		品目名	説明文	写真
三重県	鈴鹿市	はなびらたけ	真っ白なはなびらのような形状をしたキノコ、はなびらたけ。他のキノコよりもβグルカンを多く含んでおり、食物繊維も豊富に含んでいます（βグルカンは医学、薬学等幅広い分野で研究されており健康維持に重要な成分であると言われています）。 肉厚でコリコリとした食感が特徴で、味にクセが少ないためどんな料理にもアレンジしやすい食材です。	
三重県	鈴鹿市	鈴鹿市産小麦あやひかりを使った「うどん」	味のある美味しい小麦で、うどんやお菓子作りに適し、品質も高く、日本で栽培されている小麦の中でトップクラスです。粉色が白く、低アミロ品種であるためもちもちした食感に特徴があります。	
三重県	鈴鹿市	鈴鹿黒ぼくにんにく やわらか熟成黒にんにく	鈴鹿山麓の自然豊かで肥沃な黒ボク土の大地で生産された高糖度の「鈴鹿黒ぼくにんにく」を無添加・無加水・自然発酵という特殊製法で熟成させた、柔らかくて甘い黒にんにくです。	
三重県	鈴鹿市	鈴鹿黒ぼくにんにく 蔵出したまりしょうゆ	江戸時代創業のみそ蔵のたまりしょうゆに高糖度「鈴鹿黒ぼくにんにく」を約１カ月漬け込んだ、まろやかでこくがあるのに匂いの気にならない万能にんにくたまりしょうゆです。和食、肉料理はもちろん、炒飯や卵かけご飯などいろいろな料理に使えます。	

		品目名	説明文	写真
三重県	鈴鹿市	はなびらたけ佃煮	はなびらたけのコリコリした食感や栄養素はそのままに、薄口醤油で甘辛く炊き上げました。そのままでもお召し上がりいただけますが、白ご飯に混ぜておにぎりにしたり、炊き込みご飯の具材や、ちらし寿司の材料ととしても簡単にお使いいただけます。	
三重県	鈴鹿市	かぶせ茶	摘み取る前の新芽をネットで覆い、直射日光が当たらないように栽培することで、渋み成分の生成が抑制され、うま味成分をたくさん含んだお茶になります。「かぶせ香」「覆香」と呼ばれる、上品で甘い香りがします。味は、玉露のような濃厚なこくもありますが、味は煎茶のようにすっきりしています。	