

## 2024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	<b>伊勢うどん</b> 伊勢醤油本舗株式会社 伊勢市宇治中之切町52 0594-33-3889		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	<b>大内山牛乳</b> 大内山酪農農業協同組合 度会郡大紀町大内山3248-2 0598-72-2223		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。
3	<b>奥伊勢キャビア (フレッシュ・キャビア)</b> 株式会社オーシャン・トラスト 多気郡大台町神滝68-1 090-1413-7071		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られています。
4	<b>九鬼養沢ミルク黒ごまラテ4P</b> 九鬼産業株式会社 四日市市尾上町11番地 059-350-2050		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。
5	<b>ゆずポン酢</b> ザ ダイニング ヨサ はちえもん The dining YOSA 八右衛門 多気郡多気町古江840-1 0598-49-4341		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。カツオのたたきやサワラの炙り等、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。
6	<b>龍乃掌ハードブレーン</b> ずいほうけん 有限会社瑞宝軒 亀山市御幸町231 0595-82-3331		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バウムクーヘンです。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、外はサクツと中はもっちりした食感が特徴です。
7	<b>うた乃</b> 全国農業協同組合連合会三重県本部 津市栄町一丁目960 059-229-9090		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。
8	<b>亀山べにほまれ紅茶</b> 伊達丸亀製茶 亀山市辺法寺町1011番地 0595-85-0524		「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。
9	<b>長久の漬けマグロ</b> ちよつきゅうまる 株式会社社長久丸 尾鷲市三木浦333-12 0597-25-2100		創業100周年を迎えた社長久丸が、自社船で釣り上げた天然のキハタ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。

	商品名	写真	商品紹介
10	伊勢のあまーいおさみしょうゆ 合資会社西村商店 玉城町田丸244 0596-58-2225		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。
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】 伊勢市大世古2-5-11 0596-27-5050		『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。 お酒(特に辛口の白ワインや日本酒など)ともお召し上がりください。
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 松阪市八太町480 0598-29-2206		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、外観からもたっぷり入っているのがよくわかり楽しんで頂けます。 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。
13	宮の雪 純米吟醸 株式会社宮崎本店 四日市市楠町南五味塚972 059-397-3111		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。
14	マンボウナゲット 有限会社ヤマシヨー 紀北町船津1079 0597-36-1616		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。 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。 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。
15	伊勢のクラフト酢 生姜×ゆず やまにぞろず 山二造酢株式会社 津市阿漕町津興2476 059-225-2321		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、口あたりがまろやかです。 また、シナモンのような清涼感のある甘辛い香りと風味豊かなゆずが心も体もほっと癒してくれます。
16	ジェイピーエーツーミルク JPA2milk 有限会社四日市酪農 四日市市黒田町395番地 059-394-3187		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。 A2牛は、乳たんぱく質の一種であるカゼインが、A2型β-カゼインのみで構成されています。
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 津市大里川北町88 059-271-8037		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。 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。
18	手延べそうめん 有限会社渡辺手延製麺所 四日市市川北1-13-9 059-366-3522		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、ここでしか行っていない「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。 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。