

		品目名	説明文	写真
三重県	名張市	美旗メロン	盆地ならではの昼夜の寒暖差がメロンの糖度をぐっと上げ、芳醇な香りと甘み、ジューシーさを生みだします。赤果肉、青果肉の2系種があり、7月頃から販売します。	
三重県	名張市	ぶどう	盆地特有の気候と良質な土壌によって、甘くジューシーに育ちます。7月20日から10月31日まで青蓮寺湖観光村でぶどう狩りが楽しめます。主に市内農家直売所などで販売しています。	
三重県	名張市	伊賀米	昼夜の寒暖差が大きい盆地特有の気候と、古琵琶湖層の栄養豊かな土壌、淀川源流の清水という最高の条件から生まれる伊賀米は、香り高く粘りと甘みのある美味しいお米です。 精米センター、Aコープ青山、ファーマーズマーケットほのぼの市場、とれたて名張交流館などで販売しています。	
三重県	名張市	伊賀牛	伊賀牛とは伊賀産肉牛生産振興協議会会員が飼養管理する黒毛和種の雌の未經産牛で、最終肥育地として伊賀地域（伊賀市、名張市）で12か月以上飼われ、肉用として出荷される牛のことを指します。盆地特有の寒暖差のある気候が暑さに弱い牛の肥育に向いており、肉質の良い牛肉です。平成23年度には三重ブランドに認定されています。	

	品目名	説明文	写真
三重県 名張市	名張牛汁	<p>あっさりとした和風しょうゆだしに、伊賀牛のうま味や地元野菜の甘みが溶け出します。生産地だからこそできる贅沢な食し方です。</p> <p>名張市内を中心に伊賀地域の約20店舗で提供しています。「名張牛汁」と書かれた赤いのれんが目印です。</p>	