

2023 みえの食セレクション選定品一覧①【新規】

申請品(申請者)	写真	商品紹介
<p>おわせ雨夏ドレッシング</p> <p>1 Amanatsu Tenma Farm (尾鷲市南浦4634) 090-8467-5812</p>		<p>尾鷲が誇る激しい雨が育てた爽やかな酸味とジューシーでほのかな苦みが特徴の甘夏を使用したドレッシングです。甘夏果汁を約50%贅沢に使用し、細かく刻んだ甘夏の外皮をアクセントに入れているため、甘夏感が口の中で広がり、様々な料理がすっきり爽やかになります。特に魚料理との相性は抜群です。</p>
<p>つくだ煮屋の手羽先</p> <p>2 有限会社荒木園一商店 (三重郡川越町南福崎 1291-1) 059-361-1111</p>		<p>三重県育ちの「錦爽どり」を、県内老舗の醤油を煮込んだタレを使って、つくだ煮屋ならではの手羽先に仕上げました。少し濃い味付けはご飯によく合い、お酒のお供にもおすすめです。</p>
<p>ほうじ茶みるくジャム</p> <p>3 株式会社こんま亭 (いなべ市大安町石樽東1217-1) 0594-78-1649</p>		<p>地元いなべ市の石樽産ほうじ茶と三重県産の低温殺菌牛乳をたっぷり使った、香ばしくコクのあるみるくジャムです。ほうじ茶特有の香り・旨みと、みるくの甘みがマッチしたジャムは、朝食の時間を豊かにしてくれます。</p>
<p>ハレノヒトマト</p> <p>4 三交不動産株式会社 (津市丸之内9-18) 059-273-6611</p>		<p>1年を通して平均糖度10度のまるでフルーツのような甘みと旨みたっぷりの高糖度ミニトマトです。化学合成肥料は一切使用せず、自然由来の有機培土で栽培されています。「主役になれる」究極の高糖度ミニトマトは、ご自宅用だけでなく、贈り物にも最適です。</p>
<p>純八さつまいものアーモンドタルト</p> <p>5 株式会社純八商店 (員弁郡東員町北大社1323-9) 0594-73-7174</p>		<p>自家栽培のさつまいもをじっくり蒸して粗目のペースト状にし、スペルト小麦を使ったサクサクのタルト生地に分厚く敷いて、その上にアーモンド生地とスライスアーモンドをトッピングして焼き上げた、さつまいもアーモンドタルトです。さつまいもの自然な甘さとタルト生地のサクサク感の相性をご堪能ください。</p>
<p>酒まんじゅう</p> <p>6 有限会社シンセイフーズ (多気郡明和町斎宮法正寺1854-12) 0596-52-3888</p>		<p>明和町の酒蔵のお酒・酒粕、多気町産の伊勢芋、三重県産の小麦粉・米粉を使用し、地元の特産を活かした酒まんじゅうです。もっちり・しっとりした食感と、甘さ控えめの餡で、何個でも食べられます。日々のお茶請けや土産に最適です。</p>
<p>カップアイス4種6個セット</p> <p>7 すし処一重 (尾鷲市南陽町9-3) 0597-22-8991</p>		<p>三重県産の原料を使用したカップアイスのセットです。尾鷲市産の甘夏、御浜町産の苺を使用したシャーベットは、果汁70%以上で、フルーツをそのまま食べているような瑞々しい味わいです。また、紀北町産の産み立て卵と安定剤不使用の生クリームを使用したアイスクリームは、バニラや黒糖の香りを楽しめる濃厚な味わいです。</p>
<p>魚に合う米</p> <p>8 有限会社世古米穀店 (尾鷲市中央町5-15) 0597-22-1317</p>		<p>魚本来の味を引き立てよう厳選されたブレンド米です。口当たりが軽く、噛むほど甘みが増していくのが特徴です。魚料理の味をお米の甘さと噛み応えで感じながら一緒においしく味わっていただけます。</p>
<p>松阪牛肉 味ごはんの素</p> <p>9 株式会社TANKUS (津市一志町田尻592-5) 059-293-0047</p>		<p>甘辛い味付けの松阪肉がゴロっと入った炊き込みご飯の素です。精肉店ならではの肉の加工、部位の厳選により、お肉の満足感をしっかりと味わえます。おにぎりやお茶漬けにするのもおすすめです。</p>

申請品(申請者)	写真	商品紹介
<p>ぎょうざ衛門 なんでも味噌ダレ</p> <p>10 株式会社ピーズブレアコーポレーション (四日市市伊倉1-1-53) 059-353-5311</p>		<p>県内企業の醤油・味噌・ごま油を使った、深みとコクが効いたピリ辛の濃厚な味噌ダレです。野菜やお肉にそのままかけるのはもちろんのこと、炒め物の調味料としても使える万能調味料です。砂糖やハチミツなどをプラスすると、お子様にも食べやすい味になります。</p>
<p>しらすのもり</p> <p>11 株式会社丸寿海産 (北牟婁郡紀北町東長島2295-2) 0597-47-3630</p>		<p>答志島で獲れた新鮮なしらすをミネラル豊富な岩塩でふっくら柔らかく炊き上げ、三重県産のあおさのりをふんだんに使用し、旨みを最大限に活かす味付けに仕上げた炊き込みご飯の素です。食欲をそそるごま油の香りが、海産物独自の旨みを際立たせています。</p>
<p>bbワイン</p> <p>12 農業組合法人三重伊賀里山整備活用組合 (名張市青蓮寺2777-1) 0595-41-1175</p>		<p>名張市産のブラックベリーを使用したワインです。奥行のある香りと、さっぱり軽やかな口当たりが特徴で、ブドウ由来のワインとはまたひと味違った味わいをお楽しみいただけます。スタイリッシュなラベルデザインで、贈り物にも最適です。</p>
<p>非常時持出米(わかめごはん)</p> <p>13 三重北農業協同組合 (四日市市鶴の森1-5-19) 059-393-5060</p>		<p>非常時にもおいしく手軽に食べられるわかめごはんです。原材料は全て三重県産を使用。缶を開けてコップ1杯のお湯または水を注いで20分(水の場合は60分)待つだけです。8年間の長期保存が可能。アウトドア用としてもおすすめです。</p>
<p>伊賀米こしひかりごはん</p> <p>14 株式会社ミエライス (津市庄田町1957) 059-256-0311</p>		<p>三重県産のブランド米である伊賀米こしひかりを手軽に食べることのできるパックご飯です。伊賀米こしひかりは、味・香り・粘りが三拍子そろったお米で、冷めてもおいしいお米なので、どんな料理にも合うのが特徴です。</p>
<p>あおさ風味たれ付き伊勢うどん2食入り</p> <p>15 株式会社みなみ製麺 (伊勢市村松町1360-21) 0596-38-1166</p>		<p>伊勢湾で獲れた香りのよいあおさをふんだんに使ったタレと、三重県産を含む小麦で作られた伊勢うどんのセットです。ふっくらもちもちの麺に、まろやかでコクのあるタレを絡めれば、伊勢志摩の味を堪能できます。</p>
<p>伊勢海老のクリームソース ホエイパスタセット</p> <p>16 株式会社喜場 (津市大里睦合町233) 059-271-8037</p>		<p>三重県産小麦(あやひかり)に栄養価の高いホエイを練りこんだモチモチの自家製パスタに、三重県産伊勢海老の出汁をふんだんに使用した自家製ソースでお召し上がりいただく、三重県の魅力を詰め込んだパスタセットです。</p>
<p>まつぶた 極上松阪豚セット</p> <p>17 株式会社YCまつぶたPIG STORY (松阪市高町220-4) 0598-30-8029</p>		<p>松阪豚のステーキ用としゃぶしゃぶ用がセットになった商品です。松阪豚は、松阪牛を彷彿させる霜降り、人の体温で溶け出すお餅のような脂肪、臭みがなく柔らかな弾力のある赤身が特徴です。極上の味をぜひご堪能ください。</p>
<p>純米大吟醸 義左衛門</p> <p>18 若戎酒造株式会社 (伊賀市阿保1317) 0595-52-1153</p>		<p>地元伊賀の篤農家が大切に育てた酒米「山田錦」を35%まで磨き上げ、じっくりと丁寧に醸した日本酒です。花々を思わせる気品ある香り、きめ細やかな奥深い味わいは、日本酒好きの方にはもちろん、日本酒が初めての方にもおすすめです。</p>
<p>果のまま(7袋)</p> <p>19 ワカシヨクワカヤマシヨクピン株式会社 (四日市市千代田町189) 059-365-4545</p>		<p>主に三重の美味しい旬の果物を集め、砂糖類・香料などの添加物を使用せず、低温でじっくり乾燥させたセミドライフルーツです。ぎゅっと凝縮された素材のおいしさと香りをお楽しみいただけます。</p>