

2024みえの食セレクション選定品一覧①【新規】

	商品名	写真	概要	商品紹介	内容量
1	伊勢うどん 伊勢醤油本舗株式会社(伊勢市)		うどん(常温保存可)	もちもちの麺にしっかり絡み、最後まで飽きずに食べられるよう、たれには旨みとこくのある伊勢醤油を使用し、かつお節こんぶ風味を効かせ、まろやかな中にも深みのある味わいに仕上げました。麺には、100%三重県産の小麦を使用しております。	2食分(麺:250 g ×2袋、たれ:30 g ×2袋)/1袋
2	大内山牛乳 大内山酪農農業協同組合(大紀町)		牛乳(成分無調整)	三重県内の限定された12軒の生産者の生乳のみを使用しています。生産から出荷まで三重県内で行っているため、製品は安全に、新鮮さを保ったまま運ばれます。 コクはあるけれど、あっさり飲みやすく、牛乳独特のにおいが少ないのが特長です。 500 ml、1000 mlの商品も展開しています。	200 ml/1本
3	奥伊勢キャビア (フレッシュ・キャビア) 株式会社オーシャン・トラスト(大台町)		キャビア(冷凍)	本品は、大台町特産のエゴマを混ぜたオリジナルのエサを与えて、自社で飼育したスタージョン(チョウザメ)から採卵し、そのうち卵径が3.0 mm以上ある大粒の卵のみを使用しております。 こだわりの岩塩を極少量使用し、独自熟成冷凍技術によるフレッシュな味わいとキャビア本来のクリーミーな食感に仕上げています。	30 g / 1瓶
4	九鬼贅沢ミルク黒ごまラテ4P 九鬼産業株式会社(四日市市)		粉末清涼飲料	1杯分に約4,000粒の黒ごまを使用しており、食物繊維、鉄分、カルシウムなどの栄養素をおいしく補給できます。ノンカフェインなので就寝前や妊娠中の方にも安心してお召し上がりいただけます。 一杯分ずつの個包装になっていますので、ご自宅はもちろん、オフィスやアウトドアにもおすすめです。	20 g × 4袋 / 1箱
5	ゆずポン酢 ザ ダイニング ヨサ はちえもん The dining YOSA 八右衛門(多気町)		ゆずポン酢	岩戸の塩、三重県産ゆず果汁、県産醤油(福岡醤油店)とのトリプルコラボにより完成した一品です。 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、着色料、甘味料、保存料は使用しておりません。 カツオのタタキやサワラの炙り等、お刺身につけてお召し上がり頂くのがおすすめです。爽やかなゆずの香り、岩戸の塩で食材の旨味を引き出します。	200 ml/1本

	商品名	写真	概要	商品紹介	内容量
6	<small>りゅうのて</small> 龍乃掌ハードプレーン <small>ずいほうけん</small> 有限会社瑞宝軒(亀山市)		焼菓子	三重県産「結びの神」の一等米を、自社で製粉した米粉で作ったグルテンフリーのパウムクーヘンです。主原料である卵は、三重県の鳥鹿養鶏園で抗生物質や薬物を使わず育てた新鮮卵を使用しています。 時間をかけて乾燥焼きすることで、外はサクッと中はもっちりした食感が特徴です。	155 g／1箱
7	うた乃 全国農業協同組合連合会三重県本部 (津市)		いちご	三重県農業研究所が、今後のいちご生産者及び三重のいちご産地の維持拡大を目指して開発した県独自の新品種です。 従来品種よりもすべての時期で糖度が高く、果形もきれいな円錐形が多いことが特長です。味も外観も一歩上の品種です。	約250 g／1箱
8	亀山べにほまれ紅茶 伊達丸亀製茶(亀山市)		茶葉	「亀山べにほまれ紅茶」は、歴史に埋もれてしまった亀山産の「べにほまれ」紅茶を復活させるため、亀山Kisekiの会の一員として、40年以上前の茶園から挿し木をし栽培・加工したものです。 濃厚な香り、味わいが特徴です。	40 g／1袋
9	<small>ちようきゆう</small> 長久の漬けマグロ <small>ちようきゆうまる</small> 株式会社長久丸(尾鷲市)		漬け丼の具(冷凍)	創業100周年を迎えた長久丸が、自社船で釣り上げた天然のキハダマグロを同じ尾鷲市の老舗『金盛丸』とタッグを組み、ゴマ風味豊かな甘口のタレで味付けしました。 流水に5分程つけておくだけで簡単に解凍でき、そのままおかずやおつまみとしても、漬け丼の具としてもすぐに召し上がれます。	50 g／1袋
10	伊勢のあまーいおさしみしょうゆ 合資会社西村商店(玉城町)		醤油加工品	自慢の濃口醤油に、伊勢の地に古くから伝わるたまり醤油と、廃棄される松阪どんこ椎茸の軸からだしをとって合わせ、旨味を出しています。 お刺身醤油としてはもちろん、照り焼きや漬け丼のたれとしてもご活用いただけます。	150 ml/1本

	商品名	写真	概要	商品紹介	内容量
11	カマボコ ブラン KAMABOKO Blanc 株式会社プリス・ダイニング 【伊勢美し国醸造所】 (伊勢市)		かまぼこ	<p>『ワインに合うおつまみ』をコンセプトに開発し、蒲鉾にワインを配合したことが最大の特徴です。具材には伊勢志摩の海の旨味をふんだんに取り入れ、地域性を感じていただけるよう工夫しました。</p> <p>お酒(特に辛口の白ワインや日本酒など)とともにお召し上がりください。</p>	300 g／1個
12	伊勢志摩あおさのり ばた練り刺身こんにやく 有限会社牧野商店(松阪市)		刺身こんにやく	<p>伊勢志摩産あおさのりを素材そのまま使用しているため、磯の風味がしっかりと生きており、外観からもたっぶり入っているのがよくわかり楽しんで頂けます。</p> <p>お好みの形状にカットして、からし酢みそ・ドレッシング・わさび醤油などでお召し上がりください。</p>	160 g／1個
13	宮の雪 純米吟醸 株式会社宮崎本店(四日市市)		日本酒	<p>酒造好適米の最高峰「山田錦」を精米歩合50%まで丹念に精白し、長期間低温発酵させて醸した純米吟醸酒です。西洋梨のような華やかな香りと優雅な味わいが特長です。</p>	720 ml／1本
14	マンボウナゲット 有限会社ヤマショー(紀北町)		魚フライ(冷凍)	<p>低・未利用魚の有効利用の一環として、平成9年からマンボウを使った商品の開発を始め、様々な商品を展開してきました。</p> <p>マンボウはフグの仲間にあたり、低カロリーでさっぱりとした白身と、鶏肉のような食感が特長です。</p> <p>大人から子供まで喜んでいただけるよう唐揚げ風の味付けに仕上げています。</p>	150 g／1袋
15	伊勢のクラフト酢 生姜×ゆず 山二造酢株式会社(津市)		飲む酢	<p>ベースの酢は、明治20年創業当初から続く静置発酵法で作られており、酢独特のツンとした感じが少なく、口あたりがまるやかです。</p> <p>また、シナモンのような清涼感のある甘辛い香りとう味豊かなゆずが心も体もほっと癒してくれます。</p>	200 ml／1本

	商品名	写真	概要	商品紹介	内容量
16	JPA2milk (ジェイピーエーツーミルク) 有限会社四日市酪農(四日市市)		牛乳	<p>本品は、持続可能な循環型農業システムを実践する自社の専用牧場で、非遺伝子組み換え自給飼料で育てたA2乳牛から生乳を生産しています。</p> <p>A2牛は、乳たんぱくの種類であるカゼインが、A2型β-カゼインのみで構成されています。</p>	1000 ml / 1本
17	津東高校×よろこば食堂 ホエイクッキー 伊勢茶ゆず風味 よろこば 株式会社喜場(津市)		焼菓子	<p>よろこば食堂と津東高校の生徒との共同開発によって生まれました。</p> <p>材料には、三重県産の小麦粉「あやひかり」、伊勢茶の一つである「大台茶」、ゆずを使用しています。ゆずとお茶の絶妙なハーモニーをお楽しみください。</p>	25 g / 1袋
18	手延べそうめん 有限会社渡辺手延製麺所(四日市市)		そうめん	<p>江戸時代から続く伝統の製法を生かし、熟成させながら延ばす作業を繰り返して作ります。特に乾燥は、大矢知の中でも、ここで行っていない「低温乾燥」で時間をかけてじっくり行うので、コシが抜群で、風味も豊かです。</p> <p>寒い時期しか製造できないため、生産量も少なく希少な素麺です。</p>	53 g × 28束 / 1箱

2024みえの食セレクション選定品一覧②【更新】

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
1	チーズケーキ 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社 鳥羽国際ホテル(鳥羽市)		洋菓子(冷凍)	半世紀以上、変わらぬ製法で作る鳥羽国際ホテル自慢の一品です。中でも「プレーン」は、ホテル不動の人気を誇る定番で、口の中で広がる芳醇な風味は格別です。	7号/1箱(台)
2	原形ベーコン 株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム (伊賀市)		ベーコン(ブロック)	手作業で塩と香辛料を豚バラ肉に擦り込む「乾塩法」で製造しています。6日間熟成させ、豚肉そのもののうまみを凝縮させています。	250 g/1個
3	新姫果汁 一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 (熊野市)		果汁(ストレート)	「新姫」は、熊野においてのみ生息する希少な柑橘で、独特の爽やかな香りと強い酸味、少しの苦みが特徴です。 本品は、その新姫を自社加工場にて搾汁した100%果汁です。 炭酸水やお酒で割って飲むもよし、焼き魚や焼き肉、揚げ物などにかけていただくもよし。	100 ml/1本
4	糰ぷりん 株式会社糰屋(伊勢市)		洋菓子	砂糖の使用を最小限に抑え、醤油と甘こうじが生み出す深く濃厚な旨み、甘さを感じられるように仕上げました。 とろりとなめらかな口当たり。	80 g/1個
5	特撰赤だし伊勢味噌 株式会社糰屋(伊勢市)		味噌	丸大豆を主原料とした、濃厚で奥深い味わいのお味噌です。 独自の旨味を配合しております。 具材には、伊勢志摩産のあおさをお使いいただくのがおすすめです。	500 g /1袋

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
6	活鯛 めでたい焼 三和水産株式会社(尾鷲市)		鯛の尾頭付き塩焼き(冷凍)	<p>鯛の腹を切らずにエラと内臓を取り出し、ウロコを付けたまま蒸し焼き、冷凍しています。形を整えるため腹とエラに国産ワカメを詰めています。</p> <p>レンジで温めるだけの簡単調理でお召し上がりいただけます。</p> <p>おめでたい時(結婚・出産・入学等)のお使い物、年末年始のお歳暮やお年賀に最適です。</p>	約700 g / 1箱
7	鈴鹿じゃこおかか煮 有限会社新星食品(鈴鹿市)		佃煮	<p>主に伊勢湾で水揚げされたちりめんじゃこと、国産の花かつおをすべて自社で炊きあげ、ブレンドしています。</p> <p>じっくりとやわらかく炊きあげたちりめんじゃこと花かつおのほど良い甘味と香りが食欲をそそります。</p> <p>ふりかけとしてもお使いいただけます。</p>	85 g / 1個
8	スマックゴールド 鈴木鉱泉株式会社(桑名市)		炭酸飲料	<p>昭和40年代に、当時流行していたクリームソーダの瓶詰めを企画し開発された乳白色の飲料です。</p> <p>親しみやすいミルク風味をベースに、ほどよい酸味と甘さを加え、微炭酸で泡立ちも優しくしています。</p> <p>ノスタルジックなラベルが目を引くロングランの一品です。</p>	180 ml / 1本
9	薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」 有限会社茶重商店(松阪市)		棒ほうじ茶(茶葉)	<p>松阪市にあるJGAP認証を受けた茶園の初摘み茶葉の茎(棒)の部分のみを手間暇をかけ丁寧に選別し、300℃以上の高温で瞬間的に焙じています。これにより、旨みを閉じ込め、甘みと芳醇な薫りを引き出しました。</p> <p>熱湯で淹れる以外に、水出しでも10分程で簡単に入れられます。</p> <p>季節を問わず一年中愉しめる癒しのほうじ茶です。</p>	100 g / 1袋
10	ISEKADO ペールエール 有限会社二軒茶屋餅角屋本店(伊勢市)		クラフトビール	<p>ビール界のオスカーとよばれる、イギリスの世界大会で3回金賞を受賞しました。</p> <p>柑橘系で苦みのあるフレーバーが特徴的でどのようなシーンにでも合わせることが出来ます。</p>	330 ml / 1本

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
11	抹茶すいざわ 有限会社萩村製茶(四日市市)		抹茶(お薄用)	丁寧に遮光して育てた覆い下茶葉の中でも、特に選りすぐった茶葉を使用しています。 色鮮やかな緑と、香り豊かな香気、まろやかな旨みをもつ逸品です。 抹茶ラテ、ゼリー等にしても美味しいです。	30 g／1缶
12	伊勢志摩あおさのりひとくち刺身こんにやく 有限会社牧野商店(松阪市)		玉こんにやく	伊勢志摩あおさのりを粉末ではなく素材そのまま使用しているため、磯の風味がしっかりと生きており、外観からもたっぷり入っているのがよくわかり楽しんで頂けます。 ばた練りで練り上げた生地に余分な圧力を加えずに成型しているので、優しい食感で食べやすく仕上げています。 可愛い一口サイズの小玉タイプに仕上げています。	130 g／1個
13	宮の雪 大吟醸 株式会社宮崎本店(四日市市)		日本酒	フルーティーな吟醸香となめらかな甘みが口の中に広がり、食中酒としてもお楽しみいただけます。 お土産にも最適です。	720 ml/1本
14	九鬼太白純正胡麻油使用手延めん 有限会社渡辺手延製麺所(四日市市)		ひやむぎ	九鬼太白純正胡麻油を使用する事で小麦と塩をうまく結び付け、強い弾力を備えたまま風味が増し、より滑らかな麺に仕上がりました。 茹でてから時間が経っても殆ど伸びず美味しくお召し上がりいただけます。	225 g×3束／1袋