

2023 みえの食セレクション選定品一覧②【更新】

申請品(申請者)	写真	商品紹介
<p>熊野特産たかな漬 めはり</p> <p>1 農事組合法人飛鳥たかな生産組合 (熊野市飛鳥町佐渡266-1) 0597-84-1110</p>		<p>熊野市近郊で生産した高菜のみを使用した、たかな漬。収穫から加工まで全て手作業で作っており、添加物は使わず塩のみで漬け込むことで素材の風味を活かしている。素材そのもののピリツとした天然の辛味が特徴。</p>
<p>三重県産伊賀米コシヒカリ(5kg、10kg)</p> <p>2 伊賀ふるさと農業協同組合 (伊賀市平野西町1-1) 0595-21-3159</p>		<p>古琵琶湖層の土壌、淀川源流域の清水、内陸型気候による気温差など米づくりに適した地域である伊賀で栽培したコシヒカリ。噛めば噛むほど甘みが増し、味・つや・粘りの三拍子が揃った、炊き上がりがはもちろん、冷めてもおいしいお米。</p>
<p>ふきい 純米 瑠璃色</p> <p>3 石川酒造株式会社 (四日市市桜町129) 059-326-2105</p>		<p>鈴鹿山系の豊かで清らかな伏流水を仕込み水に使用した、やさしくふくやかな味の日本酒です。一部の米を除きほとんど三重県産の米を使用。自社敷地に地下200mより噴き出す自噴水があり、そこから「噴井」と命名。</p>
<p>熟成ベーコン</p> <p>4 株式会社角屋 (三重郡菟野町菟野1081-2) 059-393-2041</p>		<p>合成保存料・着色料・増量剤は使用せず、手作りにこだわる本場ドイツ製法により製造したベーコンです。とことんドイツの製法にこだわり、上質で新鮮な「鈴鹿山麓クリーンポーク」を塩漬け、漬け込み、熟成させ、じっくりとスモークし、余分なものを使用しないで作り上げたベーコンは、脂の甘味と旨味を十分に感じられます。</p>
<p>九鬼特選芳醇黒胡麻油</p> <p>5 九鬼産業株式会社 (四日市市尾上町11) 059-350-2050</p>		<p>厳選された特別な黒ごま(セサミン高含有)を伝統的な压榨法のみで絞ったごま油です。セサミン量が通常のごま油の約2.5倍。手間のかかる压榨法により、まろやかで味わい深い芳醇な香りに仕上げました。</p>
<p>伊勢たまり奉祝</p> <p>6 株式会社糶屋 (伊勢市宮後1-10-39) 0596-65-7050</p>		<p>伊勢うどんのたれにも使われるたまり醤油を、原料の大豆と小麦を三重県産に厳選し仕込んだ伝統の醤油です。香りがよく、色見も味わいも濃厚でほのかに甘みがあるのが特徴。</p>
<p>田舎風 鶏めしの素</p> <p>7 三昌物産株式会社 (四日市市塩浜180) 059-347-1029</p>		<p>炊いたご飯に混ぜるだけの手軽に調理ができる鶏めしの素です。鶏肉、野菜ともに国産品を使用。どこか懐かしさのある、甘みのある鶏めしは、冷めてもおいしくいただけます。</p>
<p>即席料亭合わせあおさ汁</p> <p>8 サンジルス醸造株式会社 (桑名市明正通1-572-1) 0594-22-3331</p>		<p>三重県の特産あおさとみそを組み合わせ、地産地消にこだわった即席みそ汁です。磯の風味を感じられるように、香りが引き立つ「米みそ」とコクが出る「豆みそ」の合わせみそ(生みそタイプ)を使用。あおさは伊勢志摩産。</p>
<p>代々伝承 千萬の令</p> <p>9 有限会社茶重商店 (松阪市新町819) 0598-21-0701</p>		<p>良質な深蒸し茶産地である松阪飯南町の、有機質肥料で育まれた指定契約農家・指定茶園にて栽培された茶葉(一番茶)を使用。長時間高圧蒸気処理を行うことで、渋みを抑え、まろやかで濃厚な旨みを最大限に引き出しています。</p>

	申請品(申請者)	写真	商品紹介
10	シェル・レーヌ 株式会社ブランカ (伊勢市朝熊町字鴨谷4383-427) 0596-65-6666		外はカリッ、中はしっとり、真珠貝をイメージした焼菓子です。三重県産小麦粉「あやひかり」、御木本製薬のパールシェルカルシウム(食用真珠貝層粉)を使用。添加物不使用で、バター豊かな香り、卵、小麦粉の素材本来の味を引き出しています。
11	平治煎餅 有限会社平治煎餅本店 (津市大門20-15) 059-225-3212		創業当時より100年間変わることなく、砂糖、小麦粉、卵のみで作ったお煎餅です。津市の阿漕浦に伝わる孝子物語にでてくる平治が浜に忘れた笠をかたどっています。昔懐かしさを感じる素朴な味わいと笠をかたどった立体的な形状が特徴。
12	あおさ焼酎 河村 有限会社マサヤ (度会郡南伊勢町宿浦1114-10) 0599-69-3111		三重県の特産あおさを使用し、風味を活かした焼酎です。長く飲んでいただくため、あえて香をおさえ、飲みやすさにこだわっています。商品名は、南伊勢町出身で江戸時代の豪商、河村瑞賢から命名。
13	伊勢うどん2食たれ付き 株式会社みなみ製麺 (伊勢市村松町1360-21) 0596-38-1166		こだわりの小麦でふっくらもちもちの食感と噛み応えのある伊勢うどんと、コクのあるたまり醤油を使用した昔ながらの味のタレのセットです。麺の表面に独自の加工を施すことでタレが麺により絡みやすくなっているのが特徴。
14	紀北の魚ギョーザ 有限会社ヤマシヨ (北牟婁郡紀北町船津1079) 0597-36-1616		地域資源かつ低・未利用魚であるニギスを使用した魚ギョーザです。原材料であるニギス(沖キス)・イカ・やまいも・レモン、皮の原材料である小麦粉は、三重県産を使用。魚ギョーザのため低カロリーです。