

2023 みえの食セレクション選定品一覧①【新規】

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
1	おわせ雨夏ドレッシング Amanatsu Tenma Farm(尾鷲市)		乳化液状ドレッシング	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。	200ml
2	つくだ煮屋の手羽先 有限会社荒木國一商店(川越町)		佃煮(手羽先)	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。	160g
3	ほうじ茶みるくジャム 株式会社こんま亭(いなべ市)		ミルクスプレッド	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。	150g
4	ハレノヒトマト 三交不動産株式会社(津市)		ミニトマト	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。	120g
5	純八さつまいものアーモンドタルト 株式会社純八商店(東員町)		焼菓子(さつまいもアーモンドタルト)	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。	1個(直径16cm)

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
6	酒まんじゅう 有限会社シンセイフーズ(明和町)		和菓子(酒まんじゅう)	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。日々のお茶請けや手土産に最適です。	6個入
7	カップアイス4種6個セット すし処一重(尾鷲市)		カップアイス	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、紀北町産の産みた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。	120ml×6個(甘夏×2、苺×2、バニラ×1、黒糖×1)
8	魚に合う米 有限会社世古米穀店(尾鷲市)		精米	魚本来の味を引き立てる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。	300g
9	松阪牛肉 味ごはんの素 株式会社TANKUS(津市)		炊き込みご飯の素	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。	100g
10	ぎょうぎ衛門 なんでも味噌ダレ 株式会社ピースプレアコーポレーション (四日市市)		たれ	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。	200ml

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
11	しらすのもり 株式会社丸寿海産(紀北町)		炊き込みご飯の素	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に炊き上げ、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。	具材60g、だし汁500ml
12	bbワイン 農事組合法人三重伊賀里山整備活用組合(名張市)		果実酒	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。	375ml
13	非常時持出米(わかめごはん) 三重北農業協同組合(四日市市)		乾燥加工米	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。	110g
14	伊賀米こしひかりごはん 株式会社ミエライス(津市)		包装米飯	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。	160g×3パック
15	あおさ風味たれ付き伊勢うどん2食入り 株式会社みなみ製麺(伊勢市)		ゆでうどん(たれ付き)	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。	548g(めん:240g×2食、たれ:34g×2食)

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
16	伊勢海老のクリームソース ホエイパスタ 株式会社喜場(津市)		スパゲッティセット	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。	280g(めん150g)
17	まつぶた 極上松阪豚セット 株式会社YCまつぶたPIG STORY (松阪市)		豚肉	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。	1kg
18	純米大吟醸 義左衛門 若戎酒造株式会社(伊賀市)		日本酒	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。	720ml
19	果のまま(7袋) ワカシヨクワカヤマシヨクヒン株式会社 (四日市市)		セミドライフルーツ詰め合わせ	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。	7袋(なし2袋(5g×2)、おうとう1袋(3g)、びわ1袋(3g)、いちご1袋(2g)、しやいんますかつ1袋(2g)、きうい1袋(6g))

2023 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	熊野特産たかな漬 めはり 農事組合法人飛鳥たかな生産組合 (熊野市)		たかな塩漬	熊野市近郊で生産した高菜のみを使用した、たかな漬。収穫から加工まで全て手作業で作っており、添加物は使わず塩のみで漬け込むことで素材の風味を活かしている。素材そのもののピリッとした天然の辛味が特徴。	100g(7~8枚)
2	三重県産伊賀米コシヒカリ(5kg、10kg) 伊賀ふるさと農業協同組合(伊賀市)		精米	古琵琶湖層の土壌、淀川源流域の清水、内陸型気候による気温較差など米づくりに適した地域である伊賀で栽培したコシヒカリ。噛めば噛むほど甘みが増し、味・つや・粘りの三拍子が揃った、炊き上がりはもちろん、冷めてもおいしいお米。	5kg、10kg
3	ふきい 純米 瑠璃色 石川酒造株式会社(四日市市)		日本酒	鈴鹿山系の豊かで清らかな伏流水を仕込み水に使用した、やさしくふくよかな味の日本酒です。一部の米を除きほとんど三重県産の米を使用。自社敷地に地下200mより噴き出す自噴水があり、そこから「噴井」と命名。	300ml
4	熟成ベーコン 株式会社角屋(菟野町)		ベーコン	合成保存料・着色料・増量剤は使用せず、手作りにこだわる本場ドイツ製法により製造したベーコンです。とことんドイツの製法にこだわり、上質で新鮮な「鈴鹿山麓クリーンポーク」を塩漬け、漬け込み、熟成させ、じっくりとスモークし、余分なものを使用しないで作り上げたベーコンは、脂の甘味と旨味を十分に感じられます。	240g
5	九鬼特撰芳醇黒胡麻油 九鬼産業株式会社(四日市市)		食用ごま油	厳選された特別な黒ごま(セサミン高含有)を伝統的な圧搾法のみで絞ったごま油です。セサミン量が通常のごま油の約2.5倍。手間のかかる圧搾法により、まるやかで味わい深い芳醇な香りに仕上げました。	95g

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
6	伊勢たまり奉祝 株式会社糀屋(伊勢市)		たまりしょうゆ	伊勢うどんのたれにも使われるたまり醤油を、原料の大豆と小麦を三重県産に厳選し仕込んだ伝統の醤油です。香りがよく、色見も味わいも濃厚でほのかに甘みがあるのが特徴。	150ml
7	田舎風 鶏めしの素 三昌物産株式会社(四日市市)		炊き込みご飯の素	炊いたご飯に混ぜるだけの手軽に調理ができる鶏めしの素です。鶏肉、野菜ともに国産品を使用。どこか懐かしさのある、甘みのある鶏めしは、冷めてもおいしくいただけます。	385g
8	即席料亭合わせあおさ汁 サンジルス醸造株式会社(桑名市)		即席みそ汁(生みそタイプ)	三重県の特産あおさとみそを組み合わせ、地産地消にこだわった即席みそ汁です。磯の風味を感じられるように、香りが引き立つ「米みそ」とコクが出る「豆みそ」の合わせみそ(生みそタイプ)を使用。あおさは伊勢志摩産。	51g(3食分)
9	代々伝承 千萬の令 有限会社茶重商店(松阪市)		深蒸し煎茶	良質な深蒸し茶産地である松阪飯南町の、有機質肥料で育まれた指定契約農家・指定茶園にて栽培された茶葉(一番茶)を使用。長時間高圧蒸気処理を行うことで、渋みを抑え、まろやかで濃厚な旨みを最大限に引き出しています。	100g
10	シェル・レーヌ 株式会社ブランカ(鳥羽市)		焼菓子	外はカリッ、中はしっとり、真珠貝をイメージした焼菓子です。三重県産小麦粉「あやひかり」、御木本製薬のパールシェルカルシウム(食用真珠貝層粉)を使用。添加物不使用で、バター豊かな香り、卵、小麦粉の素材本来の味を引き出しています。	1個

	選定品(事業者名)	写真	概要	商品紹介	内容量
11	平治煎餅 有限会社平治煎餅本店(津市)		せんべい	創業当時より100年間変わることなく、砂糖、小麦粉、卵のみで作ったお煎餅です。津市の阿漕浦に伝わる孝子物語にでてくる平治が浜に忘れた笠をかたどっています。昔懐かしさを感じる素朴な味わいと笠をかたどった立体的な形状が特徴。	24枚
12	あおさ焼酎 河村 有限会社マサヤ(南伊勢町)		焼酎	三重県の特産あおさを使用し、風味を活かした焼酎です。長く飲んでいただくため、あえて香をおさえ、飲みやすさにこだわっています。商品名は、南伊勢町出身で江戸時代の豪商、河村瑞賢から命名。	720ml
13	伊勢うどん2食たれ付き 株式会社みなみ製麺(伊勢市)		ゆでうどん(たれ付き)	こだわりの小麦でふっくらもちもちの食感と噛み応えのある伊勢うどんと、コクのあるたまり醤油を使用した昔ながらの味のたれのセットです。麺の表面に独自の加工を施すことでたれが麺により絡みやすくなっているのが特徴。	250g(めん:240g×2袋、たれ:35ml×2袋)
14	紀北の魚ギョーザ 有限会社ヤマシヨー(紀北町)		ぎょうざ	地域資源かつ低・未利用魚であるニギスを使用した魚ギョーザです。原材料であるニギス(沖キス)・イカ・やまいも・レモン、皮の原材料である小麦粉は、三重県産を使用。魚ギョーザのため低カロリーです。	12個入