

食のアレンジレシピ 一覧

(別紙3)

	アレンジレシピ名	写真	レシピの概要	事業者（食材）	想定売価 (税込)
1	「食のお三重参り2023」（ワールド・ワン各店舗 2/1～2/28）で提供するアレンジレシピ				
①	幻の希少部位とうがらしの「松阪牛の薫焼き」		松阪牛の希少部位「とうがらし」を薫焼きにしました。薫の火で炙ることので脂の旨味があふれ出すレシピです。 ※「とうがらし」は、牛の肩甲骨あたりにあり、部位の形が唐辛子に似ている部位です。 （注）ワールド・ワン「土佐清水ワールド」のみでの提供です。その他の店舗では「松阪牛のたたき」となります。また、「とうがらし」は希少部位のため、数量限定での提供となります。（予定数量に達した場合は部位が「うちもも」に代わる場合があります。）	有限会社松本畜産 (松阪牛)	3,278円
②	「あさり志ぐれ煮」ポテトサラダ		あさりのしぐれ煮をポテトサラダの具にし、あおさをトッピングしたポテトサラダです。ビールやワインにもあうおつまみです。	株式会社総本家新之助貝新 (浅利志ぐれ煮) 有限会社山藤 (あおさ)	528円
③	クセになるスパイシーな黒い「汁なしカレー伊勢うどん」		醤油だれの甘みとカレースパイスの辛みが好相性のかけつゆなしのカレーうどんです。 汁なしなので、伊勢うどんのもっちりした食感がより楽しめます。	有限会社かいだ食品 (伊勢うどん)	638円
④	「結びの神」使用！三重の鶏飯「あじめしむすび」		三重県のブランド米「結びの神」を使った鶏肉入り炊き込みご飯のおむすびです。 つけ合わせにきょうろを添えています。	株式会社ミエライス (結びの神) 株式会社宮川物産 (きょうろ)	418円
⑤	秘伝のタレ使用！松阪の鶏焼き肉		松阪のソウルフードである鶏焼き肉を再現しました。 味噌だれで仕上げた鶏焼き肉を熱々の鉄板に載せて提供します。	有限会社丸井食品三重工場 (松阪鶏焼き肉のタレ)	748円
⑥	ホエイ使用でもっちり「伊勢海老クリームモッツアレラピザ」		チーズなどを作る際の副産物であるホエイ（乳清）は、体力増強に役立つと、いま話題のパワーフードです。 ホエイ入りの生地、伊勢海老クリームとモッツアレラチーズで仕上げた、香ばしく濃厚な味わいのピザです。	株式会社喜場 (伊勢海老クリームのモッツアレラピザ)	418円
⑦	塩で食べる「うまみ椎茸」香る冷奴		旨味成分のグアニル酸をたっぷりと含んだ椎茸オイルをかけて食べる変わり冷奴です。 口当たりがさっぱりとしたオイルなので、添えてある大葉の風味も楽しめます。	辻製油株式会社 (フレーバーオイルうまみ椎茸)	418円

食のアレンジレシピ 一覧

(別紙3)

	アレンジレシピ名	写真	レシピの概要	事業者（食材）	想定売価 (税込)
⑧	三重の緑茶「かぶせ茶ハイ」		ドリンクには三重の隠れた名産品を忍ばせています。 三重県が生産量全国一位を誇り、甘味と旨味が濃いかぶせ茶を丁寧に水出しして、ドリンクのベースにしました。	有限会社マルシゲ清水製茶 (かぶせ茶ティーバッグ)	528円
⑨ ⑩	奥伊勢はちみつゆずサワー 奥伊勢はちみつゆずハイボール	 ※左から「奥伊勢はちみつゆずサワー」、 「奥伊勢はちみつゆずハイボール」	奥伊勢産のゆずに、はちみつを使った商品を組み合わせたドリンクです。 ともに爽やかな飲み口になっています。	株式会社松治郎の舗 (ハニ柚子) 株式会社宮川物産 (奥伊勢ゆず汁)	各528円
⑪	柚子かすていら～季節のアイスのせ～		奥伊勢で実ったゆずを使ったカステラに、季節のアイスをのせて、四季を感じられるデザートにしました。	株式会社宮川物産 (柚子かすていら)	528円
2 参加事業者の商品を使った新たなアレンジレシピ					
①	明太子クリーム伊勢うどん		もちもち食感の伊勢うどんを使って、クリームパスタ風にアレンジしたレシピです。 伊勢うどんの太さや食感は、クリーム系のパスタにした時に、普通のうどんより好相性です。	有限会社かいだ食品 (伊勢うどん)	—
②	しぐれ煮パスタ		あさりのしぐれ煮をご飯のお供以外の食べ方で提案したレシピです。 旨味のしっかりしたしぐれ煮とツナを組み合わせることで、コクと旨味のバランス良いパスタになりました。 茹でたパスタをしぐれ煮とツナ、バターと合えるだけでおいしいパスタになります。	株式会社総本家新之助貝新 (浅利志ぐれ煮)	—
③	はちみつの甘辛唐揚げ		伊勢名物の「伊勢甘タレからあげ」風に、はちみつと醤油の甘辛いタレを唐揚げにからめたレシピです。 はちみつを使うことで甘タレのコクと深みが増し、とろみがあるので唐揚げにからみやすくなっています。	株式会社松治郎の舗 (蜜匠「花々」)	—
④	松阪牛の肉めしキンパ		それだけで食べてもおいしい炊き込みご飯である肉めしをそのまま活かし、キンパにアレンジしたレシピです。 ナムルにした野菜やたくあんの食感と肉めしの旨味がはっきりしたおいしいレシピです。	有限会社松本畜産 (にくめしの素)	—

食のアレンジレシピ 一覧

(別紙3)

	アレンジレシピ名	写真	レシピの概要	事業者（食材）	想定売価 (税込)
⑤	鶏焼き飯		ご飯が何杯でも食べられる、万能なタレだけを味付けに使い、焼き飯にアレンジしたレシピです。 鶏肉の旨味でさらに美味しくなるタレなので具に鶏肉を使い、トウモロコシも加えて子どもも喜ぶ焼き飯になっています。	有限会社丸井食品三重工場 (松阪鶏焼き肉のタレ)	—
⑥	かぶせ茶酵素ドリンク		三重の甘くておいしい緑茶であるかぶせ茶を、マルシェなどでより多くの人に飲んでもらえるようにアレンジしたレシピです。 水出しのかぶせ茶を酵素ドリンクで割ることで、発酵と緑茶のおいしいコラボレーションが生まれます。	有限会社マルシゲ清水製茶 (かぶせ茶ティーバッグ)	—
⑦	タコ天おにぎり		冷めてもおいしく、おにぎりにぴったりな「結びの神」に、タコ（オクトパス⇒置くとパスする）の語呂合わせをかけて、受験生の合格祈願や必勝祈願などのメッセージをこめて、三重県発祥の天むす風にアレンジしたレシピです。 タコの天ぶらは伊勢うどんのタレで味付けしています。	株式会社ミエライス (結びの神)	—
⑧	きゃらぶき胡麻ディップソース		きゃらぶきの新しい食べ方として、何にでも使えるディップソースにアレンジしたレシピです。 胡麻とクルミで若い人から年配の方まで食べたくなる味にしています。	株式会社宮川物産 (きゃらぶき)	—