

2019 みえセレクション選定品一覧

(五十音順)

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	特徴
1	三重県立明野高等学校 (伊勢市)	明高米「結びの神」	1kg		精米	本品「結びの神」は、有機質肥料3割以上投入、農薬の成分回数12回以内で栽培された人と自然にやさしい安心安全な農産物のお墨付き「みえの安心食材」を取得した上で、農産物検査で1等格付、タンパク質の含有量が6.8%以下のお米のみといった厳選された商品です。米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しい炊きあがり。もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいが広がります。本校のお米は高校生が実習の中で種まきから管理、収穫、調製作業までを一貫して行っています。
2	株式会社エスパス (津市)	ビーファーム 飲むお酢 柚子	200ml		清涼飲料水	まるやかな味のお酢と飲みやすさをつくる奥伊勢産柚子果汁と蜂蜜が特徴。静置法による手間暇かけたお酢は2カ月以上発酵させます。そのためとても飲みやすい味に仕上がっています。また甘さには砂糖や甘味料を使わず、柚子果汁と蜂蜜を使用しています。この柚子と蜂蜜で自然の甘酸っぱい風味がつけられお酢とブレンドされます。
3	株式会社大田酒造 (伊賀市)	だし割かん	720ml×2		日本酒、つゆ	伊勢神宮に奉納される「かつおの天ぱく」の鰹節でひいた出汁。同じく伊勢神宮ゆかりの酒米神の穂で醸した半蔵の神酒誂え。御食と神酒のベストペアリングです。双方を温めて合わせた時の美しく崇高な旨味の相乗効果をお楽しみください。日本の原点の味わい「だし割かん」。無添加でお届けします。 (世界唎酒師コンクール3位入賞の実績を持つ日本酒ディレクター田中順子氏監修)

## 2019 みえセレクション選定品一覧

(五十音順)

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	特徴
4	株式会社酒徳昆布 (伊勢市)	溜まり昆布 熟饅	100g		つくだ煮	本当に体に優しい味の佃煮が食べたい…そんな思いから生まれた熟饅。県内産の無添加たまり醤油、原木椎茸を選び抜き、添加物を一切使用せず、素材本来の味をとことん活かした生なりの一品です。調味料の砂糖は白砂糖を使用せず、体の吸収に優しく、味にコクを出してくれるきび砂糖を使用しています。
5	株式会社鈴鹿山麓夢工房 (鈴鹿市)	しいたけオイル	各110g		香味食用油	鈴鹿山麓夢工房で育ったしいたけは、しっかりと旨みがお口に広がり、香りが豊かです。徹底した品質管理のもと、ひとつひとつ丁寧に作ったしいたけをオイルに仕上げました。農薬や化学肥料を一切使用せず栽培したしいたけを使用しているため、安心してお使いいただけます。みえの安心食材、JGAP認証農場！
6	辻製油株式会社 (松阪市)	黒にんにくレストラン 松阪牛万能たれ	190ml		たれ	三重県立相可高校調理クラブの生徒のみなさんと共同開発した黒にんにく入り松阪牛万能たれです。松阪牛をじっくり煮込むことでとろけるような旨みを引き出し、三重県産黒にんにくの深いコクと合わせました。炒め玉ねぎとりんごピューレでまろやかな甘みを加え、「炒める・かける・つける・煮る」などの幅広い料理に使えるよう仕上げています。また、手作りの美味しさを表現するため、保存料・化学調味料・合成着色料・人工甘味料は一切使わず、食材にこだわって作りました。

2019 みえセクション選定品一覧

(五十音順)

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	特徴
7	有限会社二軒茶屋餅角屋 本店 (伊勢市)	伊勢角屋麦酒 ヒメホワイト	330ml		ビール	伊勢の杜で採取したオリジナル酵母を使用し、天然酵母の作り出すエステルバランス感を重視して仕上げました。 酵母とコリアンダー由来のスパイシーさと柚子の皮を使用することで爽やかさをプラスしたホワイトエールです。
8	株式会社富士珈琲 (津市)	津焙煎珈琲 三重県産はちみつ使用カフェオレベース	360ml		コーヒー希釈飲料	三重県産のハチミツにこだわっています。採れたハチミツは非加熱・無添加のまま何の加工もせず、そのまま瓶詰めしています。コーヒーについては、厳選されたコーヒー豆を津市で焙煎し、ハチミツの良さを生かす新たなブレンドを採用しています。
9	株式会社丸寿海産 (紀北町)	紀州みやび鯛ごはんの素	切身一切、鯛フレーク、ごぼう35g、だし汁90cc		炊き込みご飯の素	使用する具材（切り身・フレーク）の主原料である「紀州みやび鯛」は、自社独自の飼料と育成方法にこだわった商品で、天然真鯛の3倍のアミノ酸を含んでいます。専用設備で骨までまるごと高圧蒸気で加圧することにより、鯛の骨部分も崩れやすく、カルシウムやリン・マグネシウム・ビタミンD・鉄分・葉酸・アミノ酸などが豊富に含まれている部位を、余すことなく食べていただける栄養価の高い商品です。

2019 みえセクション選定品一覧

(五十音順)

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	特徴
10	株式会社宮崎本店 (四日市市)	宮の雪 山廃仕込 特別純米酒	720ml		日本酒	まろやかでふくよかな味わいのお酒です。ヨーグルトやサワークリーム、カカオや生のコーヒー豆が混ざり合った複雑な香りがあり、ふくよかな甘みと酸味の美しいバランスの後に旨みを感じさせます。お飲みいただく時は冷やしても、温めても美味しく飲んでいただけます。温度の変化によって香りや味わいの違いをお楽しみいただける清酒です。
11	有限会社森と水を守る会 (大台町)	森の番人 ナチュラルウォーター	500ml		ナチュラルウォーター	天然ミネラルを含んだph8.2 硬度36の軟水です。清流宮川の上流部で限られた水源からの湧水を使用しています。
12	株式会社ヤマザキファーム (鈴鹿市)	作豚～ZAKUBUTAギフトセット	800g		豚肉	平成29年度から三重県畜産研究所と連携し、エコフィードを利用した循環型畜産経営に取り組んでいます。鈴鹿の天然温泉と清水清三郎商店の日本酒「作」の酒粕を与え大切に育てた特別な豚は、豚肉本来の旨味はもちろん、豚特有の臭みは少なく、アクができていくのでさまざまな料理に使うことができます。歯触りの良さ、深い味わいをお楽しみください。

## 2019 みえセクション選定品一覧

(五十音順)

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	特徴
13	有限会社山村乳業 (伊勢市)	山村牛乳 1合ビン	180ml		牛乳	1919年創業以来、変わらぬ製造方法で製造している牛乳です。こだわりは、三重県産のホルスタイン牛乳を85℃15分間でじっくりと殺菌するパスチャライズ製法です。パスチャライズ製法は、大手メーカーが120～150℃で数秒間の殺菌を行っているのとは異なり、独特のコクや甘味を感じる点ができる点がメリットです。