

2018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	株式会社 UND-K (Café de UN Daniels)	九華珈琲 3種セット	10g×6 パック		ディップスタイルの本 格珈琲	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県桑名市で生まれ育ち、Japan Barista Championship (サイフォン部門) 等での優勝経験もあるオーナーの吉良剛が故郷に想いを馳せ作り上げた珈琲です。 ・珈琲も花が咲くことから昔「九華」とかかれた「くわな」になぞらえ9つの国の豆を使い3種類のブレンドを作りました。それぞれ桑名にゆかりのある名前をつけており、【TADAKATSU】【MURAMASA】【REN-TSURU】の3種です。 ・通常のドリップバッグ珈琲と違いディップスタイルという紅茶のティーパックの形状をしておりお湯につけるだけで簡単に本格珈琲が楽しめます。
2	伊勢抹茶株 式会社	石臼挽き伊勢抹茶	30g		石臼挽き伊勢抹茶	<ul style="list-style-type: none"> ・新芽の生育を確認しながら日光を遮るための覆いを被せることで、まろやかな甘味や旨味、覆い香という豊かな香りが生まれます。 ・茶葉は摘採後すぐに鮮度を保った状態で自社工場へ運び、蒸し、伝統的な総煉瓦造りの碾茶炉で丁寧に乾燥させています。昔ながらの煉瓦炉は華やかな独特の香りを生み出します。 ・本来の方法通り石臼挽きで仕上げることで、粒子が全て均一になってしまう機械とは異なりほどよく不揃いとなり、のどごしが格別で石臼挽きの香りのする抹茶となっています。
3	海童工房 魚寅	カタクチ鰯の魚醤油	130g		カタクチ鰯の魚醤油	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県度会郡南伊勢産のカタクチ鰯をベトナム・カンフォア産の粗塩、麦麴で漬け込み発酵させた魚醤油です。 ・麦麴を添加し風味が向上しました。コクがあってまろやかで濃厚な味わい、食欲をそそる芳醇な香りがします。

2018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	九鬼産業株式会社	九鬼 黒ごまラテ 150g	150g		黒ごまラテ	<ul style="list-style-type: none"> ・黒ごまパウダーと国産きなこの香ばしい風味と素焚糖の優しい甘味が特徴の粉末飲料です。 ・食物繊維・カルシウム・鉄分をたっぷり含んでおり、不足しがちな栄養素をおいしく摂取することができます。 ・人工甘味料・香料・着色料・保存料等は使用しておらず、安心・安全な商品です。 ・国産の砂糖・きなこ・塩を使用しており、材料にもこだわりぬいた商品です。
5	株式会社酒徳昆布	百年昆布 (太白おぼろ特別仕立)	30g		手削りのおぼろ昆布	<ul style="list-style-type: none"> ・「百年昆布」は創業100年を迎え、創業以来受け継がれている手削りの太白おぼろを最上級の天然真昆布にて特別に仕立てました。 ・従来にはない真綿の様な食感のおぼろ昆布を削り上げています。 ・創業当時から継承している秘伝の酢の風味、おぼろ昆布の手業を通して伊勢の地から日本の食文化を伝えています。

2018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
6	有限会社 すぎもと農園	セミノール青みかンドリンク	100ml		セミノール青みかんどリンク	<ul style="list-style-type: none"> ・セミノール青みかんどリンクは、通常4月に収穫するものより約3ヶ月早めに収穫したセミノールを搾汁したものに、更なる約5ヶ月早いセミノールを乾燥粉末化させて添加し、商品化しています。
7	株式会社 セーフティ・ リ・ファーム8 8	有機粉末茶スティック ティ	緑茶0.5g ・和紅茶0.5g ・ほうじ茶0.5g 大麦緑茶0.5g ・玄米茶0.5g 各4本・20本入り		カップ一杯分の粉末茶スティックタイプ	<ul style="list-style-type: none"> ・有機緑茶→夏の日差しをたっぷり浴びたスッキリとゴクゴク飲めるお茶です。 ・和紅茶→風味豊かで甘味と香りが特徴的なお茶です。 ・玄米茶→玄米の香ばしい風味と口当たりさっぱりとしたお茶です。 ・ほうじ茶→香ばしさ際立つスッキリとしたお茶です。 ・大麦緑茶→大麦若葉と緑茶をブレンド粉砕した物で子供でもゴクゴク飲める苦くない青汁緑茶です。

2018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
8	とりいち	松阪鶏焼き肉の専門店 とりいちの秘伝のたれ 鶏味噌焼 とりいち	360ml		とり味噌焼きのたれ	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉を焼くだけではなく焼野菜にも合うように考えて作った味噌だれです。 ・またいろいろな隠し味にも使えますのでBBQだけではなくご家庭の常備調味料としてご使用いただけます。
9	有限会社 牧野商店	伊勢志摩かつおぶし ひとくち刺身こんにゃく	160g		伊勢志摩かつおぶしを練り込んだ玉こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃくの生地に「伊勢志摩かつおぶし」を練り込みました。こだわりの製法「ばた練り」「釜炊きあく抜き」を用い、さらに成形時も余分な圧力を加えず、優しいソフトな食べやすい食感に仕上がっています。 ・かつお削りぶしを素材そのまま使用しているので、かつおぶし特有の旨味を味わうことができます。

2018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	株式会社 夢工房くまの	パウチゼリーなるみ	160g		温州みかんの果肉 入りゼリー飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・まるでみかんの樹になっているようなゼリー、という気持ちで「なるみ」と名付けました。 ・パッケージは当社オリジナルのまん丸パウチを使用し、完熟(当社規定の糖度10度以上)のレギュラージュースを使用したゼリーの中に、温州みかんの果肉をたっぷりと散りばめた新感覚のゼリーです。
11	RevitaFish (マルサ商店)	牡蠣の和風アヒージョ	100g		干し牡蠣の和風オイル漬	<p>【和風×アヒージョ＝和ヒージョ】</p> <p>地元鳥羽に伝わる漁師のおつまみ牡蠣の干物「干し牡蠣」をごま油に漬けこんだ和風のオイル漬けです。</p> <p>牡蠣の旨味が凝縮した干物と、たまり醤油・みりん・ニンニクのアクセントが地酒や地ビールによく合います。</p> <p>漁師町に伝わる製法をもとに地元のお母さん達と3年かけて商品化しました。</p>