

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	商品紹介
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 鳥羽市鳥羽1-23-1 0599-26-3736		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。
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 伊賀市西湯舟3609 0595-43-2011		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。
3	<small>にいひめ</small> 新姫果汁 一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 熊野市紀和町板屋78番地 0597-97-0640		「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。
4	糍ぶりん 株式会社糍屋 伊勢市宮後1-10-39 0596-65-7050		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。
5	特撰赤だし伊勢味噌 株式会社糍屋 伊勢市宮後1-10-39 0596-65-7050		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、伊勢志摩産のおおさをお使いいただくのがおすすめです。
6	活鯛 めでたい焼 三和水産株式会社 尾鷲市三木浦町339 0597-28-2336		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。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。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。
7	鈴鹿じゃこおかか煮 有限会社新星食品 鈴鹿市須賀一丁目9番17号 059-384-6767		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。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。ふりかけとしてもお使いいただけます。
8	スマックゴールド 鈴木鉱泉株式会社 桑名市江場中野町608 0594-23-7411		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。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。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。

	選定品(事業者名)	写真	商品紹介
9	薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」 <small>ちやじゆう</small> 有限会社茶重商店 松阪市新町819番地 0598-21-0701		<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た丁寧に選別し、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。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。季節を問わず一年中愉しめる癒しのほうじ茶です。</p>
10	ISEKADO ペールエール 有限会社二軒茶屋餅角屋本店 伊勢市下野町564-17 0596-63-6515		<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。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も合わせることが出来ます。</p>
11	抹茶すいざわ 有限会社萩村製茶 四日市市水沢町3285 059-329-2204		<p>丁寧に遮光して育てた覆下茶葉の中でも、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。</p>
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 松阪市八太町480 0598-29-2206		<p>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、外觀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、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。</p>
13	宮の雪 大吟醸 株式会社宮崎本店 四日市市楠町南五味塚972 059-397-3111		<p>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。</p>
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 四日市市川北1丁目13-9 059-366-3522		<p>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上がりいただけます。</p>