


2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
1	H27.1.30	株式会社ブランカ (鳥羽市)	ロンド・カシュカシュ	1個		外はカリカリ、中はふんわり仕上げた優しい甘さの焼き菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・地元鳥羽の卵とたっぷりのバターを使用。 ・素朴な風味のシンプルな生地の上にザラメとカシューナッツをトッピング。 ・二つの異なるカリカリ感と、こんがり焼き上げられた生地表面のサクサク感が絶妙です。
2	H27.1.30	有限会社モリタ (紀北町)	種まき権兵衛ラーメン(乾麺) しょうゆ - 追い鰹の種入り -	235g		三重県産の上質の鰹の削り節が決め手の和風ラーメン	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産の上質の鰹の削り節「追い鰹の種」を使うことで風味、香りを追求。 ・三重県産の小麦粉から職人がつくった麺とたまりの旨みを活かしたスープで、化学調味料不使用。
3	H27.1.30	有限会社モリタ (紀北町)	種まき権兵衛うどん(乾麺) - 追い鰹の種入り -	224g		素材を三重県産にこだわった上品な後味の細うどん	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産の上質の鰹の削り節「追い鰹の種」を使用。化学調味料は使わず、風味、香りが高くなるよう甘みと塩味の調和に工夫を凝らし、上品な後味に仕上げました。 ・なめらかな舌ざわり、淡泊でつるつるした味わい。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
4	H27.1.30	株式会社利八屋 (伊勢市)	伊勢えび汁	350g		三重県産伊勢えび1/2尾を入れた食べ応えのあるちょっと贅沢な伊勢えび汁	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産伊勢えび1/2尾を贅沢に入れ、三重県産あおさをのせた海の風味が味わえる商品。 ・丼(耐熱容器)に伊勢えび、汁、味噌、あおさを入れて電子レンジにて温めるだけで簡単に食べられます。
5	H27.1.30	元坂酒造株式会社 (大台町)	オレンジ・ベアー	720ml		東紀州の柑橘生果汁と純米酒をブレンドした風味豊かなりキュール	<ul style="list-style-type: none"> ・柑橘類はセミノールと温州みかんを使用。果汁は全て生果汁。 ・生果汁を使用しているのでフレッシュ感があり、純米酒とブレンドすることで柔らかな口当たりと爽やかな飲み心地となっています。
6	H27.1.30	株式会社糀屋 (伊勢市)	糀ぶりん	80g		味噌醤油醸造元が開発した濃厚でコクのあるプリン	<ul style="list-style-type: none"> ・伝統の本たまりと甘こうじを使用。 ・焼き加減に気をつけて、とろりとなめらかに仕上げ。 ・まろやか、濃厚でコクのある味わい。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
7	H27.1.30	株式会社糀屋 (伊勢市)	特撰赤だし味噌	500g		深い香りとおくのある特撰味噌	<ul style="list-style-type: none"> 濃厚で奥深い味わいと独自の調合から生まれるまろやかさが特徴の赤だし味噌。 豆味噌特有の深い香りとおくのある味わい。
8	H27.1.30	有限会社茶重商店 (松阪市)	薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」	100g		香りを最重要視したのどごしさわやかなほうじ茶	<ul style="list-style-type: none"> 選りすぐった新芽の茎の部分ばかりを選り分けて、深煎り焙煎しました。 口に含んだ途端、スツと抜ける芳ばしい香りが印象的で、茎ならではの豊かなコクとまろやかな甘味が楽しめます。
9	H27.1.30	合名会社森本仙右衛門商店 (伊賀市)	黒松翁 純米秘蔵古酒2001	300ml		低温でじっくり長期熟成させた杏子のよ様な甘みの低アルコール酒	<ul style="list-style-type: none"> 低温で長期熟成し、甘み・旨みを増幅させた日本酒を低アルコール化し、デザート系のお酒への挑戦とした商品。 ハチミツのような口当たり。杏子のような味。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
10	H27.1.30	鈴木鉱泉株式会社 (桑名市)	スマックゴールド	180ml		やさしい味わいで飲みやすい昔懐かしいクリームソーダ味ドリンク	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和40年代に、中小飲料メーカーの活力復活のため、当時流行していたクリームソーダの瓶詰めを商品化しようと開発した東海発祥の商品。 ・懐かしいクリームソーダ味。スキッとさわやかなクリームタッチ、飲めばやさしいミルクィな甘さとほどよい炭酸が楽しめます。
11	H27.1.30	株式会社助来 (桑名市)	元祖もちもち小麦のシフォンケーキ「モフォン」	1台		桑名もち小麦を使ったもちもちしっとりした食感のシフォンケーキ	<ul style="list-style-type: none"> ・桑名もち小麦を使用。 ・食べやすさを損なわないよう使用割合などを試行錯誤し、もちもちしっとりとした食感に仕上げ。 ・新鮮な卵をふんだんに使っているため、豊かな香りと口に入れたときに鼻に抜けるフレーバーを楽しめます。
12	H27.12.24	株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム	原形ベーコン	250g		「豚肉本来の美味しさを感じてほしい」との思いを、豚肉そのままの「原形」という形に込めたベーコン	<ul style="list-style-type: none"> ・スパイシーな味の中にも、肉の味が濃く、旨みが強いベーコンで、国産の桜の木のチップで燻製しています。 ・骨抜き後2日以内の新鮮な三重県産の豚肉を使用し、加水増量は行わず、ベーコンの伝統的製法「乾塩法」で製造しています。 ・熟練の職人による手作業で、塩と香辛料を豚バラ肉1枚1枚に擦り込み、脂身まで味を浸みこませています。 ・6日間の漬け込み期間による熟成で、豚肉そのもののおいしさを引き出すように加工しています。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
13	H27.12.24	株式会社大田酒造	大吟醸 半蔵 伊賀山田錦	720ml		三重県伊賀産山田錦使用、手づくりの贅沢な酒	<ul style="list-style-type: none"> ・四方を山々に囲まれ昼夜の気温差が大きく、米造りに適した伊賀の地で丁寧育てられた三重県伊賀産山田錦を100%使用しています。 ・伊賀産山田錦を40%まで精米し、全量手洗い、限定吸水、自然放冷、瓶貯蔵と手間を惜しまずじっくりと作り上げました。 ・芳醇な吟醸香とふくらみある山田錦ならではの旨味のバランスが取れているのが特徴。すっきりとしたやや辛口のお酒です。 ・黒の瓶に黒のラベルと伊賀忍者をイメージしたデザインです。
14	H27.12.24	有限会社角屋	鹿肉ブルスト	100g		三重県産豚肉に上質な鹿肉(みえジビエ)の粗挽きを混ぜ込んだ手作りソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・鈴鹿山麓の自然の中で育てられた菰野豚と、「みえジビエ」の鹿肉を使用し、ドイツ産のスパイス、アルプスの岩塩を使用して合成保存料・防腐剤・増量剤を使用しない本場ドイツ製法で作ったソーセージです。 ・生地部分に豚肉を使いしっとりとした食感を、粗挽きの部分に鹿肉を用い、ジューシーさを出すために豚脂を用いることで、鹿肉の野性味とジューシーさを両立しています。 ・国際コンテストで金賞を受賞する技術を有する2人のマイスターが絶妙のおいしさを作りだします。
15	H27.12.24	佐太屋株式会社	ひがし紀州のだし	8g×30パック		天然原料100%にこだわっただしパック	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の節は地元紀州に水揚げされた魚を冷凍せず、鮮度の良いうちに節加工したものです。 ・焙乾工程においては、紀伊山地で育った檜や桜の木から作られた薪のみを使用し、日本最古の節製法にこだわり抜いて作りました。 ・原料はかつお節、むろあじ節と真昆布(北海道産)の3種類に絞り、試行錯誤を重ね、どのような料理にも合う配合比率に仕上げました。 ・化学調味料、保存料は使用していません。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
16	H27.12.24	株式会社助来	もちもち小麦のパウムクーヘン	1本		「もちもち小麦」を使用したしっとり、もっちりのパウムクーヘン	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦でありながら、もちのような食感を特徴にもつ「桑名もち小麦」のほか、四日市酪農のバターや牛乳、県内の契約養鶏場で採れた新鮮卵など、地元三重県産にこだわった厳選素材を使用しています。 ・口に入れた瞬間に感じる良質なバター風味と、しっとり、もっちりした食感が特徴です。 ・素材、製法、味、品質にこだわり抜いたパウムクーヘンです。
17	H27.12.24	株式会社トーエー	玄米黒酢 玄(しずか)	900ml		時間をかけて昔ながらの木桶で静置醗酵させた、こだわりの純玄米黒酢	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の玄米は三重県産特別栽培米のみを使用し、添加物を一切使用していません。 ・伝統的な木桶を用い、静置醗酵で醸すお酢は、現在主流となっている速醸法のお酢に比べ、時間はかかりますが、酸による刺激が少なく、まろやかな口当たりです。 ・また、木桶でじっくり時間をかけ発酵、熟成させるため、芳醇な香りが特徴です。
18	H27.12.24	株式会社永餅屋老舗	安永餅	10本		1634年創業。多くの人に親しまれる名物餅	<ul style="list-style-type: none"> ・東海道五十三次の宿場として栄えた桑名宿で安永屋として1634年に創業。諸大名の参勤交代やお伊勢参りの旅人などに広く親しまれてきました。 ・原材料は国産の小豆、もち米を使用し、創業当時の製法を守り、着色料、添加物は使用していません。 ・粒あんの入った細長く伸ばした餅をひとつひとつ丹念に焼き上げました。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
19	H27.12.24	有限会社二軒茶屋餅角屋本店	伊勢角屋麦酒 ペールエール	330ml		柑橘系ホップの香りが爽快なビール	<ul style="list-style-type: none"> ・産地・品種にこだわり「柑橘系の香り」を特徴としたホップをふんだんに使用したペールエール。 ・柑橘系の爽やかな香りと、フレッシュな果汁を思わせる柔らかな甘い香りが、華やかに広がります。 ・後に残らないクリアな苦みが甘みの余韻をふくらませ、味わい深い中にも、クセが無く素直な飲み口が、香りの印象を引き立てています。 ・冷えた状態から常温に近づくにつれ変化する「香り」「味わい」「コク」をお楽しみください。
20	H27.12.24	合資会社西村商店	みえの調味料セット	150ml×3		伊勢の美味しいお魚を食べよう！というコンセプトをもとに三重県とコラボしてつくった調味料セット	<ul style="list-style-type: none"> ・1684年創業の歴史をもつ老舗醤油屋のまろやかなコクと旨みの強いお醤油に、三重県産伊勢どんこのだしを加え旨味を増した、どんな魚もおいしく食べられる「あまーいおさしみしょうゆ」「づけ丼たれ」「煮魚の素」の調味料セットです。
21	H27.12.24	野呂食品株式会社	あおさのりと原木椎茸の宝物	140g		三重県産原材料にこだわった、あおさのりと原木椎茸の少し甘めに炊いた佃煮	<ul style="list-style-type: none"> ・自社で生産する農薬肥料不使用の原木椎茸を約1センチのサイコロ状にカットして干し椎茸にしたものを、三重県産のあおさのりと一緒に少し甘めの味付けに炊いた佃煮です。 ・あおさのりの繊維がそのまま入っているので、海藻本来の食感を楽しめます。 ・無添加にこだわり、保存料のクエン酸の代わりにレモンを用いています。 ・めざましテレビの瓶詰めコンテスト「ビンコレ」ではグランプリを受賞しました。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
22	H27.12.24	有限会社萩村製茶	抹茶 すいざわ	30g		色鮮やかな深緑の香り高い抹茶	<ul style="list-style-type: none"> 原料となるてん茶は、伝統的なてん茶炉で製造しています。 石臼挽きの抹茶です。 JGAPを取得し安全、安心な生産・製造体制を構築しています。
23	H27.12.24	株式会社堀製麺	まるごと伊勢うどん	560g(めん250g×2、たれ30g×2)		三重県産小麦にこだわり、全粒粉を3割入れた伊勢うどん	<ul style="list-style-type: none"> 素材にこだわり、麺は、三重県産小麦と、尾鷲の海洋深層水から作られた塩を使用しています。 全粒粉(三重県産)を3割入れた伊勢うどんは、風味が違います。 付属のたれも、大豆と塩だけを使って3年寝かせて作りあげるたまりしょうゆを使用し、無添加にこだわっています。 もちもち・ふわふわの食感になるように製造方法にこだわり、麺作り60年の職人が、その日の気温・湿度に合わせて作っています。
24	H27.12.24	有限会社牧野商店	伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにゃく	160g		色彩鮮やかで磯の風味豊かな玉こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> あおさのりをそのまま使用しているため、磯の風味がしっかりと生きています。 口に入れると風味が広がり、さらに口の中にあおさのりが残り、2度おいしいといえる新感覚のこんにゃく製品です。 伝統製法の「ばた練り」で練り上げた生地を、余分な圧力を加えずに成型しているため、優しいソフトな食感で食べやすく、味の染み込みがよい製品に仕上げました。 カットする必要がなく、水洗いするだけで使えます。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
25	H27.12.24	松阪ちくまの郷	松阪赤菜ぬか漬(刻み)	100g		「みえの伝統野菜」松阪赤菜のぬか漬	<ul style="list-style-type: none"> ・1588年頃に武将・蒲生氏郷がもたらした「みえの伝統野菜」で、生産地域・生産者・生産時期・生産量が限られている「松阪赤菜」のぬか漬です。 ・漬けは、自家栽培の三重県産コシヒカリの糠床で、代々受け継いだ昔ながらの製法で漬けています。 ・添加物は使わず、松阪赤菜のシャキシャキした食感と色合いはそのままに、深い味わいが特徴です。
26	H27.12.24	株式会社まるよし	松阪牛しぐれ煮	60g		松阪牛専門店が独自の製法で炊き上げた松阪牛のしぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> ・創業五十有余年の経験が培ってきた素材を見極める「目利きの技術」により、厳選した松阪牛を100%使用しています。 ・白ワインと醤油をベースに、生姜、こしあん、はちみつなどを加え、じっくりと丁寧に炊き上げ、深みのある甘さに仕上げました。
27	H27.12.24	三重北農業協同組合	かぶせ茶ペットボトル	500ml		三重県産かぶせ茶の一番茶葉のみを使用したペットボトル	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産かぶせ茶の一番茶葉のみを使用しており、1本当たりの茶葉量も約5g使用することで、かぶせ茶本来のコクとまろやかな風味を味わえます。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
28	H27.12.24	株式会社宮崎本店	純米大吟醸清酒 宮の雪 酒魂	720ml		長期間低温醗酵させて造った純米大吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県で生産した最高の酒造好適米のひとつ「山田錦」を100%使用し、40%まで磨き上げ、長期間低温醗酵させて造った純米大吟醸酒です。 ・米、鈴鹿川の伏流水、杜氏の技術で心を込めて醸した清酒です。 ・フルーティな吟醸香と濃醇な味わいが口の中に広がります。 ・ラベルには、書家「小川啓華」氏の書を使用しています。
29	H27.12.24	有限会社モリタ	種まき権兵衛ラーメン(乾麺)みそ	283g (めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ59.5g×2)		素材を三重県産にこだわり、天然のおいしさを追求したラーメン	<ul style="list-style-type: none"> ・麺は、三重県産の小麦粉「ニシノカオリ」に尾鷲海洋深層水を使用し、みそは、地元の手作り米こうじ、麦こうじの合わせみそを使用しています。 ・化学調味料は使わず、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、食べる直前に加える三重県産の鰹の削り節を付けました。
30	H27.12.24	有限会社モンパクトル	伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き	65g		食べやすいように、ひとロサイズに焼き上げたかたやき	<ul style="list-style-type: none"> ・その昔、伊賀忍者の携帯食でもあった伊賀の郷土銘菓「かたやき」に、保存料・着色料・砂糖不使用のココナッツミルクを配合し、女性の方やお子様、そしてお年寄りの方にも食べやすいようにひとロサイズに焼き上げました。 ・原料は小麦粉、砂糖、胡麻などで、添加物は使用していません。 ・ほどよい甘さと芳しい香り、歯ごたえのある素朴な味わいです。

2015みえセレクション選定品一覧

	選定日	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
31	H27.12.24	ヤマモリ株式会社	真鯛のだし醤油	400ml		三重県産の真鯛の頭を醸造した鯛醬(たいびしお)を原料に使用しただし醤油	<ul style="list-style-type: none"> ・創業120余年の伝統手法と新技術(特許出願中)で魚醬特有の臭味を抑えて、真鯛の上品な香りと濃厚な旨みを最大限抽出しました。 ・つけ・かけはもちろん、煮物や麵料理などにも幅広くご利用いただけます。
32	H27.12.24	有限会社渡辺手延製麵所	九鬼太白純正胡麻油使用手延干麵	225g × 3		伝統の製法で1本1本手間ひまかけて作る干麵	<ul style="list-style-type: none"> ・地元四日市で压榨法により作られた九鬼太白純正胡麻油を使用することで、小麦と塩をうまく結び付け、強い弾力を備えたまま風味が増し、より滑らかな麵に仕上げました。 ・麵を乾燥させる工程では冷風乾燥でじっくり麵を乾かし、さらにこしのある麵を作っています。 ・茹でてから時間が経っても殆ど伸びず美味しくお召し上がりいただけます。