

提供予定の特産品紹介

めはり寿司 (熊野市)



塩で漬けた高菜で大きなおにぎりをくるんだもので、「目を張るように口を開ける」「目を見張るほどに美味しい」ことから名づけられたとされています。熊野地方の昼食には欠かせないメニューです。

なるみゼリー (熊野市)



温暖な三重県熊野地方の農園で育った、もっとも親しまれている温州みかんを使った「なるみ」をオリジナルのまん丸パウチに果肉をたっぷり散りばめ、ゼリーにもストレート果汁を贅沢に使用したゼリーです。

お綱餅 (熊野市)



熊野には、「イザナミノミコト」が稲作を始めたという伝承があります。この伝承から名付けられた黒米「いざなみ米」を使った「お綱もち」です。

なれずし (紀宝町)



「なれずし」は、塩漬けした魚と米を漬け込み乳酸発酵させた保存食品で、寿司の原型ともいわれるものです。紀宝町では冬の郷土料理として受け継がれていて、今でも多くの家庭で作られ、食べられています。紀宝町の「飛雪米」を使用したおにぎりも別途ご用意いたします。

柿シベリア (多気町)



地元の学生と企業が協力し、多気町の特産品「前川次郎柿」を使った菓子「柿シベリア」を開発しました。柿の風味が濃厚に感じられるお菓子です。

お菓子セット (松阪市)



香肌峡の「美味しい！」を詰め込んだお菓子のセット（お濃茶フィナンシェ、珍布峠ナッツせんべい、珍布峠焼き）です。川下りを楽しんだ後にピッタリのお菓子たちです！

ゆずっこサイダー (大台町)



三重県大台町の里山が育んだ「奥伊勢ゆず」。その香り高い柚子を使用したすっきりサイダーです。保存料・香料・着色料不使用です。

柚子かすていら (大台町)



ふんわりした食感にふわりと香る奥伊勢ゆずのピールが特徴のかすていら。食感と香りのコラボをお楽しみいただけます。

和菓子セット (紀北町)



風味豊かな小豆を使った始神峠どら焼き、白餡にパイ生地が馴染むずんべらパイ、奇跡の川といわれる清流「銚子川」の水をご賞味ください。

尾鷲甘夏エナジーバー (尾鷲市)

写真準備中

尾鷲産のミカン「甘夏」を使ったナチュラル工房myyのグルテンフリーのエナジーバーです。

※提供する特産品は変更になる可能性があります。

※写真はイメージです。