

# 当日ご用意する 補給食

## エイドの和菓子



### 伊勢芋カステラ（多気町）

強い粘りと高い栄養価から「とろろ芋の王様」と呼ばれる伊勢芋。その伊勢芋を粉末にし、生地練り込んで、多気町の人気パティスリーが焼き上げました。ふっくら、しっとりとした食感で、やさしい甘みが広がります。



### ないしょもち（大台町）

あまりにおいしくて、内緒にしたくなるほど。音を立てないよう、すりこぎでついたことが「ないしょもち」という名前の由来です。うるち米ともち米を半づきにすることで、やわらかく、歯切れのよい食感に。よもぎときなこの香りが広がります。



### まんぼうあられ（紀北町）

紀北の町の魚といえば、マンボウ。身はさっと湯がいて酢味噌和えに、「こわた」と呼ばれる小腸は酒の肴として親しまれてきました。今回は、そんなマンボウを練り込んだあられをご用意。塩コショウのきいた味わいが、走る体に嬉しい一品です。

## エイドの洋菓子



### おわせ節（尾鷲市）

昭和47年創業、尾鷲の菓子店の看板商品「おわせ節」。ふっくら焼き上げたカステラ生地、塩気のきいたチーズバターをサンドしました。バターのコクと香りが広がる、食べ応えのあるブッセです。



### なるみゼリー（熊野市）

年間を通じて柑橘が育つ三重県。温暖で雨が多い気候と、水はけのよい土壌で育った熊野産温州みかんをたっぷり使用しています。つるつと食べられる手軽さながら、果肉感もしっかり感じられる、まるでみかんそのままのゼリーです。



### 笑み結び（紀宝町）

三重県は、マイヤーレモンの一大生産地。その一角をなす紀宝町では、香り高く、酸味のやわらかなマイヤーレモンが育てられています。果汁と果皮をまるごと使い、地元で人気の洋菓子店が焼き上げた、しっとり食感のレモンケーキです。

## エイドのお惣菜



### 鶏焼き肉（松阪市）

世代を超えて愛され続ける松阪のソウルフード、「鶏焼き肉」。甘辛い味噌ダレをつけ、網で焼き上げた鶏焼き肉は、香ばしさが食欲をそそります。当日は、B-1グランプリ出場経験のある「Do it!松阪鶏焼き肉隊」の皆さんが、できたてを目の前でご用意します。

香肌産のお米のおいしさを味わえる塩むすびや、地元飯高の「とっときみそ」を使った味噌汁と一緒に楽しみください。



### 松阪赤菜塩漬（松阪市）

約400年前に松坂城を築いた蒲生氏郷が伝えたと言われる伝統野菜「松阪赤菜」。塩漬けにすることで、紅色が一層鮮やかになりました。シャキシャキとした歯ごたえとさっぱりとした後味が嬉しいお漬物です。



### ゆずいなり（大台町）

香り高く、爽やかな酸味が特徴の「奥伊勢ゆず」。大台町で育てられた柚子の香りをきかせたすし飯を、甘いお揚げで包みました。柚子の風味と優しい甘みが調和した、さっぱりとした後味が嬉しい一品です。

## ゴール



### ゆず花（大台町）



### たい焼き（松阪市）



### 牛汁（多気町）

ゴール会場では、コース上の3市町（多気町、松阪市、大台町）がふるまいをご用意。奥伊勢ゆずを使った羊羹「ゆず花」、三重県産小麦あやひかりを使用した地元人気店のたい焼き、「高校生レストラン」でもおなじみの相可高校特製牛汁をお楽しみください。

完走を、おいしい地元のグルメで応援します



※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。