

三重県のご当地グルメマップ

New まこもスイーツ (菟野町)



菟野の名前の由来にもなった「マコモ」を使ったスイーツの数々。食物繊維やβカロチン豊富でヘルシー。

New 桑名流! しぐれ肉巻きおにぎり (桑名市)



「くわなめしグランプリ」でグランプリに選ばれた桑名の新名物。「桑名の殿さん時雨で茶々漬」で名高い桑名の名産品の時雨を使った「時雨ご飯」を豚肉で巻いておにぎりにした逸品。

亀山みそ焼きうどん (亀山市)



味噌の香ばしい香りが食欲を誘い、食べたらピリッと甘辛い味がクセになる味わいの焼きうどん。

豆腐田楽 (伊賀市)



高品質の豆腐に味噌をつけて、炭火でこんがり炙ったもの。食べると、口の中に香ばしい香りが広がる。

伊賀牛 牛汁 (名張市)



伊賀牛肉とねぎを入れた旨みたっぷりの汁物。和風しょうゆだし、カレー風味と各店アレンジしています。目印は店先の赤いれん。

New おおだいばーがー (大台町)

大台茶を練りこんだパンズで数種のスパイスを効かせた鹿肉パテをはさんだ「おいしかバーガー」。わさび葉茎の醤油漬けを使ったマヨネーズがアクセント。全部で4種類ある。



アジミンチカツバーガー (紀北町)



地元長島港で水揚げされた新鮮なアジだけを使い、骨ごとミンチにしてミンチカツにしました。新鮮なので冷めても魚臭さがまったくなく、アジの風味と地元で焼かれたパンとのコラボがとってもおいしい。

熊野地鶏 (熊野市)



肉質にこだわった高級肉用鶏で、飼育期間はブロイラーの約2倍。100日以上かけてしっかり運動させ健康的に育てている。肉質は、弾力性に富んでおり、肉鶏本来のコクと風味が味わえる。

しかちゃんコロッケ (大紀町)

低カロリー低脂肪なのに高タンパク、さらに鉄分などミネラル豊富な鹿肉を使用したコロッケ。ホクホクでサクサク!



New 尾鷲真鯛カレー (尾鷲市)

温暖な気候の尾鷲市では、栄養たっぷりのリアス式の海岸で真鯛の養殖が盛ん。愛情をたっぷり注いで育てられた尾鷲養殖真鯛を使用した「真鯛カレー」を新発売!

四日市とんてき (四日市市)

分厚く切った豚ロースをにんにくとロードで焼き上げたたっぷりの特製ソースを絡めたスタミナ料理。昨年B1グランプリに初参戦!



津ぎょうざ (津市)

学校給食の献立をヒントにした、直径15センチの大きな皮で包んだ揚げぎょうざ。お店によって違う中身の具が食欲をそそる。



うなぎ (津市)

「つうのうなぎ」の愛称で知られる津市民のソルフード。市内の20件以上のうなぎ料理専門店が秘伝のたれで焼き上げるご当地グルメの代表格。



松阪ホルモン (松阪市)

ホルモン焼きは、松阪で戦後から食べられてきた「庶民の味」。味噌ダレ・しょうゆダレなど、お店自慢の「秘伝のダレ」を絡めて炭火で焼いていただます。



伊勢はんぺい (伊勢市)

伊勢で古くから愛されている「伊勢はんぺい」。一般的には「はんぺん」だが伊勢では「はんぺい」という。伊勢いもを練りこみ、やわらかく仕上げられるため扱いが難しく、熟練した職人の技が光る逸品。



とばーがー (鳥羽市)

伊勢えびやタコ、カキなど地元のグルメ食材を使った鳥羽市が認定するご当地バーガー。昨年3種類が新たに認定され、現在14種類。



きんこ (志摩市)

志摩特産のさつまいも「準人芋」を煮て切ったものを干したおやつ。地元のおやつとして親しまれ、きんこを使ったディップやスイーツなども市内で販売されており、今春には焼酎も登場予定。

