

		品目名	説明文	写真
三重県	多気町	伊勢いも	伊勢いもは、江戸時代に多気町へ伝えられた歴史のある野菜です。多気の土壌は水はけが良く砂気が多いため伊勢いも作りには最適で、現在は津田地区を中心に栽培されています。他の土地で作ると別物ができてしまうなど非常に価値があり、全国的にも知られる高級芋です。 アクが少なく強い粘りと濃厚なこくが特徴で栄養価も高く、贈り物として最適です。独特の粘りと時間がたっても変色しにくい性質から、日本料理店や和菓子店でも高級品として料理人の方々に愛用されています。 多気郡農業協同組合にお問い合わせください。	
三重県	多気町	かき（前川次郎柿）	多気町の生産者である前川唯一氏が自園の次郎柿の中に特別早く熟する枝を発見、昭和32年に「前川次郎」と命名し、その後次郎柿は全国で栽培されるようになりました。現在、次郎柿は県内では多気町が最大の産地になっています。 品質は肉質がやや硬くて歯ごたえが良く、完全甘柿で富有より糖度が高く甘みが強いのが特徴です。 前川次郎は早生種として10月中旬頃から食べることができます。 多気郡農業協同組合にお問い合わせください。	
三重県	多気町	みかん	多気町産の青島みかんは2月上旬～3月中旬、共同選果により統一した品質・規格で選別後、出荷されます。 糖度が高い品種であり、越年出荷の「貯蔵みかん産地」としては県下最大です。 多気郡農業協同組合にお問い合わせください。	

		品目名	説明文	写真
三重県	多気町	松阪牛	多気町における松阪牛の肥育の歴史も古く、先人達が残した知恵と姿勢を受け継ぎ、自然の恵みに守られながら、一頭ずつ愛情をこめて育てています。多気町で育てられた松阪牛は、平成17年～26年の10年間に開催された肉牛共進会で4回の優秀賞1席を受賞しています。 多気町和牛部会にお問い合わせください。	
三重県	多気町	伊勢芋とろろ麺	多気町特産の伊勢いもを練りこんでいます。伊勢芋を混ぜることで独特なこしが生まれました。製法にもこだわっており、昔ながらの手延べで作られています。手延べの良さはなんと言ってもゆで伸びしないこと。手打ちは伸びにくいため、最初から最後まで美味しくいただけます。	
三重県	多気町	伊勢芋づくし御膳	伊勢いも料理の数々を、麦ご飯と共に楽しめます。厳選した伊勢いもを丁寧にすりおろし、素朴な風味を生かしています。	
三重県	多気町	アユの甘露煮	特産のアユを特製の甘ダレでじっくり煮込んでおり、やわらかく味に深みがあります。	

		品目名	説明文	写真
三重県	多気町	伊勢いも入りアイスクリーム	トルコアイスのような粘りのあるアイスクリームです。この粘りの正体は、多気町特産の伊勢いもです。味は3種類あり、プレーンは伊勢いも独特の風味が味わえ、いちご味は三重県産いちご「かおり野」のムース、伊勢茶味は、三重県産のお茶を粉末にして練りこんでいます。お口の中で、多気町、三重県食材のアイスショーを是非ご堪能ください！ 多気郡農業協同組合にお問い合わせください。	
三重県	多気町	しいたけせんべい	多気町産の味と香りの良い乾しいたけを水でもどし、細かく切り、生地に混ぜ込んでいます。昭和61年度日本特用林産物復興会主催の乾椎茸料理コンクール三重県大会で最優秀賞を受賞しました。自慢の原木しいたけのどんこの味をご堪能ください。	
三重県	多気町	地元産大豆等加工品	せいわの里まめやは、「農村文化を次の世代に伝えたい」という想いのもと平成15年に設立しました。地元多気町の食材を使い、肉や魚を使わない、旬野菜と豆にこだわった農村料理を、地元のおかあさん達が調理しておもてなしする農村バイキングレストランを開いています。また、体験教室や地元産大豆等加工品の販売を通じて農業の活性化につなげ、農村の魅力を広く伝える活動も行っています。	
三重県	多気町	原木乾しいたけ	木漏れ日の注ぐ山深い森の中、時間をかけてゆっくりと育った、完全無農薬の原木乾しいたけです。野性味あふれるしいたけ本来の味をぜひご堪能ください。 ヤマザキ椎茸園などで販売しています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	多気町	伊勢いも焼酎	伊勢いも焼酎「多気」は、多気町特産の貴重な伊勢いもを焼酎にしたもので、芋焼酎でありながらスッキリとしていて飲み易く、多気町でしか買えない珍しい焼酎のため好評です。焼酎乙類、アルコール分25%、720ml瓶です。	
三重県	多気町	弓形穂（ゆみなりほ）	多気町で栽培された厳選した新酒米「弓形穂」と清らかな水だけで緩やかに醸し出され、米の旨味、柔らかな吟醸香を優しさとまろやかさが包み込むように引き立てます。産学官と蔵元が連携して手塩にかけて造り上げた自慢の逸品です。	
三重県	多気町	深蒸し煎茶	お茶を加工する際、一般的な製法よりも長く蒸す事により、香りが濃厚で二煎三煎と濃くまろやかな味わいが楽しめる深蒸し煎茶。大台ヶ原の源、伊勢神宮で知られる名水「宮川」と「櫛田川」流域のきれいな水と、日夜の温度格差の高いお茶作りに適した環境の中から、さらに厳選された農家で環境に優しい有機肥料を中心に使用し、生産しています。	