

## アカモク

風の島加工場（鳥羽市）

アカモクは、ワカメやモズクの仲間で海の栄養分を吸収して育つ、いわば海の有機野菜です。グルタミン酸やアスパラギン酸が豊富に含まれており、海藻では珍しい、強い粘りとシャキシャキした食感とネバネバが特徴です。

①

## かつおくん

合資会社大瀬勇商店（尾鷲市）

脂がよく乗った新鮮な鰹を燻製にしたもの。（一本、一本をスティック状にしたもの）しょうゆ、みりん、さけ、三温糖、唐辛子で味付けし柔らかく燻製にし、たべやすくスティック状にしました。ビール・酒のつまみにぴったり。一つ一つ手作りです

②

## 握り寿司

三重のブランド米「結びの神」  
南伊勢町神前浦「伊勢マグロ」

結びの神は三重県で作り上げたプレミアムなお米です。米粒が大きくしっかりしており、もちもち感がありながらべたつきが少ないです。お寿司にも最適なお米ですので、ぜひご賞味下さい。伊勢マグロは、なめらかな食感、くせのない甘味と旨味、とろけるおいしさを味わって下さい。

③

## 美し豆腐

井村屋株式会社（津市）

三重県産大豆と三重県尾鷲海洋深層水にがりを使用した美し豆腐は、なめらかな口当たりと濃厚な味わいが魅力です。

④

## カキしぐれ煮

有限会社丸善水産（鳥羽市）

三重県一の生産量を誇る鳥羽市浦村産の新鮮なカキを贅沢に使い、たまり醤油でじっくりコトコトと炊きあげて、牡蠣の旨味がぎっしりとつまったしぐれ煮ができました。深みのある芳醇な味わいを是非、美味しいお酒とともに味わってください。

⑤