

		品目名	説明文	写真
三重県	南伊勢町	柑橘類（温州みかん、不知火など）	南伊勢町は、日本有数のリアス海岸と日照時間、積算温度などの自然環境により、柑橘類の優良産地として評価されており、海に近い山肌で、温州みかん、不知火、せとか、セミノール、甘夏、ポンカン、カラマンダリン、その他町内産みかんなど多種の柑橘類が栽培されています。	
三重県	南伊勢町	アテモヤ	バンレイシ（Ate）と世界三大美果のひとつチェリモヤ（Cherimoya）の交配種から、アテモヤ（Ate moyo）と命名された。亜熱帯果樹であり、糖度がとても高く（20～25度）濃厚な甘みとさわやかな酸味もありクリーミーな肉質を持つことから「森のアイスクリーム」と呼ばれている。南伊勢町産のアテモヤの特徴は、果実が通常の2倍以上の大きさにもなり、高品質（品種）なものだけを栽培しています。	
三重県	南伊勢町	五ヶ所小梅	五ヶ所小梅は真珠のような透明感がある果色が珍重され、「真珠小梅」、「パール小梅」とも呼ばれています。小梅でありながら果肉が厚く柔らかいのが、この梅の特徴です。また、栽培研究、防除の徹底に努め安心、安全な栽培を行っています。	
三重県	南伊勢町	鶴のおかげ米	南伊勢町穂原地区に伝わる昔話では、鶴が稲穂を運んできて、この地へ稲穂を落としたことから、稲作が始まったとされています。稲穂を運んだ路として名づけられたとされる鶴路山麓を流れる町内最大級の伊勢路川水系の伏流水、谷水を利用し、有機肥料90%以上で生産される品質評価値の高いものが「鶴のおかげ米」です。	

		品目名	説明文	写真
三重県	南伊勢町	養殖魚（タイ、マグロなど）	給餌飼料に竹炭粉末を配合することで余分な脂分を抑え、身の締りが良く、透明感のあるマダイ「お炭付き鯛」や、日本国内で漁獲された稚魚を、養殖の北限域である南伊勢町で、きめ細やかでしまりが良い身質のクロマグロを育てる「伊勢まぐろ」、「なだまぐろ」、「みえまぐろ」の養殖が行われています。	
三重県	南伊勢町	でこたんようかん	南伊勢町五ヶ所浦で栽培するデコタン（不知火）を保存料、着色料などの添加物を一切使わず丸ごと加工しました。デコタンの甘酸っぱい香りと、従来のようなかんらしくない甘味、さらに柔らかさと照りをご堪能いただけます。2012年、2013年、2014年連続3年モンドセレクション受賞商品です。	
三重県	南伊勢町	鯛の西京漬	自家養殖のこだわり真鯛を注文が入ってから海から上げ、新鮮なうちに加工・調理しています。鯛の身を有機大豆、有機米だけを使った味噌と国産高級蜂蜜をブレンドした西京味噌で漬け込んだ、無添加で安心・安全な商品です。	
三重県	南伊勢町	鰹生節	創業以来の鰹節製造技術を受け継ぎ昔ながらの手作りにこだわった逸品。「いぶし」には備長炭の原木である「ウバメガシ」の薪を使い、丹念に仕上げ、手作りの味本物の味を皆様にお届けしています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	南伊勢町	鯉くんせい	ヤマ加商店のオリジナルの商品。当店独自のサラミ風味に仕上げた逸品です。お酒、ビールのおつまみに御家族だんらんのおやつにいかがでしょうか。	
三重県	南伊勢町	骨なし串ひもの	伊勢志摩で水揚げされた魚の骨を取り除き、天然塩に漬け干物一枚一枚に竹串を刺した「骨なし串ひもの」は手を汚さず骨も気にせず食べることができます。また、高圧殺菌した干物は常温での販売も可能で、お土産品として利用していただけます。	
三重県	南伊勢町	ソマカツオの塩切り	古くから神事のお供え物や保存食として作られてきたソマカツオの塩切り。この品は10月から12月の終わりまでの間に地元で獲れるソマカツオを塩蔵保存したもので、3ヶ月以上発酵させることにより旨みが凝縮されています。	
三重県	南伊勢町	緑のセミノール「こりやすっぱい」	南伊勢町は柑橘類「セミノール」を日本で始めて種子を導入し、育成したことで発祥の地と云われています。この品はセミノールの生産過程で生じる摘果時の緑の果実を搾ったストレート果汁で、レモン汁に比べセミノール独特の香りと甘味とがあり、調味料等として多様な用途で使用できます。	