

|     |     | 品目名                   | 説明文                                                                                                                                                                           | 写真                                                                                   |
|-----|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 三重県 | 伊勢市 | 伊勢の横輪いも               | 横輪町の固い土壌により、身がつまって粘りが強く、濃厚な味のいもが育ちます。1つの種いもから3～4個のいもができ、安定した供給が可能なことも特徴です。平成25年に伊勢の横輪いも推進協議会を設立し、生産強化に努めています。                                                                 |    |
| 三重県 | 伊勢市 | かき（蓮台寺柿）              | 蓮台寺柿の肉質のきめ細かさとまろやかな味は、果物の中でも優れています。贈答用として買い求める人も多く、伊勢の人にとってはなくてはならないかきとなっています。伊勢市の天然記念物や美し国「みえの伝統果実」にも選定されています。                                                               |    |
| 三重県 | 伊勢市 | 青さ混ぜ海苔                | 神宮林から流れ出る水と伊勢湾の海水が混ざりあう二見浦は、クロノリとアオノリの両方が収穫できる産地です。初摘みのクロノリとアオサを混ぜ合わせています。歯切れが良く香り豊かな、全国的に珍しい美味しさを追求した混ぜ海苔です。                                                                 |  |
| 三重県 | 伊勢市 | 伊勢あさり漁師飯の焼きおにぎりひつまぶし風 | 伊勢産のアサリを使った焼きおにぎりで、アサリの炊き込みご飯をおにぎりにし、伊勢うどんのたれをつけて焼き上げ、伊勢産の青さ混ぜ海苔で巻きました。お好みにより、だし汁をかけても楽しめることから、ひつまぶし風と名付けました。<br>Fish-1グランプリ2013において、全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞しました。現在、提供している店舗はありません。 |  |