

みえの地物紹介



はなびらたけ

白い肉厚のきのこと、フリフリした食感が特徴。カーブがカンが雷まわており、健康素材としても注目。



伊勢まいだい

三重県産の「海菜」「和糖」「茶葉」の和糖を混ぜた漬物で育った夏野菜。さっぱりした味わいをお楽しみください。



三重なばな

葉物の花の咲く前の葉と若葉がなばな。葉と若葉を食べるのは鳥取市鳥取町が始まり、ヒタコが得意。



こうなご(小女子)

伊勢湾に春を告げる魚のこうなご(いかなぎ)。種よい個とほんのりとした香りが特徴。



モロヘイヤ

味にクセがなくヌメリがあり、栄養価の高い野菜。三重のモロヘイヤは葉まで柔らかいのが特徴。



うつぼ

グロテスクな姿とは裏腹に、肉厚な身で味は淡泊。干物や煮つけにすると絶品。



馴鹿牛

世界のブランド「極鹿牛」と呼ばれるような柔らかさと濃厚な旨味は、肉の芸術。



さめものたれ

小豆さめの干物であり、身は白く弾力のある歯ごたえと、癖のない爽やかな味が特徴。

日本の上に何のせる?



日本の上に何のせる?

お茶づけは、お米、お茶、海苔・・・と、日本を代表する食材で出来ています。長い歴史をもつ、いわば国民食。そこで、ちょっと大膽に、お茶づけ＝日本と表現をしてしまいました。その日本の上に、自由気ままに色いろのせようという、永谷園からの提案です。お茶づけは、便利でお手軽なだけではなく、さっといける、やさしくいける、楽しんでいける。まさに、和食のオールマイティ。その日のおかずをパバッとせたり、とれたての地元の食材をたっぷりのせたり。さて、あなたなら何のせませう?

日本の上に何のせる?



はなびらたけの佃煮のお茶づけ

ポイント! 幻のきのこと言われる「はなびらたけ」、コリコリした食感が相性抜群!

お茶づけ海苔の作り方

①茶わんに軽く一杯のご飯(100g)を盛り、お茶づけの素をかける。

②お湯(150ml)を注いでできあがり。

※お好みのトッピングで更にお楽しみいただけます。



写真はすべてイメージです。

三重県観光キャンペーン～実はそれ、ぜんぶ三重なんです!～開催中

三重県では、平成25年4月から3年間、県内各地の魅力を伝える「三重県観光キャンペーン～実はそれ、ぜんぶ三重なんです!～」を開催しています。キャンペーン期間中、みえの旗がもっと高く、もっとお目になる「みえ旗(パスポート)」や、地産の魅力がもっと高いイベントなどで、みなさまをおもてなしします。



◆「みえ旅案内所」が旅をサポート!

約10ヶ所の「みえ旅案内所」で「みえ旗(パスポート)」を発給。

◆「みえ旅サポート」でぐるっと「みえ旅」!

スタッフを集めてツアーアップ! ステージアップすると、プレゼントがグレードアップ!

※お申し込みは、みえ旅案内所または、みえ旅サポートセンターまで。



※お申し込みは、みえ旅案内所または、みえ旅サポートセンターまで。お申し込みは、みえ旅案内所または、みえ旅サポートセンターまで。

三重県観光キャンペーン推進協議会事務局

〒514-8570 三重県津市広町1-3番地 三重県観光光客センター TEL.059-224-2282

みえ旅サポート提示で割引やプレゼントのおもてなしサービス!

みえ旗 国内の850円を超える「みえ旗」をおもてなし施設で「みえ旗(パスポート)」を提示すると、割引やプレゼント等のおもてなしサービスが受けられます。

※お申し込みは、みえ旅案内所または、みえ旅サポートセンターまで。

詳しくは

