

		品目名	説明文	写真
三重県	明和町	たもぎ茸	<p>たもぎ茸は人工栽培が難しく、初夏から初秋にかけて東北から北海道のみで採れるため「幻のキノコ」と呼ばれてきました。鮮やかな黄色のカサが特徴で、味、香り、食感が抜群です。また、近年では、含有する栄養素にも注目が集まっています。</p> <p>ぎゅーとら、マックスバリュートなどの県内のスーパーマーケットや量販店で販売しています。</p>	
三重県	明和町	伊勢ひじき	<p>食物繊維、鉄分、カルシウムなどを豊富に含んでいます。明和町を含む伊勢地方のヒジキ加工生産量は、最盛期は国内の70%近くを占めたこともあります。旬は5月～6月です。</p> <p>あざふるさと、JA多気郡スマイルのほか、町内外のスーパーマーケットや量販店で販売しています。</p>	
三重県	明和町	あなご寿司	<p>明和町大淀港で水揚げされたアナゴの稚魚を、独自の方法で育て「押し寿司」にした地元漁師の郷土料理です。長時間煮込まれたアナゴは、味はしっかり、食感はふっくらとやわらかく仕上がっています。</p> <p>清昇丸で食事が可能です。</p>	

		品目名	説明文	写真
三重県	明和町	めい姫の十二単バウム	<p>明和町のゆるキャラ「めい姫」の装い、平安時代の着物「十二単（じゅうにひとえ）」をイメージして作られた、色鮮やかなバウムクーヘンです。</p> <p>明和町産の黒米や、三重県産のいちご、マコモタケなどを原料とした、黒、赤、緑、黄の4色の生地を重ねて、十二単を表現しています。</p> <p>松幸農産「しあわせ家」にて販売しています。</p>	
三重県	明和町	ひじきうどん	<p>伊勢ひじきを粉末に加工し、うどん粉と練り合わせたうどんです。ヒジキの食物繊維、鉄分、カルシウムなどが豊富に含まれています。</p> <p>いつき茶屋で販売・提供しています。</p>	