

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
1	アースワンファーム株式会社 (菰野町)	紫もち麦 (ダイシモチ)	500g		紫もち麦 (ダイシモチ)	食物繊維を精白米の29倍含有。お米に混ぜて炊飯するだけで、不足しがちな食物繊維を摂取していただけます。うるち性品種を用いた従来の麦飯はパサついた触感ですが、もち性品種である紫もち麦は冷めても硬くなりやすく、プチプチ食感ともちもち感が癖になるおいしさで、麦飯が苦手な消費者にも好まれています。
2	株式会社ITfoods (桑名市)	しじみの味噌汁	20g×10袋		しじみの味噌汁	天然の三重県産のしじみを茹で、身を酵素分解して、シジミエキスにしたもので作りました。濃厚なしじみのエキスが入ったお味噌汁です。
3	井村屋株式会社 (津市)	めぐるる500ml	500ml		ミネラルウォーター	「めぐるる」は国内の希少な硬水です。一般的に硬水はミネラル分が含まれるため、軟水よりも苦味や塩味が感じやすく飲みにくいといわれていますが、「めぐるる」のミネラル分は、マグネシウムよりもカルシウムの比率が高く、口当たりがまろやかで飲みやすくなっています。日常の起床時や運動後などの水分補給として、水分と一緒にミネラル分も手軽に補給することができます。パッケージデザインには採水地の自然に恵まれた三重県香肌峡にすむ生き物たちを起用しました。

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
4	株式会社オイスターファーム ラフト (志摩市)	伊勢志摩プレミアムオイスター	12個/1箱		生食用殻付カキ	一年中、旬の味わいが楽しめるシングルシードオーストラリア方式の養殖による三倍体牡蠣です。一年中生食ができます。伝統の牡蠣産地「的矢湾」で生育された旨さは保証済みです。自然豊かな伊勢志摩の潮の香りと濃厚な旨みが絶妙です。
5	海童工房 魚寅 (鳥羽市)	カタクチ鰯のアンチョビー	90g (固形量： 65g)		アンチョビー	カタクチ鰯を粗塩、大麦麴に漬けて発酵させています。大麦麴を加えることで、アンチョビーの味に深みが出ています。お酒のつまみとしても良いと思います。
6	丸鬼産業株式会社 (四日市市)	丸鬼黒ごまラテ ノンスウィート 100g	100g		粉末清涼飲料	本商品は、黒ごまパウダーと国産黒豆きなこの香ばしい風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・着色料等は使用しておらず、安心・安全な商品です。また、国産の黒豆きなこを使用しており、材料にもこだわりぬいた商品です。




2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
7	株式会社こんま亭 (いなべ市)	いなべの茶っぶりん (かぶせ茶)	120g		洋生菓子	地元いなべ市の契約農家からの素材（かぶせ茶、赤卵）や隣町の低温殺菌牛乳をたっぷり使った、まろやかでコクのあるプリンです。
8	有限会社佐藤ピッグファーム (菰野町)	御在所山麓 菰錦豚 (コモキントン)	2kg		豚肉	体質の良いメス豚のみを厳選し、独自配合の餌を与え、クセのない、すっきりとした味わいが特徴です。ロース肉（カツ用）、バラ肉（スライス）、モモ肉（シャブ用）、豚ミンチのセットです。
9	株式会社鷺洋 (尾鷲市)	鯛めし炊き込みタイプ（2合用）	真鯛70g、ニンジン20g、だしつゆ420g		鯛の炊き込み具材	お米をご用意して頂き、具材とだしつゆを入れて炊飯するだけで、美味しい鯛めしをお召し上がりいただけます。手間のかかる事無く、ご自宅で本場漁師料理をお召し上がりください。

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
10	株式会社新生わたらい茶 (度会町)	有機栽培 煎茶 のどか	80g		有機煎茶	<p>自然との共存共生を目指して有機栽培を始めてから約半世紀が経ちました。</p> <p>5月中旬頃に収穫された茶葉（一番茶）を使用しており、有機栽培ならではの甘みと渋味のバランスが良く、旨みも感じられる味が特徴となっております。</p> <p>ポットのお湯を直接熱めでサッと出すもよし、湯冷ましてじっくりでもよし、気軽に淹れてホッとする…「のどか」な風景が思い浮かぶような味わいのお茶です。</p>
11	陣田屋商店 (桑名市)	いなべ産極細蕎麦（乾蕎麦）	180g/袋		乾そば	<p>三重県北部のいなべ市で生産された蕎麦を農家さんから買い取り、自家の石臼で殻をとり、挽いて蕎麦にしました。挽きたての新鮮な蕎麦を製麺し、自然乾燥で仕上げた蕎麦は歯切れの良い蕎麦です。</p> <p>蕎麦の細さにこだわり「極細蕎麦」としました。そうめんのような細い蕎麦はこれまでになく、蕎麦の食感と楽しさを味わうことができます。</p>
12	有限会社珍海堂 (鳥羽市)	伊勢海老オイル	110g		香味食用油	<p>創業100年を迎えた伊勢海老箱詰本舗が伊勢志摩産の伊勢海老100%で作った香り高いフレーバーオイルです。</p>

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
13	株式会社PakuPaku (津市)	玉露かりがねほうじ茶 (深煎り・浅煎り)	ティーバッグ： 36g (3g×12 個)		茶（三重県産）	三重県津市美杉の山に囲まれた地域の澄んだ水・美しい空気の中で大切に育てられた茶葉。そのなかでも少量しか栽培されていない高品質な玉露の葉と茎を使用してほうじ茶を作りました。 茎と葉を選別し、それぞれを別々に浅煎り・深煎りに焙煎してから、最後にブレンドするという工程で手間をかけてほうじ茶を製造しています。 低めの温度で抽出すれば玉露特有の甘味の強さが際立ち、高めの温度で抽出すればきちんと香ばしさも感じられるほうじ茶に仕上げています。
14	株式会社橋本屋徳兵衛 (松阪市)	あおさのり	15g		乾ひとえぐさ	海水ではなく真水で洗ったあおさのりを主に使用していますので、ボリューム感があり、香り・風味・色ともに素晴らしい品質です。味噌汁だけでなく和食から洋食まで幅広い料理によく合います。
15	パティスリーアフレイル (紀宝町)	紀の宝マイヤーレモンケーキ～ 笑み結び～	40g		焼き菓子 (笑み結び)	三重県紀宝町特産品のマイヤーレモンの果汁とピールを使用した、酸味と香りがしっかりと伝わる、しっとりとして口どけの良い焼き菓子です。

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
16	合資会社早川酒造部 (川越町)	朝一ASATSU-天一滄溟 (てんいちそうめい)	720ml		三重県産の酒米「神の穂」で醸したお酒	「朝ASATSU」は蔵元自らが杜氏となり、今までとは異なる新たなチャレンジを始めるブランドとして立ち上げました。県産米を使用し、三重の風土を表現した味わいを目指しております。ラインナップは華やかな味わいから穏やかな味わいまで幅広く、普段の食卓にそっと寄り添う一本として造り上げます。今回の「朝ASATSU天一滄溟」は三重県独自の酒米「神の穂」を使用し、豊かな味わいを持ちつつスッキリとした味わいに仕上げ、三重の食文化を引き立てる食中酒として造りました。清酒の地域ブランドとして国が認めた「地理的表示『GI三重』」に認定されております。
17	有限会社美鹿山荘 (桑名市)	カレーのおせんべい	100g (個包装紙込)		米菓	国産うるち米の生地を米油とパーム油で揚げた生地を和風風味のカレーたれに染み込ませ、ブラックペッパーを利かせ、よりスパイシーな味わいにしました。インドをイメージしたキャラクターがデザインされた個包装紙は目で見ても楽しめます。個包装になっているので少しだけ食べたい時、みんなで分け合いたい時など色々なシーンでお楽しみいただけます。
18	株式会社MIKURA (御浜町)	赤酢の寿司と酢の物の酢	300ml		調味酢	三重県製造(三重県産日本酒)酒粕を、長期熟成することで、赤味を帯びた赤い酒粕が出来上がります。この(メイラード反応という)褐色化した酒粕を原料に木桶で赤酢を作ります。赤酢に塩と砂糖を加えただけの、寿司酢です。酢の味がとても香りよく、高級調味料として寿司店にも求められます。

2020みえセレクション選定品一覧

	事業者	選定品	内容量	写真	概要	事業者PR
19	株式会社宮崎本店 (四日市市)	キンミヤシャリキンパウチ	90ml		酒（焼酎）	クセが無く、まろやかな口当たりの甲類焼酎を更にシャーベット状にすることで、食感まで楽しめるカクテルを作ることができます。
20	有限会社もんいまあじゅ (熊野市)	作フィナンシェ	8個		焼菓子	2016年G7伊勢志摩サミットの乾杯酒・食中酒に選ばれた三重県鈴鹿の蔵元「清水清三郎商店」の銘酒「作ZAKU」の酒粕を使用したフィナンシェです。作が醸し出す華やかな香りとスイーツのマリアージュをお楽しみください。
21	Revita Fish (鳥羽市)	海鮮キムチ（三重県鳥羽市産牡蠣）	100g		牡蠣キムチ	三重県鳥羽市の特産品である牡蠣を丁寧にアク抜きをし、海産物に合うようにブレンドした自社オリジナルのキムチの素（ヤンニョム）に漬け込みました。甘辛の味付けとニンニクやニラを使い牡蠣の風味を生かしつつも、牡蠣が苦手な方でも食べやすい味付けに仕上げました。

※事業者名の五十音順で記載