

2025みえの食セレクション選定品一覧②【更新】

	商品名	写真	商品紹介
1	伊勢あんもなか 伊勢製館所株式会社 伊勢市河崎一丁目1番22号 0596-28-5543		館は、北海道産の良質な小豆と砂糖、宮川の伏流水を原料にし、昔ながらの銅釜で時間をかけてじっくり炊きあげた粒あんです。もなか皮は昭和初期から最中の皮だけを焼き続けている専門店の職人が一枚ずつ手焼きし、パリパリに仕上げました。香ばしいもなか皮にお好みの分量の粒あんとを挟んで、出来立ての最中をお楽しみいただけます。
2	みえ育ちの手延べ半生うどん 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		三重県産小麦による小麦粉と尾鷲の海洋深層水生まれの塩を使用し、県産素材にこだわった長期常温保存可能な半生麺です。口に入れた時の滑らかさと手延べ麺らしいコシは乾麺では味わえません。塩加減がほど良いので、何もつけなくても美味しいですが、サラダ風冷やしうどん等にアレンジするのもおすすめです。
3	九鬼黒ごまラテ 150 g 九鬼産業株式会社 四日市市尾上町11番地 059-350-2050		牛乳や豆乳に混ぜるだけで、手軽に食物繊維・カルシウム・鉄分といった不足しがちな栄養素がしっかりと取れる黒ごまラテが完成します。 ノンカフェインなので妊婦さんやお子様にもおすすめです。 ヨーグルトに混ぜて食べたり、製菓の材料にしたりもできます。
4	真鯛みそ極 三和水産株式会社 尾鷲市三木浦町339番地 0597-28-2336		三重県産養殖真鯛を丸ごと一匹、ウロコを付けたまま低温でじっくり焼き上げ、旨味を凝縮させた身を味噌と一緒に炊き上げました。丁寧にほぐされた鯛の身に2種類の赤味噌が良く絡み、しっとり美味しいおかず味噌に仕上がっています。
5	的矢かきのうま醤油 合資会社西村商店 度会郡玉城町田丸244番地 0596-58-2225		「的矢かき」を2年間以上熟成発酵させてできたエキスと、ミエマン自慢の濃口醤油を合わせただし醤油です。ぎゅっと詰まった牡蠣の旨味と奥深いコクが料理を本格的な味に仕上げます。 炒め物のほか、炊き込みご飯や鍋つゆにも活躍します。
6	KOMONO蜜 八風農園 雅 三重郡菰野町田口436番地1 059-396-3099		鈴鹿連峰の麓の澄んだ水と空気に恵まれた自然豊かな菰野町で養蜂し、採蜜から瓶詰まで一貫して行っています。採取した蜂蜜は加工せず、純粋なままお届けします。
7	松阪鶏焼き肉のタレ 有限会社丸井食品三重工場 松阪市駅部田町457番地34 0598-21-1296		三重県松阪市といえば「松阪牛」ですが、それよりも松阪市民の食卓で愛され続けているのが、鶏肉を味噌ダレにつけて食べる「松阪鶏焼き肉」。その味・食文化をもっと多くの人に知ってほしい、という想いで作りました。ラベルには松阪地域で生産される綿織物「松阪もめん」の縞模様をあしらっています。
8	宮の雪 純米酒 株式会社宮崎本店 四日市市楠町南五味塚972番地 059-397-3111		鈴鹿山系の水の良さを最大限に引き出す酒造好適米「五百万石」と三重県産米を丁寧に精白し、低温でじっくりと醸しました。 ほど良い甘みとかすかな酸味が口の中に広がって、ずっと喉を過ぎていきます。お好みの温度でお楽しみいただけます。
9	伊勢ひりょうず 有限会社若松屋 伊勢市下野町653-9 0596-31-0123		魚のすり身と豆腐をブレンドしたがんもどきです。中には9種類の具材(野菜、海藻、うずらの卵)が味、口あたりともにバランスよく入っており、しっかりした食べ応えながらもヘルシーな一品に仕上がっています。少し温めて食べるのがおすすめです。伊勢ひりょうずは若松屋だけのオリジナル商品です。