



うつぼの唐揚げのお茶づけ

ポイント!

見た目はどう猛でも味は絶品の「うつぼ」。カリッとした香ばしさと口に広がる脂がうまい!



さめのたれのお茶づけ

ポイント! 伊勢名物のさめの干物「さめのたれ」。焼いて細かく裂いて召し上がれ!



こうなごの佃煮のお茶づけ

ポイント! 伊勢湾に春を運ぶ「小女子(こうなご)」。佃煮は年中楽しめる逸品です!

写真はすべてイメージです。



三重なばなのお茶づけ

ポイント!

三重の伝統野菜「三重なばな」。シャキシャキ感とほのかな香みがクセになる! 夏は「三重なばな」に代わってモロヘイヤでも!



松阪牛のしぐれ煮のお茶づけ

ポイント! 世界のブランド「松阪牛」。旨味をギュッと煮詰めたくれ煮は思わず笑顔に!



伊勢まだいのづけのお茶づけ

ポイント! さっぱりした脂と甘みがうまい!見た目も味も抜群の「伊勢まだい」をどうぞ!

写真はすべてイメージです。