

		品目名	説明文	写真
三重県	菰野町	マコモタケ	マコモタケはイネ科植物のマコモの茎が肥大化し食用になる部分をいいます。秋に茎が肥大し「マコモタケ」ができます。ホワイトアスパラやタケノコのような、シャキシャキとした食感が魅力のマコモタケは、サラダや炒め物、煮物、和え物など、どんな料理にも良く合う万能選手です。生でも食べられる淡白な食感と、ほんのりとした甘みが特徴です。収穫時期は9月下旬～11月上旬です。	 
三重県	菰野町	関取米	小粒でアミロースが多いため粘り気が少なく、寿司米に最適です。収穫時期は10月上旬です。	
三重県	菰野町	菰錦豚	自然豊かな御在所岳麓の菰野町で、豚の飼育に重要な水・餌・環境にとことんこだわり、さらに選りすぐりのメス豚を厳選し、健康的に育て、キメ細かい赤身でジューシーな臭味のない豚肉を実現しています。ファームショップ・ピギーパーラーで販売しています。	

	品目名	説明文	写真
三重県 菰野町	僧兵鍋・僧兵味噌	<p>戦国時代、山嶽寺で修行する多くの僧兵たちが、織田信長の伊勢侵攻に戦い、その僧兵たちがスタミナ源として食べたと言われるのが「僧兵鍋」です。山の幸や猪肉などを中心とした具材を独特の味噌で煮込んだ名物料理です。</p> <p>湯の山温泉各旅館・ホテルで提供しています。湯の山温泉協会にお問い合わせください。</p>	 
三重県 菰野町	菰野の真菰手延めん	<p>菰野町の名前の言われであるイネ科の植物「マコモ」の粉末を混ぜた乾めん、毎年伊勢神宮へも奉納されています。マコモから生まれるもちっとした食感が魅力の手延べめんです。</p>	
三重県 菰野町	地酒	<p>鈴鹿山脈釈迦ヶ岳の麓に位置する菰野町で、鈴鹿おろしの冷たい風と釈迦ヶ岳の伏流水の恵みを受け、全量純米醸造、総槽搾りの酒造りをしています。それぞれのお米の特徴を引出し、お酒全体のバランスを大切に心からの蔵元の思いをお届けします。</p>	