

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	わさび	大杉谷と宮川という自然環境で育つ、香り高く清涼な辛さで上質なわさびです。	
三重県	大台町	しいたけ	肉厚で、香りも豊か。多雨で森林の多い大台町ではしいたけがたくさん作られています。旬は10月～12月で、この時期には、そのまま網やフライパンで炙っても、お鍋に入れても美味しいです。	
三重県	大台町	いちご	大台町では「かおりの」と「あきひめ」が多く作られています。「かおりの」は少しオレンジ色がかっており、形もぼってりとしてぼこぼこしています。「あきひめ」は紅色で三角形です。どちらも甘くて美味しいです。旬は12月～5月です。	
三重県	大台町	ゆず（奥伊勢ゆず）	農家さんの手で一つずつ大切に育てられ、生果で出荷できるくらいに丁寧に収穫される大台町産の奥伊勢ゆずは、皮も果汁も色味がオレンジに近く風味も豊かです。	
三重県	大台町	奥伊勢米つぶら（ゴールド）	三重県大台町、清流宮川で育った美味しいお米。 食味値80%以上の超特A米です。	

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	アユ	国土交通省が実施する全国一級河川水質調査において平成28年度を含めて12回全国1位となった「宮川」の水の恩恵を受けて育ったアユは、身がしまって臭みがありません。	
三重県	大台町	ジビエ	大台町では、捕獲した野生獣肉（シカ、イノシシ）を利活用し、ジビエメニューの開発や情報発信に取り組んでいます。低脂肪・低カロリーでありながら、高たん白・鉄分・ビタミンが豊富でヘルシーなジビエは、健康志向の方などを中心に、近年注目を集めています。	
三重県	大台町	お茶スイーツ	大台町は、日本でも有数のお茶の生産地です。大台町産の茶葉をふんだんに使用し、お茶の風味にこだわったスイーツ「ODAI SPECIAL SWEETS」。お茶に愛情と誇りを持ったお茶農家さん&食べる人のことを思ったお菓子屋さんのコラボレーションで誕生したスイーツです。 スイーツは、茶葉をふんだんに使用しているのでしっかりと「お茶感」が楽しめます。	
三重県	大台町	お酒スイーツ	お茶スイーツに続く「ODAI SPECIAL SWEETS」のシリーズ第2弾です。元坂酒造の酒粕や清酒を使用して手作りされた、ほんのりとお酒の風味を楽しめるスイーツです。	

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	きゃらぶき	水のきれいな大台町では、昔から谷水の付近には自生の山ふきがたくさんありました。今では、農家が水田などでふきを作り、町の加工施設である宮川物産で「きゃらぶき」に加工しています。 昔懐かしいきゃらぶきはそのままご飯に乗せてお茶漬けに、おにぎりの具材に、また炊き込みご飯の素にもなります。	
三重県	大台町	ゆずぽんず	地元で採れたゆずを使用。町の加工施設である宮川物産で加工しています。 爽やかなゆずの風味が、料理を盛り立てます。	
三重県	大台町	柚子かすていら	ふんわりの食感と柚子の香りと柚子ピールがアクセントのカステラです。	
三重県	大台町	鮎の甘露煮	清流の恩恵を受けて育った鮎を時間をかけて炊き上げました。	

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	えごま油	必須脂肪酸であるα-リノレン酸が豊富で、スプーン1杯で1日の必要量がとれます。α-リノレン酸は、熱に弱いため厳選したえごまを生搾りで加工しています。ドレッシングのように加熱せずそのままかけてお召し上がりください。	
三重県	大台町	お酒	文化二年（江戸時代後期）創業の造り酒屋。創業者の八兵衛の意思と情熱を受け継ぎ、商品に「八兵衛」と名づけられました。水は、清流宮川の清冽で豊富な伏流水を使用しています。原料米にもこだわり、自社の酒米も栽培しています。	
三重県	大台町	大台茶	大台町では、標高50～500mの山間地で南へ傾斜した土地に茶園が広がります。農家のきめ細やかな茶園管理と、日本一の清流「宮川」から立ち上る霧の効果で豊かに育てられたお茶は、葉肉が厚く、色、香り、味の良いお茶になります。	
三重県	大台町	ナチュラルウォーター	清流宮川の源流である大台ヶ原は、全国でも有数の多雨地帯です。その天の恵みの雨は原生林の森に深く浸透し、大自然の森を育てています。 森から沸き出る澄んだ水は、適度なミネラル分を含んだ天然自然水で、特有の甘みがあります。また、軟水のため素材本来の味をいっそう引きだてるので、料理にも最適です。 (pH8.2 硬度36)	

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	ゆずっこ (柚子ドリンク)	香りが強く酸味も効いている大台町産の柚子をたっぷり使用したユズネードです。	
三重県	大台町	Odai 天然香料 eating forest	"天然香料5mL ※お得な業務用サイズ(30mL,60mL)もあります。 奥伊勢「大台町の森を食べる」というコンセプトのもと、大台町産の樹木から抽出した天然香料です。 (クロモジ／ヒノキ／ユズ) 《原材料》 ・クロモジ(種目：クスノキ科クロモジ属) (学名：Lindera umbellata) ・ヒノキ (種目：ヒノキ科ヒノキ属) (学名：Chamaecyparis obtusa) ・ユズ (種目：ミカン科ミカン属) (学名：Citrus junos) ●エタノールやアルコールで希釈していない天然成分100%の香料ですので、ごく微量で香りづけができます。 ●パッケージには、大杉谷の写真を使用しています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	大台町	燻製チーズ (スモークチーズ)	内容量80 g 3 5℃前後の冷燻でじっくり仕上げています。 ●ヤマザクラ 一般的によく知られた燻煙材であるサクラ。ヤマザクラの燻製チップで燻したチーズは、香りが深く、濃厚な味わいです。 ●コナラ 秋にはどんぐりの実をどっさりつけるコナラ。コナラの燻製チップで燻したチーズは、香りがやわらかくてクセが少なく、食べやすいです。 ●イタヤカエデ メープルシロップが採れるイタヤカエデの燻製チップで燻したチーズは、ほんのり甘い風味がします。 ●タムシバ タムシバの燻製チップで燻したチーズは、清涼感のあるさわやかな味と香りがします。	