市	豚肉	さくらポーク	飼料に工夫を凝らし肉質重視の美味しい豚肉を生産。
49	鈴鹿市	黒海苔		色艶がよく、パリッとした食感。
50	鈴鹿市	アサリ		大粒でプリプリした食感。
51	鈴鹿市	茶	伊勢茶（かぶせ茶）	本市の気候は平均16度余りと温暖で、特に西部大地の黒ボク土壌で広い耕地条件は茶栽培に適し、その有利性を活かして茶の生産が進められてきた。 県内でもトップクラスの栽培面積・生産量を誇り、品種は「やぶきた」が主流で、「煎茶」及び「かぶせ茶」を中心に製造している。そのなかでも「かぶせ茶」は香り高く上質なお茶として、市の特産物である。
52	鈴鹿市	ハナビラタケ（菌床）	鈴鹿はなびらたけ	自然に生える量が比較的小さいため、人目に触れることが少なく「幻のきのこ」とも呼ばれてきた。健康維持に重要な成分 - グルカン豊富に含み、見た目は乳白色の花の様な美しい茸。コリコリとした食感が特長で、クセがないため、どんな料理にもアレンジしやすい。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
53	鈴鹿市	小麦	鈴鹿小麦	食の安全・安心や自給率の低下が懸念される中、農産物の生産、加工及び販路の開拓を鈴鹿で営む事業者同士が連携し、地元で採れたものを食べることが人間の体に一番良いとされている、「身土不二」の考え方を大切に、栽培から販売までを手がける。また、休耕田で栽培することで、土地の有効活用を図っている。
54	鈴鹿市	ニンニク	すずかくろぼくにんにく	三重県北部鈴鹿山麓の半径5kmに広がる墨のような黒色の土を利用して、サツキ・ツツジ類や観葉植物を生産する農家9戸が『鈴鹿くろぼくの会』を結成。同会では、減農薬で除草剤を使用せず収穫後は自然な天日乾燥で丁寧に水分調整し、安全安心な福地ホワイト六片「鈴鹿黒ぼくにんにく」を作っている。片の大きさが通常のにんにくより1.5倍以上あり、糖度40度以上のまるやか甘みで実の密度が充実している。
55	名張市	精米	伊賀米コシヒカリ	<ul style="list-style-type: none"> ・日本穀物検定協会、米食味ランキング4年連続特A評価受賞。 ・味・香り・粘りに優れ、甘みが強く、冷めても美味しい。
56	名張市	牛肉	伊賀牛	<ul style="list-style-type: none"> ・三重ブランド認定。 ・あっさりとした甘みのある脂身、芳醇な香りとコクが特長で、口の中でとろけるほど柔らかい。
57	名張市	グリーンアスパラガス	伊賀産グリーンアスパラガス	<ul style="list-style-type: none"> ・品種はスーパーウェルカム・ウェルカム。頭部のしまり、揃いが良く、太茎のため食べ応えがある。 ・昼夜の寒暖差が大きい気候で育つため、凝縮された甘みがある。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
58	尾鷲市	ミネラルウォーター	みえ尾鷲海洋深層水100%	尾鷲三木崎沖の水深415mから汲み上げた海洋深層水は富栄養性・清浄性に優れた深海のバランス飲料です。 余分な塩分を脱塩し、天然のミネラルを残した体に優しい水です。
59	尾鷲市	塩	しお学舎の塩	みえ尾鷲海洋深層水100%使用し、真空釜でじっくり煮詰めて海のミネラルを残す「低温真空式二段濃縮製法」という作り方にこだわった、ミネラルが豊富な「やさしい、まあるい味」の塩です。
60	尾鷲市	エリンギ(菌床)	尾鷲産エリンギ・尾鷲のめぐみ	地元特産の「ひのき」のおが粉を培地に使い、人と自然に優しい「みえの安心食材表示」制度認定の取り組みとして、農薬をはじめ薬品を一切使わず、また、ひとつひとつ人の手と目でしっかりと管理し、安全・安心なきのこ作りを行っています。 しっかりとした歯ごたえと癖のないほのかな甘みが自慢です。
61	尾鷲市	アオリイカ	尾鷲漁協船上活アオリイカ	定置網で漁獲されたアオリイカを船上で活し、適切な処理を施したため、鮮度・美味しさは抜群！
62	尾鷲市	マダイ(養殖)		尾鷲のきれいな海で育った養殖マダイ。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
63	尾鷲市	マハタ（養殖）	おわせマハタ	尾鷲のきれいな海で育った養殖マハタ。
64	尾鷲市	ヒロメ（養殖）	東紀州養殖ヒロメ	魚の「しゃぶしゃぶ」との相性は抜群（塩蔵ヒロメなら周年出荷も可能）。
65	尾鷲市	ピンチョウマグロ（生）	良栄丸の尾鷲生マグロ	尾鷲物産㈱が平成25年より新造船した近海マグロ延縄漁船「良栄丸」で水揚げされる鮮度処理にこだわった、おいしい生まぐろ（ピンチョウマグロ）です。
66	尾鷲市	メバチマグロ（冷凍）	長久丸のもちもちマグロ	株式会社長久丸の世界初のアルコールスラリーシステムにより凍結されたマグロ（メバチマグロ）であり、新鮮な天然マグロの細胞を冷凍保存し旨みを閉じ込めているため、解凍しても、もっちりとした食感を残しつつ、しかも甘みもある世界で唯一の冷凍マグロです。
67	尾鷲市	甘夏	尾鷲甘夏	50年以上も前から天満地区を開拓、栽培し、甘味と酸味の絶妙なバランスが特長の甘夏です。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
68	亀山市	紅茶	亀山べにほまれ紅茶	べにほまれは明治時代に始まった日本初の紅茶品種で、バラのような芳香と心地よい渋みが特長です。 過去には国産紅茶のトップブランドの地位を築きました。その後茶園の減少により衰退しますが、近年の復活プロジェクトによって、奇跡的に復活しました。
69	亀山市	豚肉		小林ファームでは以下の5つにこだわって生産しています。 「ゆったりのんびり」育てること 飼料 直販厳選 一貫（分娩から精肉まで全て行うこと） 鮮度 これらのこだわりによって、柔らかくてジューシーな豚肉ができあがります。
70	鳥羽市	黒海苔		鳥羽独自の方法として、冷凍庫で2、3日凍らせた後、乾燥加工する、葉体冷凍という手間暇をかけていることから、アミノ酸が凝縮し、甘味がある。
71	鳥羽市	ワカメ		養殖ワカメの県内生産量98%を占める。
72	鳥羽市	伊勢海老		鳥羽の離島域では、県内で一番早く解禁を迎える。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
73	鳥羽市	牡蠣	浦村カキ・桃小町	カキの県内生産量 86% を占める。
74	鳥羽市	シラス		水揚げ漁港が近いので、生で食すことも可能である。
75	鳥羽市	イカナゴ		県内生産量トップ。
76	鳥羽市	ナマコ		荒波にもまれ、身がしまり、こりこりとした食感である。
77	鳥羽市	サワラ		伊勢湾で餌を食べて出ていくものを漁獲するため、脂がのっている。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
78	鳥羽市	マダイ		伊良湖水道の荒波にもまれて身がしまり、鳥羽の砂地にいる甲殻類を餌としているため、色鮮やかな赤色を発色する。
79	鳥羽市	タコ		伊良湖水道の荒波にもまれて身がしまって美味しい。
80	鳥羽市	ヒジキ		「伊勢ひじき」の名のもとに全国に出荷され、特長として長く、太く、風味が良い。
81	熊野市	新姫果汁	新姫果汁	熊野市限定生産。 新姫は、熊野市で発見された柑橘果実で、爽やかで奥深い味わいと酸味が魅力で他の柑橘類と比べても、抗コレステロール、抗高血圧症に作用があると言われているヘスペリジン・ナリルチンが多く含まれています。 地域資源指定
82	熊野市	温州ミカン		マルチ栽培。 三重ブランド 地域資源指定

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
83	熊野市	ミカンジュース		完熟みかんをインライン方式で搾汁、果皮の苦みが入らない本来の味を堪能できる。
84	熊野市	鶏肉	熊野地鶏	開発に十年もの歳月と多くの人々が情熱を捧げて誕生した熊野地鶏は三重ブランドとして認定されたブランド鶏肉です。世界遺産を育む熊野の大自然で育てられた地鶏の肉質は、赤みが強く弾力に富み、地鶏本来のコクと風味は、一流シェフをもうならせます。 地域資源指定
85	熊野市	精米	丸山千枚田のお米	棚田百選、日本の稲作文化の象徴といわれる丸山千枚田で採れたお米。「日照・清水・昼夜の寒暖差・風通し」といったお米づくりに適した条件に恵まれ、そして「人の手」によって想いが込められた逸品です。
86	熊野市	サンマ		サンマ漁は300年前に熊野灘で初まったとされ、市内の遊木漁港は県下有数のサンマ水揚げ基地としてこれまで栄えてきました。熊野灘で獲れるサンマは北の海から南下することで適度に脂肪分が落ち、冬場が旬となっています。 その特長をいかした加工品として「さんま丸干し」や「さんま寿司」などがあります。 地域資源指定
87	熊野市	伊勢海老		イセエビは三重県の魚に指定されており、熊野市内でも各浦々で小型船による刺し網漁が行なわれています。作家・佐藤春夫は著作の中で「伊勢神宮に奉仕する神職の人たちが熊野で獲れた海老を京都にお土産に持って行ったことから『伊勢海老』と呼ばれるに至った」という説を紹介しています。 地域資源指定

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
88	いなべ市	玄蕎麦	いなべの里の蕎麦	品種は、「常陸秋蕎麦」、米に例えれば「コシヒカリ」。いなべの栽培基準と出荷基準を守り、甘みがあり、香り高い高品質の蕎麦。蕎麦粉の御用命にも応じます。
89	いなべ市	玄蕎麦粉	いなべの里の蕎麦	品種は、「常陸秋蕎麦」、米に例えれば「コシヒカリ」。いなべの栽培基準と出荷基準を守り、甘みがあり、香り高い高品質の蕎麦。蕎麦粉の御用命にも応じます。
90	いなべ市	蕎麦粉	いなべの里の蕎麦	品種は、「常陸秋蕎麦」、米に例えれば「コシヒカリ」。いなべの栽培基準と出荷基準を守り、甘みがあり、香り高い高品質の蕎麦。
91	いなべ市	茶	伊勢茶（石榑産）	140年前から五代に引き継がれてきた伝統方法で栽培した二重棚の玉露。二代目時には、志摩観光ホテル様で昭和天皇に献上させていただいたご縁もあり、今回も同じ志摩観光ホテル様で、その時代から引き継がれてきたお茶をご使用いただければ、今後さらなる茶産地、茶業界の発展につながると考えます。
92	いなべ市	牛肉	三重いなべ牛	鈴鹿山麓の豊かな自然のもと、地元の稲わらを飼料とし熟練の知恵と技術を結集し最上級の肉質を追求しています。 肉の本場神戸の品評会で受賞多数。平成22年最高賞「名誉賞受賞」。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
93	いなべ市	赤米	大安桜米 (だいはんさくらまい)	昭和の終わりごろから商工会が町おこしを目的に「赤米」の生産を始めた。その後本格的に地元営農組合が「赤米(うるち米)」の栽培を始め、現在では「赤米(もち米)」を生産、「大安桜米」として、大安町の由来である奈良大安寺に奉納しています。また、赤米を応用した特産品を開発し、「赤米入り玄米茶」「赤米ロールケーキ」「赤米せんべい」などを販売しています。
94	いなべ市	ハト麦茶	いなべ産特別栽培 はと麦茶	皮付きのまま、じっくりと熱風焙煎された特別栽培の三重県いなべ産のはと麦茶です。
95	志摩市	アワビ		たいへん美味であり、志摩観光ホテルなどでも重用されている高級食材である。また、市や漁協はアワビの種苗放流(市内で年間50万個以上)などに積極的に取り組み資源保護に努めている。
96	志摩市	サザエ		熊野灘の荒磯で鍛えられた身質には歯ごたえがあり美味である。
97	志摩市	伊勢海老		志摩市は水揚げ日本一(平成25年)であり、三重県と志摩市のさかな(魚)でもある。生、焼く、煮る等のように料理してもたいへん美味である。また、漁獲サイズに制限を加えるなど資源保護にも取り組んでいる。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
98	志摩市	アカモク		栄養価が高く、機能成分（フコキサンチン、フコイダン他）をたくさん含んでいる。また、完熟した穂先のみを漁獲することで、資源保護に努めている。
99	志摩市	アオサ		三重県はアオサの生産量が日本一。その中でも志摩市は県内トップ。風味豊かで、みそ汁の具、佃煮の材料などとして欠かせない海藻である。
100	志摩市	アコヤ貝柱		あまり知られていないが、大変美味しい志摩地方の隠れた逸品である。たいへん美味であり、1Kg当り5,000円以上の高値で取引されている。
101	志摩市	トラフグ	あのりふぐ	三重ブランドの1つであり、志摩半島から伊勢湾、遠州灘にかけての沿岸地域で漁獲される体重700g以上の天然トラフグのことをあのりふぐと呼ぶ。安乗漁港の他、波切、和具漁港で水揚げされる。大変美味しく、他県とも連携した厳格な資源管理体制により資源量を確保し、あのりふぐ協議会を設立し、漁師（漁協）、宿泊施設、観光協会、行政などが一体となって、あのりふぐのブランド化に取り組んでいる。
102	志摩市	イチゴ	レッドパール	市内のハウスで章姫・かおり野・レッドパールを生産。特にレッドパールは、市場に出回らない逸品である。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
103	志摩市	メロン	南張メロン	ハウス栽培において、1年を通じて出荷しており、南張メロンとして高い評価を受けている。
104	志摩市	オクラ	三重オクラ	県内生産量1位で三重オクラとして出荷されている。
105	志摩市	ミニトマト		甘味と酸味のバランスが良い品種「アンジェレ」等をハウス栽培している。
106	志摩市	空豆		他の地区よりも早く収穫され、高値で取引されている。
107	志摩市	精米	珠光(たまひかり)	安全安心な米作りを目指し、低農薬による特別栽培米として生産している。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
108	志摩市	茶	伊勢茶（越賀茶）	越賀茶は、早生茶で有名。他に阿児地区で生産され、地域内で流通している。
109	伊賀市	精米	伊賀米コシヒカリ	・日本穀物検定協会、米食味ランキング4年連続特A評価受賞。 ・味・香り・粘りに優れ、甘みが強く、冷めても美味しい。
110	伊賀市	牛肉	伊賀牛	・三重ブランド認定。 ・あっさりとした甘みのある脂身、芳醇な香りとコクが特長で、口の中ですとろけるほど柔らかい。 ・2015年ミラノ国際博覧会では「忍者ビーフ」として好評を博した。
111	伊賀市	鹿肉	みえジビエ	高タンパク・低カロリーのヘルシー食材。
112	伊賀市	猪肉	みえジビエ	高タンパク・低カロリーのヘルシー食材。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
113	伊賀市	グリーンアスパラガス	伊賀産グリーンアスパラガス	・品種はスーパーウェルカム・ウェルカム。頭部のしまり、揃いが良く、太茎のため食べ応えがある。 ・昼夜の寒暖差が大きい気候で育つため、凝縮された甘みがある。
114	伊賀市	トマト	桃太郎	
115	伊賀市	ミニトマト	ミニトマト	
116	伊賀市	フダンソウ(味美菜)	水耕味美菜	
117	伊賀市	シイタケ(菌床)	しいたけ	生しいたけ

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
118	伊賀市	イチゴ	いちご	
119	伊賀市	小松菜	水耕小松菜	
120	伊賀市	菊菜	水耕菊菜	
121	伊賀市	水菜	水耕サラダ水菜	
122	伊賀市	ホウレン草	ほうれん草	

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
123	伊賀市	ネギ	ねぎ	
124	木曽岬町	トマト	木曽岬町産トマト	トマトの生産量が県内ナンバーワンを誇る木曽岬町産のトマト。土壌や水質がトマト栽培に適しており、トマトの指定産地として30年以上の実績を重ねております。
125	木曽岬町	トマト	とまりッチ	糖度が高く、トマトが嫌いな人でも食べやすいトマトです。三重県知事 鈴木英敬氏より命名していただき、「とまりッチ」という名前になりました。
126	木曽岬町	黒海苔	桑名海苔	風味がいい。
127	木曽岬町	シジミ	木曽川しじみ	汽水域でとれるしじみで、味が良い。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
128	木曾岬町	精米	木曾岬産コシヒカリ	食味がいい。
129	菰野町	マコモタケ	こものマコモ	菰野町の地名はその昔、マコモ（真菰）の原野であったことに由来するといわれています。タケノコのようなシャキシャキとした食感が魅力で、生でも食べられる淡白な味わいと、ほんのりとした甘味が特長です。また、薬用として解熱、便秘、糖尿、高血圧等さまざまな症状に効果があるといわれていて、近年では生薬としての可能性も期待され美容と健康に効果のある植物として注目されています。
130	菰野町	精米	菰野町発祥関取米	嘉永元年（1848年）、菰野町の農家の佐々木惣吉氏が栽培に成功し、風に強く倒れないことから相撲の関取にちなんで「関取米」と命名され、明治時代には江戸前寿司のお米として一世を風靡しました。小粒でさらさらとした食感が特長で、粒の粘り気に関するアミロースが他品種よりも多く含まれていて粘り気が少ないため寿司米としてお勧めです。
131	多気町	干し柿	前川次郎柿	多気町発祥の前川次郎柿。歯ごたえが良く、甘みが強いのが特長。
132	多気町	芋	伊勢芋	300年の歴史を誇る三重の伝統野菜。粘りが強く、栄養価も高い。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
133	多気町	牛肉	松阪牛	多気町は松阪牛肥育の歴史も古く、肉牛共進会でも数々の輝かしい成績を残されています。
134	多気町	鶏卵	有精卵	平飼い鶏の有精卵はコクと旨味が濃厚で、安心安全の美味しさが自慢。
135	多気町	茶	伊勢茶（深蒸し煎茶）	香りが濃厚でまろやかな味わいが楽しめる深蒸し煎茶。有機質肥料中心に生産されている。
136	多気町	乾シイタケ（原木）	原木乾椎茸	木漏れ日の注ぐ森で時間をかけて育った、農林水産大臣賞受賞完全無農薬の原木乾椎茸。
137	多気町	温州ミカン	青島みかん	越年出荷の貯蔵みかんとしては、県下最大の産地。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
138	多気町	イチゴ	かおり野	酸味が少なく、ジューシーで爽やかな甘さが魅力。
139	多気町	イチゴ	章姫	酸味が少なく、ジューシーで爽やかな甘さが魅力。
140	多気町	タケノコ	たけのこ	当町名の由来との説もあり、多気町のたけのこは新鮮でみずみずしいと評判。
141	明和町	タモギタケ（菌床）	黄金たもぎ茸	生、乾燥、粉末の3種類。自生のたもぎ茸は、初夏から初秋にかけて東北から北海道のみで採れるため「幻のきのこ」と呼ばれています。鮮やかな黄色のカサが特長で、旨み成分であるグルタミン酸を多く含み、味・香り・食感が抜群の食用きのこです。県内では、有限会社音金のみが生産しています。また、東京都内の天香回味で火鍋の具材として使われているほか、高校生レストランでおなじみのまごの店をはじめとする地元レストランでも食材として使用されています。
142	明和町	精米	宇田ひかり	環境に優しい生産方法と農薬の低減により「みえの安心食材」に認定されています。自然の米ぬかを肥料として撒いたり、太陽光をしっかり浴びて風通しをよくするために株間を広くとったりと、栽培方法にも細かなこだわりがあるほか、天日干しに近い遠赤外線乾燥、品質を保つ低温保存、新米の味が楽しめる直前精米も実践されています。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
143	明和町	ヒジキ	伊勢ひじき	明和町を含む伊勢志摩地域では、ひじきの加工がとても盛んです。伊勢ひじきは、熱湯でゆでるのではなく、高温の蒸気で蒸して加工します。この製法（伊勢方式）で加工することで、「より柔らかく」「歯ごたえのある」ひじきとなります。伊勢ひじきは、国産ひじきの6割強のシェアを誇っています。
144	明和町	黒海苔	黒バラ海苔	大淀、下御糸地区の組合員有志により、6次産業化の取組として町から支援を受けて商品化しました。通常、板状に加工するところをバラバラに加工することで、麺類等のスープとよく絡み、風味も際立ちます。
145	明和町	アナゴ		大淀地域では、祝い事のあるハレの日には穴子寿司を作るなど、古くから家庭の味として穴子料理があります。大淀の穴子は、さっぱりしているのに脂がのっていて、甘みがあり、毎年伊勢神宮にも奉納されています。
146	明和町	ハチミツ	国産ハーブ蜜	明和町で育ったハーブを蜜源にした世界でも例を見ない松阪・明和産の大変めずらしいはちみつです。爽やかで後味すっきり。フルーツのような酸味があり、サラリとして甘さは控えめです。今年、天候不順によりハーブの生育が悪く、現時点ではほとんど採蜜ができていない状況です。
147	大台町	茶	伊勢茶（大台茶）	標高50m～の山間地でその南へ傾斜した土地に茶園が広がります。農家のきめ細やかな茶園管理と、清流「宮川」から立ち上る霧の効果で豊かに育てられたお茶は、葉肉が厚く、色・香・味の良いお茶になります。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
148	大台町	鮎	宮川の鮎	清流「宮川」の水の恩恵を受けて育つ鮎。臭みが無く、身も引き締まっています。
149	大台町	ユズ		大台町のゆずは香りが強く、酸味も効いています。
150	大台町	フキ		水のきれいな大台町では、昔から谷水の付近には山ぶきがたくさん自生していました。今では、農家が田畑でふきを栽培しフキとして道の駅に出品したり、「きゃらぶき」に加工して食されています。
151	大台町	ナチュラルウォーター	森の番人	清流「宮川」の源流域である大台ヶ原は、全国でも有数の多雨地帯です。その自然の恵みの雨は、原生林の森に深く浸透し、大自然の森を育てています。森から湧き出る澄んだ水は、適度なミネラル分を含んだ天然自然水で特有の甘みがあります。また、軟水のため素材本来の味をいっそう引き立てるので、料理にも最適です。(pH8.2 硬度36)
152	大台町	シイタケ(原木)		肉厚で、香りも豊か。多雨で森林の多い大台町ではしいたけがたくさん作られています。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
153	大台町	乾シイタケ（原木）		肉厚で、香りも豊か。多雨で森林の多い大台町ではしいたけがたくさん作られています。
154	大台町	シイタケ（菌床）		肉厚で、香りも豊か。多雨で森林の多い大台町ではしいたけがたくさん作られています。
155	大台町	乾シイタケ（菌床）		肉厚で、香りも豊か。多雨で森林の多い大台町ではしいたけがたくさん作られています。
156	大台町	ワサビ		大杉谷の山々をぬって流れる涼しい谷川の浅瀬で、地元の方が水質、水温、土壌などの研究を重ねて栽培されています。香り高く清涼な辛さで上質なわさびです。
157	大台町	鹿肉	みえジビエ	ジビエとは、シカやイノシシなど狩猟の対象で食用となる、野生の鳥獣、またはその肉のことで、希少なことからフランスなどでは高級料理になっています。低脂肪・低カロリーでありながら、高タンパク・鉄分・ビタミンが豊富でヘルシー。「みえジビエ」登録制度は、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿って衛生管理や品質向上を行っている事業者を三重県が審査し、登録する制度です。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
158	大台町	猪肉	みえジビエ	ジビエとは、シカやイノシシなど狩猟の対象で食用となる、野生の鳥獣、またはその肉のことで、希少なことからフランスなどでは高級料理になっています。低脂肪・低カロリーでありながら、高タンパク・鉄分・ビタミンが豊富でヘルシー。「みえジビエ」登録制度は、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿って衛生管理や品質向上を行っている事業者を三重県が審査し、登録する制度です。
159	大台町	イチゴ	かおり野	大台町では「かおり野」と「章姫」が多く作られています。どちらも甘くて美味しいです。
160	大台町	イチゴ	章姫	大台町では「かおり野」と「章姫」が多く作られています。どちらも甘くて美味しいです。
161	大台町	精米	宮川孟宗竹米	竹粉の力強い生命力と、たっぷりの栄養分を土壌への源とし、日本でも有数の清流、宮川から流れる水を利用して出来上がったのが宮川孟宗竹米。伐採した竹を粉砕機で細かくしたものを竹粉（ちくふん）と言います。竹粉を土中に混ぜたり、土表面に撒いたりすることで土中の乳酸菌を増やし、肥料、堆肥の分解が促進され、農作物が栄養分を吸収しやすくなります。「宮川孟宗竹粉米」は、独自の切断により非常に細かいパウダー状にし、常温で乳酸発酵を促進して真空包装で乳酸菌を閉じ込めてた竹粉で育てたお米です。
162	玉城町	イチゴ	かおり野	三重県農業研究所が開発し玉城町が県内最大の作付面積を誇ります。果実が大きい上、酸味が少なく、ジューシーで爽やかな甘さが魅力のイチゴです。名称は最大の特長である「上品な香り」に由来しています。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
163	玉城町	柿	玉城次郎柿	玉城の早生次郎柿は富有柿と並ぶ甘柿の品種で、四角ばっていて大きく、果肉に適度な固さがあるのが特長です。種も少なく、シャキッとした歯ごたえと上品な甘さ、ビタミンCが豊富で美容と健康にも良いとてもおいしい柿です。
164	玉城町	豚肉	玉城豚	自然豊かな玉城町で、餌から吟味し、丹精込めて健康に育てた「玉城豚」はジューシーで臭みのないのが特長です。「食の神」伊勢神宮の外宮に奉納した「玉城豚」は鮮やかなピンク色をした上質な肉質は新鮮で健康な豚の証拠です。
165	度会町	茶	伊勢茶（度会茶）	開催地に最も近い産地であり煎茶、深蒸し、かぶせなどの緑茶と粉茶。
166	度会町	精米	極（きわみ）	寒暖差のある地形と一之瀬川の表流水のみを利用して生産。
167	度会町	シイタケ（菌床）	生しいたけ	徹底的に管理された菌床椎茸。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
168	大紀町	ヒロメ(生)		「ひろめ」は褐藻類コンブ目チガイソ科の海藻で熊野灘沿岸に分布し、低カロリーで葉が大きいのが特長です。その特長を活かして巻いたり包んだり様々な用途に利用できる新感覚の食材として注目されています。
169	大紀町	ヒロメ(塩蔵)		ひろめを長期保存可能としたもので、水洗いでいつでも食べられます。
170	大紀町	ブリ	桜ぶり	大紀町錦地区でとれるブリは、桜の咲く時期が旬であり「桜ぶり」として知られています。
171	大紀町	マダイ(養殖)	伊勢まだい	ポリフェノール類が多く含まれる三重県産の海藻、かんきつ、茶葉の粉末をブレンドした餌を投与することで、新鮮で日持ちがよく、臭みや脂分が少なくさっぱりとした味わいのある真鯛です。
172	大紀町	牛乳	大内山牛乳	大内山酪農に加入した24戸の生乳に殺菌と均質を施しただけの成分無調整牛乳です。200mlと1000mlがあります。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
173	大紀町	シイタケ(原木)		宮川上流奥伊勢の小さな田舎町で、豊かな自然と温暖多雨の気候風土の中、長い時間と手間隙かけて栽培したジャンボで大変肉厚の素晴らしい味の椎茸です。その味わいは陸のアワビとも言われています。 自然木で丹精込めて栽培した椎茸をご賞味ください。
174	大紀町	キクラゲ(菌床)		国内で流通しているキクラゲは大半が中国産で乾燥させた品であり、生で出荷するのは珍しい。菌床の原材料の採取から栽培、販売まで1つの県でやっている農家は殆どない。地元産として消費者に安心できる新鮮な品を提供したい。
175	大紀町	牛肉	七保牛	松阪牛は、優れた資質、行き届いた飼養管理によって日本一の肉牛として認められ、味のすばらしさは「肉の芸術品」として全国、世界から賞賛されています。 大紀町の七保地区は、松阪牛の肥育地域であり、宮川の清流と豊かな自然の中で育ち、同地域に受け継がれている伝統的産業で、大紀町が誇る特産品の1つです。
176	南伊勢町	アテモヤ	アテモヤ	糖度が20～25度と高く、濃厚な甘みと爽やかな酸味、クリーミーな肉質を持ち「森のアイスクリーム」と呼ばれている。南伊勢町産のアテモヤは通常の2倍以上の大きさです。 (南伊勢ブランド認定品)
177	南伊勢町	伊勢海老	大伊勢海老	町内の漁港で水揚げされた400g以上の伊勢海老で、このサイズのものには神社等へ奉納される縁起物です。 (南伊勢ブランド認定品)

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
178	南伊勢町	クロマグロ（養殖）	伊勢まぐろ	当町はクロマグロ国内養殖地の北限で、周囲の山々から天然のミネラル分が流れ込む漁場のため、きめ細やかでしまりの良い身質です。「伊勢まぐろ」として商標登録。 （南伊勢ブランド認定品）
179	南伊勢町	マダイ（養殖）	お炭付き鯛	竹炭粉末配合の餌で育った真鯛なので、余分な脂肪が抑えられ、透明感があり、魚臭さが少ない品です。「南勢水産のお炭付き鯛」として商標登録。真鯛の生産情報公開養殖魚JAS認定。 （南伊勢ブランド認定品）
180	南伊勢町	セトカ	内瀬せとか	生産量の少ない高級果実の「内瀬せとか」。施設栽培を行なうことにより、糖酸度のバランスがとれ最高の外観、食味となっています。雨風等の影響を受けないため、見た目が良いのが特長です。 （南伊勢ブランド認定品）
181	南伊勢町	セミノール果汁	こりやすっぱい	南伊勢町は柑橘類「セミノール」を日本で初めて種子を導入し、育成したことで発祥の地と云われています。この品はセミノールの生産過程で生じる摘果時の緑の果実を搾ったストレート果汁で、レモン汁に比べセミノール独特の香りと甘味とがあり、調味料等として多様な用途で使用できます。 （南伊勢ブランド認定品）
182	南伊勢町	不知火	デコタン	高級柑橘の不知火を土実樹ではデコタンとして販売しています。無化学肥料で堆肥、草生栽培にて土づくりを行い、みえの安心食材認定品に限りませす。 （南伊勢ブランド認定品）

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
183	南伊勢町	梅	五ヶ所小梅	五ヶ所小梅は真珠のような透明感がある果色が珍重され、「真珠小梅」、「パール小梅」とも呼ばれています。小梅でありながら果肉が厚く柔らかいのが、この梅の特長です。また、栽培研究、防除の徹底に努め安全・安心な栽培を行っています。 (南伊勢ブランド認定品)
184	南伊勢町	クロマグロ(養殖)	なだまぐる	当町はクロマグロ国内養殖地の北限で、周囲の山々から天然のミネラル分が流れ込む漁場のため、きめ細やかでしまりの良い身質です。
185	南伊勢町	クロマグロ(養殖)	みえまぐる	当町はクロマグロ国内養殖地の北限で、周囲の山々から天然のミネラル分が流れ込む漁場のため、きめ細やかでしまりの良い身質です。
186	南伊勢町	マダイ(養殖)	伊勢まだい	餌に地元特産品を使用したものは、ポリフェノール類が含まれており、新鮮で日持ちが良く、臭みや脂肪が少なく、さっぱりした味わいの良質となっております。
187	南伊勢町	温州ミカン	マルゴみかん	三重県内では、マルゴみかんの知名度は高く『美味しいみかん』と評価されています。また、食の『安全』『安心』を重視し時代に対応した生産をしています。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
188	紀北町	200%トマトジュース		低温でじっくり7時間以上、甘みを最大限に引き出した、濃縮・極上の一本。食前酒の代わりにいかがでしょうか。
189	紀北町	トマト		ビニールハウスの中で、土の代わりにロックウールを使い、コンピューター制御で13種類の肥料を自動調合・供給して生育させています。
190	紀北町	アオサ		波静かな矢口湾で育つアオサノリは、三重県内で、平成23年度最高値をつけた逸品です。乾燥したアオサをさっと炙ってお味噌汁に入れたり、熱々ご飯にふりかけて醤油を垂らしたり、良質なアオサノリです。
191	紀北町	ヒロメ（塩蔵）		わかめとちがい、やわらかくて独特の風味と舌ざわりがちがいます。湯通ししています。しゃぶしゃぶにしてポン酢で美味しく召し上がれます。
192	紀北町	シイタケ（菌床）		東京 六本木にある「ラ ジェネス」エグゼクティブシェフ小久江次郎氏も絶賛のいろいろな料理との相性も良く、料理後も香りの落ちない椎茸です。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
193	紀北町	鶏卵		イオン各店舗を始め、全国へ新鮮でおいしい卵を出荷しております。 「安全・衛生」を徹底した厳正なマニュアルを設け、「良い卵は良い鶏から生まれる」を掲げ、鶏の餌となる飼料はもちろんのこと、飼育環境にも万全をつくし、「より安全で美味しい卵」を届ける、一貫した生産システムを構築しています。洗卵・選別・殺菌等を行い、厳しくチェックした高品質の卵だけを出荷しております。
194	紀北町	マンボウ		紀北町では、通年マンボウの水揚げがあり、刺身等で食べる習慣がある。マンボウの身は、みずみずしく、さっぱりとした味わいが特長だが、その味わいに反して肝の味わいは濃厚。独特の香りも食を引き立てることから、肝和えで楽しんだり、刺身を味わう際にしょうゆと混ぜて、肝しょうゆにされる。
195	御浜町	温州ミカン	南紀みかん	御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。中でもJ A三重南紀が出荷する温州みかん、カラ・マンダリンは三重ブランドに認定されています。
196	御浜町	カラマンダリン	南紀みかん	御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。中でもJ A三重南紀が出荷する温州みかん、カラ・マンダリンは三重ブランドに認定されています。
197	御浜町	セトカ		御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
198	御浜町	デコボン		御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。
199	御浜町	セミノール		御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。
200	御浜町	甘夏		御浜町は「年中みかんのとれるまち」として、温暖な気候を活かした柑橘類の栽培が盛んです。特に春は多くの品種が楽しめます。
201	御浜町	ミカンジュース		「年中みかんのとれるまち」の特長を活かし、温州みかんをはじめ、カラ、デコボン等各品種ごとの果汁100%ジュースです。
202	御浜町	豚肉	紀州岩清水豚	豊かな自然に恵まれた環境（水・空気）で育てられた最高級の豚肉です。

【アピールポイント】市町推薦食材情報一覧 VOL.2

	市町名	食材名	ブランド名	アピールポイント
203	御浜町	精米	夢アグリ米	御浜町尾呂志地区は、美味しい米の産地として知られています。
204	御浜町	伊勢海老	伊勢えび	太平洋に面した熊野灘産の伊勢えび。三重ブランドの認定を受けています。
205	紀宝町	マイヤーレモン		紀南地方が生産量日本一。 まるやかな酸味が特長。