

		品目名	説明文	写真
三重県	木曽岬町	トマト	昭和31年に有志による試みで栽培が始まり、三重県的一大産地となっています。 桃太郎系を中心に生産しており、木曽川のもたらした土壌と水質により、瑞々しく糖度の高いトマトとなっています。また、高糖度（7度以上）のトマトは、「とまりッチ」の名称で販売しています。時期は10月～7月です。 中部圏を中心にスーパーマーケットや量販店で販売しています。	
三重県	木曽岬町	ノリ	養殖は明治24年から始まり、三重県でも有数の養殖地となっています。収穫時期は12月～3月です。 名古屋圏を中心に「桑名海苔」などの名称で販売しています。	
三重県	木曽岬町	ぼら雑炊	ボラは、昔はスズキに次ぐ白身の高級魚で貴重なたん白源でした。そんな懐かしい水郷の郷土料理です。従来の雑炊とは違い、炊き込んであるのが特徴です。	
三重県	木曽岬町	トマトきしめん	木曽岬産トマトを独自の製法で練り上げた「トマトきしめん」を、四季にあわせてパスタ、冷製トマト麺、ラーメンで提供しています。	
三重県	木曽岬町	観葉植物	9名の生産者が、ヨーロッパや東南アジアなどの世界各地の大小様々で色とりどりの観葉植物を丹精込めて育て、年間を通じ北は仙台、南は九州の市場に出荷しています。	