

関のごはん巻き



厳選した素材を集め、心をこめて作りました。

- ゆずの香・梅じゃこ
素材の持ち味を生かし、薄味であっさりとして仕上げました。
- うなぎ・豚肉味噌いため
風味豊かにしっとりとした味付けしました。

〔価格〕
あっさり 800円
こってり 1,000円

(有)つるやフーズ 亀山市両尾町1904-1

【お問い合わせ先】 0120-85-0263

関宿銘茶 かねき特上煎茶



長年製茶問屋として培ってきたブレンド技術、火入れ技術で三重県産の上質の伊勢茶をブレンドし、もっとも「かねきらしさ」を感じて頂けるよう、香りの高さや味の濃厚さが際立つ特別ブレンドに仕上げました。お茶好きのあの方に、お菓子好きのあの方にお土産として、ご自分用の少し贅沢な一品としてお求め頂ければと思います。

〔価格〕

(有)かねき伊藤彦市商店 亀山市関町中町390 1,000円

【お問い合わせ先】 0595-96-0357

三重の食糧自慢商品
食べるお茶

茶まるくん・ちび茶ん



茶葉の栄養分を無くさない方法で造りました。食べやすく持ち運びしやすい容器に詰めました。

〔価格〕
315円
525円
(詰替用)

有限会社 小阪製茶場 亀山市太岡寺町1287

【お問い合わせ先】 0595-82-1552

紅ほまれ



「紅ほまれ」とは非常に歴史の古いお茶で日本で紅茶を製造していた頃の改良品種です。現在はほとんど現存せず亀山市でも安坂山町矢原地区にごく小面積あり低農薬で栽培されているだけです。「紅ほまれ」は渋味成分であるカテキンのうち花粉に有効なメチル化カテキンが他の品種より多く含まれている事が最近発表され非常に注目されているお茶です。

〔価格〕

亀山茶農業協同組合直売所「茶気茶気」 亀山市御幸町174-6 1,050円

【お問い合わせ先】 0595-82-0429

むかいの味噌ごころ松阪牛肉味噌



松阪肉とお味噌との調和のとれた味にこだわり温かいご飯の相性は絶品(かける・あえる・煮る・焼く・炒める・ご飯・麺・鍋料理のレシピ色々)すりごまを合せるとパンと野菜とのあえ物もとてもおいしいです。マヨネーズと合わせるとパンと野菜との相性もよくおいしいです。酢と合わせるゆでたこ・いか・生わかめの相性もよくおいしいです。又、山椒・ごま・にんにく・ココナツ・ゆず・からし等と合せると楽しい味生まれ和・洋食レシピをおいしく召し上がって下さい。

〔価格〕
贈答箱詰(1本入) 1,300円、(2本入) 2,400円

有限会社 むかい 亀山市東町1丁目5番12号

【お問い合わせ先】 0595-82-3344

緑茶シフォンケーキ



亀山市の緑茶を使って洋菓子として仕上げました。粉末緑茶の特徴を生かしたケーキです。緑茶、紅茶のお茶うけにもぴったりです。

〔価格〕 1,700円

英国紅茶の店 Earl Grey 亀山市関町木崎512

【お問い合わせ先】 0595-97-8377

亀山商工会議所 「地域資源∞全国展開プロジェクト」とは

中小企業庁の補助事業で、亀山市ならではの地域資源を活用し、全国のマーケットを視野に入れた新事業の展開を目指し、平成18年度に亀山商工会議所と小規模事業者が協力し、特産品開発や観光開発に取り組みました。

お問合せ先

亀山商工会議所 〒519-0124 三重県亀山市東御幸町39-8
[TEL] 0595-82-1331 [FAX] 0595-82-8987
<http://kameyama-cci.or.jp/ifm/>

亀山商工会議所関支所 〒519-1111 三重県亀山市関町新所664
[TEL] 0595-96-0330 [FAX] 0595-96-2326