



2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
九鬼産業株式会社 (四日市市)	九鬼特撰芳醇黒胡麻油	95g		香り芳醇・味まろやか 老舗の特撰黒胡麻油	<ul style="list-style-type: none"> ・ 明治19年創業以来の伝統的な圧搾法のみで絞ったごま油。 ・ 「セサミン高含有黒ごま」100%使用。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、まろやかで味わい深い芳醇な香りに仕上げ。
三井食品工業株式会社 (本社:愛知県、工場:明和町)	伊勢たくあん	1本(約300g)		新しい発酵技術で低塩化に成功した伝統漬物	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統製法に則り大根をはさ掛け、天日干し。味付けは自然物のみ。 ・ ヌカに乳酸菌を添加することで発酵期間の短縮による生産性向上と塩分の低減を可能にした。 ・ 三重県産「御菌大根」のみを使用。 ・ 乳酸発酵による酸味と旨みのほどよいバランス。茄子の葉と乳酸発酵による香りが食欲をそそる。 ・ 添加物不使用。従来品より低塩化。
東海醸造株式会社 (鈴鹿市)	「八丁仕込み」黄金味噌	1kg		伝統の製法、長期熟成 県産大豆100%の豆味噌	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料は三重県産の大豆のみの豆味噌。 ・ 創業300年。大正時代から使い続けている杉桶で仕込む。熟成期間は長く、伊勢平野の気候風土による自然任せの天然醸造。 ・ 濃赤褐色で独特の香り、濃厚な旨み、かすかな苦味や渋み、酸味もある個性的な漉し味噌。 ・ 熱処理をしない生みそで、化学調味料等は一切使っていない。

2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
<p>有限会社山藤 (南伊勢町)</p>	<p>骨なし串ひもの</p>	<p>14本入り (7種類× 2本)</p>		<p>気になる骨を取り除いて竹串を刺した新しい形の串ひもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢志摩で水揚げされた鮮度のいい魚だけを使い3枚おろしにして腹骨、または腹骨と中骨を取り除く。 ・保存料等の添加物は一切使用しないで味付けは天然の塩だけ。天日干しで仕上げる。 ・干物には1枚1枚に竹串を刺し、真空包装。
<p>小林 徹 (手駒銘茶センター) (四日市市)</p>	<p>伊勢乃国特別栽培はとむぎ茶ティーバッグ</p>	<p>80g(5g×16袋)</p>		<p>すっきり軽やかな特別栽培はとむぎ茶</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特別栽培はとむぎを熱風焙煎製法で、香りがよく、すっきりとした軽やかな味わいに仕上げた。 ・着色料・添加物不使用。
<p>有限会社深川屋 (亀山市)</p>	<p>銘菓 関の戸</p>	<p>簡易箱8個入り 化粧箱6個入り</p>		<p>江戸時代からこれ一品 和三盆の味わい深い一口サイズのおもち菓子</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・江戸時代三代将軍家光の頃より約370年間作り続けている。 ・原料、製法にこだわり、銘菓関の戸一品だけを作り続けている。 ・和三盆を使用することで後味に残る香りが特徴的。

2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
サンジルス醸造株式会社 (桑名市)	伊勢志摩産あおさ使用 即席料亭合わせあおさ汁	3食入り		香り立つ磯の風味と合わせみそのコク	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県で生産量の多いあおさとみそを組み合わせ、地産地消にこだわった商品。 ・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)を使用したみそ汁。 ・パッケージには調理イメージを明記。あおさをイメージした深緑を基調としたデザイン。
株式会社いとめん本店 (四日市市)	手打式伊勢うどん	568g(めん250g×2、たれ34g×2)		古来の麺の再現にこだわった伊勢うどん	<ul style="list-style-type: none"> ・古くから伝わる伊勢うどんを再現するため、生地をねかせ、包丁切りにて製造。 ・たれはたまり醤油に良質のかつお節、煮干しのだしをきかせた伊勢特有の風味に。 ・原材料の小麦粉は三重県産100%使用。 ・麺は一度ゆでてから包装、熱殺菌することで常温保存が可能に。独自の連続熱殺菌庫を開発し、もちもちした食感に。
株式会社大田酒造 (伊賀市)	純米吟醸 半蔵 神の穂	720ml		爽やか、フルーティーなオール三重県産純米吟醸	<ul style="list-style-type: none"> ・酒米を全量手洗い限定吸水。手造りにこだわる。 ・酒米は三重県開発の「神の穂」を大吟醸クラスの50%まで精米し使用。 ・酵母も三重県産MK-3を使い、オール三重県産にこだわる。

2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
<p>有限会社浜地屋 (熊野市)</p>	<p>熊野揚げ</p>	<p>160g</p>		<p>地魚のみを原料に素材本来の味わいを生かした天ぷら</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地魚のみを使用。 ・すり身から商品までの一貫製造。 ・低利用魚や未利用魚の有効活用。 ・すり身の水さらしを少なくし、弾力は少し弱くなるが、素材の味を重視した製造。
<p>株式会社夢工房くまの (熊野市)</p>	<p>マルチみかん100%ジュース</p>	<p>720ml</p>		<p>マルチ栽培で育った高糖度みかん100%ジュース</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・高糖度で高品質なみかんを生産する「マルチ栽培」の糖度12度以上のもののみを使用。 ・搾汁は、インライン式搾汁機(果肉だけを搾汁する方式)で行い、果皮の苦味が混入しないようにしている。
<p>有限会社マサヤ (南伊勢町)</p>	<p>あおさ焼酎(この空この海 このあおさ)</p>	<p>720ml</p>		<p>磯から届いた絆の一滴 一番摘みのあおさ焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・南伊勢町の特産品を使った商品づくりに地元の異業種の有志が集まった。 ・あおさは地元が一番摘みのものを使用。 ・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た。 ・あおさの栽培風景をラベルの裏面に付けた。

2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
三昌物産株式会社 (四日市市)	伊勢赤どり燻製	鶏むね肉・鶏もも肉各1枚		歯ごたえのある薫り高い伊勢赤どり鶏肉ハム	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏の臭みを和らげるために桜チップで燻して、臭みなく、薫り高い商品をめざした。 ・ 柔らかさと滑らかな歯ごたえの実現をめざした。 ・ 伊勢赤どりの本来の味わい、旨味を引き出すような風味に仕上げた。
東邦産業株式会社 (尾鷲市)	エリンギ「ラグジュアリー」	150g		手作業の選別によるワンランク上のエリンギ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きく、身もぎっしりと詰まっているため、食感が一番のセールスポイント。 ・ 縦にカットすると、まるでステーキのような肉厚な食感を楽しめる。横にカットすると、ホタテのようなプリプリ食感を楽しめる。 ・ 選別しているため、商品の美しさも自慢。
伊賀南部農業協同組合 (名張市)	伊賀米コシヒカリ	10kg		気候風土に恵まれた伊賀地域で栽培された良質米	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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栽培。 ・ 「伊賀米コシヒカリ」平成23、24年全国食味官能試験で特A評価を得ている。 ・ かむほど甘みが増し、味と粘りが保たれた米。冷めてもおいしい。


2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
株式会社伊勢萬 (伊勢市)	伊勢梅酒ウメノミコト	300ml		女性に好まれる、 ちょっと甘めで上品な香りの梅酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の一番のこだわりは日本一清流「宮川」の水を使用していること。 ・ 国産梅100%使用 ・ 完熟梅を使ったちょっと甘めの味と上品な梅の香りが特徴。 ・ 20代前半のデザイン専門学生とコラボし、「自分達が女子会で飲みたいお酒」の企画でできた商品。
株式会社荒木海産 (伊勢市)	伊勢手掘りあさり	200g		濃厚、甘み、芳醇な 味わいの三重県産 手掘りあさり	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県産の手掘りあさにこだわる。 ・ 濃厚で甘みがあり、芳醇な味わい。 ・ パッケージデザインは伊勢と伝統の漁法を表現した。
有限会社ヤマショー (紀北町)	紀北の魚ギョーザ	12個入り		地元食材を活用した ファストフィッシュ商品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元食材を活用した高付加価値商品づくりを目指している。 ・ 地域資源で地元でしか流通しなかったニギスに着目し、ファストフィッシュ商品として開発。

2013みえセレクション選定品一覧

事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
有限会社ミズズ (松阪市)	プレミアム松阪豚 ロース	1kg		30年の歳月をかけて つくられたプレミアム 豚	<ul style="list-style-type: none"> ・松阪の養豚農家が30年の歳月をかけて作った三元交雑種。 ・肉質が非常にきめ細かく、赤身にはきれいなサシが入り、やわらかく旨みがある。白身(脂肪)は甘く、上品な味わい。
伊賀北部農 業協同組合 (伊賀市)	伊賀米コシヒカリ	5kg		気候風土に恵まれた 伊賀地域で栽培され た良質米	<ul style="list-style-type: none"> ・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栽培。 ・「伊賀米コシヒカリ」平成23、24年全国食味官能試験で特A評価を得ている。 ・かむほど甘みが増し、味と粘りが保たれた米。冷めてもおいしい。
飛鳥たかな 生産組合 (熊野市)	熊野特産たかな漬 け めはり	100g(7~ 8枚入り)		塩のみで漬け込んだ 熊野産たかな漬	<ul style="list-style-type: none"> ・熊野市内で生産したたかなのみを使用。 ・収穫から加工まで全て手作業。 ・素材そのもののピリッとした天然のから味が特徴。 ・塩のみで漬け込むことで素材の風味を活かしている。

2013みえセレクション選定品一覧

	事業者	品名	内容量	写真	概要	特徴
	石川酒造株式会社 (四日市市)	純米 噴井 瑠璃色	300ml		鈴鹿山系の伏流水から生まれた純米酒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鈴鹿山系の伏流水を使い手づくりで製造。 ・ 自社敷地に地下200mより吹き出す自噴水があり、そこから「噴井(ふきい)」と命名しました。 ・ さわやかさの中にしっかりとしたコクを感じて下さい。冷して飲むのもたえられませんが、ぬるめのカンも、「噴井」のよさを引き出します。