

2025みえの食セレクション選定品一覧①【新規】

	商品名	写真	商品紹介
1	柚雪(YUZUKI) YUZU GIN イーナバリ株式会社 名張市滝之原1050 0595-41-1505		伊賀の里で作られた農産物を香りづけにふんだんに使った国産ジンです。注いだ瞬間、爽やかな柚子の香りが空間に広がり、口に含まれと柔らかい苦味と酸味、刺激をお楽しみいただけます。冷やしてから、炭酸水やトニックウォーターで割って飲むのがおすすめです。
2	あらびきウインナー 株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム 伊賀市西湯舟3609 0595-43-2222		「皮はパリッと、肉の食感とジューシーな肉汁が味わえるあらびきウインナー」をテーマに会社創業からつくり続ける一品です。2分ほどボイルしてから焼くと、皮のパリッと感がより出て、さらに美味しくいただけます。
3	大内山手造り瓶バター300 大内山酪農農業協同組合 度会郡大紀町大内山3248-2 0598-72-2221		大内山酪農の生乳を原料とし、昔ながらのチャーン製法で作った手造りバターです。白っぽい色味が美しく、乳の美味しさが口の中でしっかり広がりつつ、後味はさっぱりとして食べやすいのが特長です。
4	鈴鹿抹茶めん 有限会社カネスエ製麺所(鈴鹿工場) 鈴鹿市国分町字野田633 059-374-0038		三重県産の小麦のみを使用し、鈴鹿抹茶をふんだんに練りこんだ半生めんです。のどごしが良く、後味にもお茶の味と香りがしっかり感じられます。シンプルにつゆにつけていただく他、具材をたくさん入れて、サラダ風にしてもお楽しみいただけます。
5	伊勢茶 玉露 青玉雲 株式会社川原製茶 多気郡多気町丹生4337 0598-49-3036		玉露としては珍しい「深蒸し製法」で作られたお茶です。約20日間覆いをし、直射日光を遮って育てられた玉露は上品な旨味・甘みが豊富で美しい緑色のお茶です。深蒸しにすることで、より濃厚な味に仕上がっています。
6	あてあられ-かつおチーズ- スリーベースデザイン 3e BASE DESIGN株式会社 志摩市阿児町鶴方1224-3 0599-44-0707		日本酒にあう伊勢志摩産のおつまみを作りたい、という想いで開発しました。三重県志摩市名産「波切節」をたっぷりと使い、旨味と燻しの香り高いかつお節とチーズのコクが楽しめます。あられのかりかり食感がクセになる一品です。
7	みかんはちみつ 株式会社館養蜂場本店 桑名市大字五反田1760 0594-31-4502		三重県北部のみかんの花から採った蜂蜜です。口に入れるとみかんの香りが広がり、程よい酸味とさわやかな甘味のさっぱりとした後味が感じられます。ミツバチの育成から、採蜜、製造、販売を一貫して自社にて行っており、ごみを取り除く過程以外は一切の加工や添加を行っていない純粋な生の蜂蜜に仕上げました。
8	黒にんにくレストラン あじ 鰯いドレスシング 辻製油株式会社 松阪市嬉野新屋庄町565-1 0120-52-8080		市場に出回らない規格外の三重県産鰯(あじ)で作った鰯節を丸ごと粉末にし、三重県産無臭黒にんにくのコクと旨みを合わせたフレンチタイプのドレスシングです。サラダにかけるだけでなく、蒸し野菜やグリル料理のトッピング、マリネとしても幅広く活躍します。
9	ひもの屋の万能甘口しょうゆ はません 浜千商店 尾鷲市九鬼町242 0597-29-2045		明治時代より尾鷲の地でひもの作りを営んできました。その頃より引き継がれ改良してきた当店独自の甘辛いタレの味を後世に残したいと思い、一般家庭で料理に使ってもらえるよう商品化しました。煮魚や干物づくりはもちろん、煮物や肉料理など様々なお料理にお使いください。
10	+キノワバウムソフト ウント バウムクーヘン 株式会社Flan トキノワBaumkuchen 津市一身田上津部田1276-13 059-227-7800		主原料は三重県産卵の「パイエッグ」と県産小麦の「あやひかり」を使用し、パッケージは上品な印象のデザインに仕上げました。ふんわり、しつとりなめらかな口あたりと厳選した素材が味わえる、ソフトタイプのバウムクーヘンです。

	商品名	写真	商品紹介
11	うま くに 美し国ノワール 株式会社プリス・ダイニング 伊勢美し国醸造所 伊勢市大世古2-5-11 0596-27-5050		原材料となるぶどうは、自社で栽培したもののほか、可能な限り地元のものを使用しました。メルローを主体に複数品種をブレンドすることで、深い味わいと香りを実現しています。醤油やみりん、味噌にも合う上品な日本らしい赤ワインです。
12	伊賀猿 IGAZARU 有限会社べんのかや酒店 志摩市阿児町鵜方1224-3 0599-44-0707		商品名は優れた伊賀忍者の大将「木猿」にあやかり、「伊賀猿」と命名しました。老舗蔵元「若戎酒造」独自の酵母ブレンド技術と、三重県伊賀市で栽培される「伊賀山田錦」が作り出す、複雑な香りと味わいをしっかり冷やしてお楽しみください。
13	みつしょう しんと 蜜匠 神都 花々 140g <small>みせ</small> 株式会社松治郎の舗 松阪市中町1873 0598-26-8133		ミツバチが自然に選び、自然に混ぜた蜜のみを使用しています。三重県伊勢地域の豊かな植生に育まれた蜜源と、風味を損なわない非加熱ろ過による製法で、自然のままの味を届けます。使いやすく、廃棄しやすいソフトパッケージが特長です。
14	大豆まるごと豆腐 ミナミ産業株式会社 四日市市東新町3-18 059-331-2158		おからを出さない製法で作った豆乳風飲料を使用し、大豆の栄養をすべて取り入れることができました。国産大豆ときめ細かい泡を含んだ水によってできたやさしい味わいの豆腐で、なめらかでコクのある仕上がりが特長です。
15	冷凍プリンソフト 冷凍プリンソフト株式会社 伊勢市宇治浦田3-24-29 0596-68-9022		伊勢神宮参道で食べ歩きスイーツとして販売していた「ぷりんソフト」をご自宅でもお楽しみいただけるようにしました。三重県産の卵と牛乳を使った濃厚プリンとミルク感の強いアイスと一緒に味わえます。コーンがかぶさったインパクトのある見た目がかわいらしいです。