

|     |     | 品目名                 | 説明文                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 写真                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-----|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 朝日町 | 原木しいたけ（生しいたけ、乾しいたけ） | <p>「ほだ場」と呼ばれるしいたけ畑で栽培されたこだわりの原木しいたけです。クヌギやコナラなどの原木に菌を打ち込み、実に2年間の手間暇をかけて無農薬で栽培されたしいたけは、市場で主流となっている菌床しいたけとはひと味もふた味も違います。</p> <p>しいたけ本来の味と香りを持ち、艶のある濃い茶褐色の原木生しいたけは、ぷりぷりとした弾力ある食感も魅力です。また、季節を問わず利用できる乾しいたけは保存性に優れている上、栄養素も凝縮されており豊富なビタミンDを含んだ健康食品です。</p> <p>いずれも、JAみえきたの店舗「四季彩」や近隣のマックスバリュなどでお買い求めいただけます。是非一度ご賞味下さい。</p> |    |

|     |     | 品目名                                | 説明文                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 写真                                                                                                                                                                           |
|-----|-----|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 朝日町 | 化学農薬節減栽培米<br>(コシヒカリ、ミルキークイーン、結びの神) | <p>環境に優しくおいしいお米を地域の方々に安心して食べてもらいたい！そんな思いで地産地消の米作りに励む朝日町の農家による団体「ライスファーム・アグリ朝日」の皆さんが化学農薬の使用回数を半分以上に減らし丹精込めて作ったお米が「化学農薬節減栽培米（コシヒカリ、ミルキークイーン、結びの神）」です。第三者機関による厳しいチェックも受けているこのお米は、平成27年に「みえの安心食材」にも認定されているほか、朝日町の特産品に認定されています。変わらぬ人気のコシヒカリとモチモチとした食感が魅力のミルキークイーン。結びの神【伊勢神宮奉納米】はもちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいがひろがります。冷めてもおいしく、おむすびやお寿司、丼物、カレーライスなど、家庭・外食問わず人気のメニューに最適なお米です。地域の皆さまをはじめ広く全国の消費者の皆さまへ三重県のブランド米をお届けしたい！という思いで、丹精込めて育てています。3品種のお米をぜひ一度お試しください！</p> | <br>  |
| 三重県 | 朝日町 | タケノコ水煮                             | <p>無農薬、有機栽培のタケノコを保存料・着色料等無添加で瓶詰めにしました。下処理済ですぐに料理に使えます。肉厚でやわらかく、煮てよし炒めてよし。もちろんタケノコごはんにもピッタリ！保存期間は1年間。瓶詰めで年中楽しめるタケノコをご賞味ください。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <br> |

|     |     | 品目名   | 説明文                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 写真                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 朝日町 | シクラメン | <p>朝日町内で生産されている高品質なシクラメンは三重県の品評会で農林大臣賞ほか数々の賞を受賞しているほか、朝日町の特産品にも認定されています。こだわっているのは、なんといっても土づくりと自家採種の種。鈴鹿山麓の良質な土と腐葉土を混ぜ合わせじっくり熟成させた土をベースに、秘伝のノウハウと愛情を注ぎこみ、手間暇をかけてシクラメンにぴったりの土を作っています。品種についても、地球の温暖化に耐えられる品種を選抜し、消費者の環境で長く楽しめるよう品種改良を行っております。シクラメンの最盛期は12月。こだわりの土で作られたシクラメンでクリスマスやお正月を華やかに彩ってみませんか。</p> |    |