

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	南張メロン	皇室にも献上されたマスクメロンです。品質改良を重ねたここだけのオリジナルメロンは南張メロンとして地元特産品になっています。1個1.5kgの大きさのメロンは、水分が適宜で甘さが抜群と評価されています。	
三重県	志摩市	いちご (レッドパール)	「レッドパール」は、「とよのか」と「アイベリー」を掛け合わせた大玉系品種で、中まで赤く、甘みと酸味のバランスに優れる特徴を持ちます。 シーズン時（12月～5月中旬）には、JA鳥羽志摩の育種苗施設で収穫体験ができます。 JA鳥羽志摩長沢育種苗施設（0599-46-0046）にお問い合わせください。	
三重県	志摩市	華牡蠣（はながき）	伊勢志摩英虞湾で大切に育てたカキの中でも、最高の品質と大きさを誇るカキが華牡蠣です。選りすぐりのカキを食べやすいようむき身にして、1つずつ丁寧にパッケージしました。英虞湾で育まれる真珠と同様に、手間と愛情をかけて育てた華牡蠣は、贈答用にもお勧めです。プリプリとして身のしまった濃厚な味で、厳しい管理による高品質な生食用のカキです。 12月～2月頃まで食べることができます。 志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	 ↓ 

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	あのりふぐ	伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重700 g以上の天然トラフグです。引き締まった身が生み出すしっかりとした歯ごたえや、とろける甘みとうま味が特徴です。 操業期間が10月～2月のため、食べられるのは3月上旬までです。 三重県の「三重ブランド」に認定されています。 丸五水産、丸義商店などで販売しています。	
三重県	志摩市	的矢かき	他県では、2～3年養殖するカキを1年で出荷します。身が柔らかく、ふっくらとして艶があり、食感が良く、甘み、うま味の強さが特徴です。また、身入りが良くむらがありません。滅菌処理をしているため、生で安全に食べられます。 佐藤養殖場で販売しています。	
三重県	志摩市	アオサ（ヒトエグサ）	志摩市の海で養殖されているアオサは、全国生産量の約3.5割（平成25年度実績）を占めている志摩市を代表する特産品です。みそ汁の具としてよく食べられますが、天ぷらやお菓子などさまざまなアオサ商品があります。 志摩市内の各漁業協同組合、商店、飲食店などで販売・提供しています。	
三重県	志摩市	伊勢えび	県内でもトップクラスの水揚げを誇っています。弾力のある引き締まった身は焼いてもゆでてもおいしく、ぜいたく感のある活き造りもぜひ味わってください。 志摩市内の各漁業協同組合、商店、飲食店などで販売・提供しています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	アワビ	海女が一つ一つ丁寧に採る志摩のアワビは、高級海産物の代名詞。料理もさまざまなバリエーションがありますが、シンプルな活き造りや踊り焼きは絶品です。 志摩市内の各漁業協同組合、商店、飲食店などで販売・提供しています。	
三重県	志摩市	あのりふぐ料理	三重ブランドである「あのりふぐ」を使用して、てっさ、ふぐちりなどさまざまなメニューで提供しています。 あのりふぐ公式サイトをご覧ください。	
三重県	志摩市	てこね寿司	志摩地方で最も有名な郷土料理の一つです。元々は漁師の即席弁当として、醤油で味付けした酢飯にカツオの切り身と薬味をまぶし、手でこねて食べました。 志摩市商工会ホームページをご覧ください。	
三重県	志摩市	山崎屋パールコロケ（パールコロ）	真珠の故郷伊勢志摩で、本アコヤ真珠貝の貝柱で作りました。天然ミネラルがたっぷり凝縮されている真珠貝柱。お口の中で広がる旨み成分を、存分に味わえます。 コロケのベースは、三重県産の上質な牛乳と伊勢志摩産の玉葱を、海のシェフが秘伝の配合。貝柱の味をいっそう引き立てます。今では非常に希少価値があり、高級食材の真珠貝柱。他では、めったに味わえません。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	あおさ潮ようかん	真珠の故郷英虞湾を抱える志摩市は、アオサノリ（ヒトエグサ）の生産量日本で、この特産物を生かした商品として、味わいの濃厚な羊羹が誕生しました。塩は「真珠の塩」を使用しており、甘さひかえめで、磯の香り豊かな塩味のアオサノリ入り塩ようかんです。食べやすい一口サイズもあります。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	志摩のきんこ	志摩地方には古くから伝わるさつまいもの煮切り干し「きんこ」があり、子どもや海女さんのおやつ、保存食として利活用されてきました。収穫後1カ月熟成させた芋を丸ごと炊いてから天日干しをする志摩町越賀地区の手法と、芋の皮をむいて煮上げてから天日干しをするJA出荷品の2種類があります。 12月～3月頃に食べることができます。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	伊勢志摩パールポークあらびきウインナー	志摩市阿児町で生産する豚肉パールポークを使用した、味とジューシーさにこだわったあらびきウインナーです。 志摩産のアコヤ貝の粉末を、子豚期に給与し、カルシウムと海洋ミネラルを補強しています。 志摩市特有の温暖な気候と森に囲まれた静かな立地条件と豊かな水と空気が、豚の発育に適しており、通常難しいとされている原種豚からの生産も可能になりました。 志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	乾燥アカモク	従来志摩では食していなかった乾燥アカモク。2月～4月にかけて、十分成長して海面まで伸びたアカモクの上部1m～1.5mだけを刈り取って食用とした、志摩の里海「完熟天然あかもく」を乾燥しました。保管が容易になり、常温で日持ちがします。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	志摩あらめ（刻みあらめ）	古来より食されていた志摩独自の海藻あらめ。従来からの志摩独特の加工方法である蒸し上げ加工を施し、乾燥させたあらめを刻んだ商品です。保管が容易になり、常温でも日持ちがします。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	磯のごはん（炊き込みひじき）	志摩ひじきは、志摩市阿児町志島の海から採取した厳選されたひじきです。古来より伝わる「伊勢製法」で加工したひじきを使用し、国産品の具材と味付けにより、炊き込みごはんが手軽に楽しめます。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	ひじきごはん（ちりめん入り、しそ入り、かつお入り）	志摩ひじきは、志摩市阿児町志島の海から自社で採取し厳選されたひじきです。古来より伝わる「伊勢製法」で加工し、ウェットタイプで、ひじきの味、風味を新鮮なまま手軽に食べられる3種類のふりかけです。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	

		品目名	説明文	写真
三重県	志摩市	真珠貝柱オリーブオイル漬け／燻製オリーブオイル漬け	真珠貝柱オリーブオイル漬けは、年に一度しか収穫できない志摩産の真珠貝から獲れるミネラル豊富な貝柱をオリーブオイルに漬けた商品です。 貝柱を自家製のソミュール液につけ、桜のチップで薫製したものと、バター等で炒めたものの2種類の商品をご用意しています。 志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	
三重県	志摩市	きんこ焼酎「志州隼人」	地元の農家が愛情を注いで大切に育てた「きんこ芋」を原料とした焼酎です。きんこ芋は、志摩で育てた「隼人芋」を煮詰めて天日に干した、「海女さんのおやつ」とも言われる加工食品です。実と皮の部分を使った普段呑みの「きんこ焼酎」と、実の部分のみを使ったプレミアムな「きんこ焼酎ゴールド」の2種類があります。 「きんこ芋」の特徴である日なたの香りと、干し芋ならではの甘みが志摩の肴とよく合い、贈答品としてもお勧めの逸品です。志摩市の「志摩ブランド」に認定されています。	