

アレンジレシピ一覧表

(別紙)

	アレンジレシピ名	写真	料理家兼インスタグラマー 植木俊裕氏からのコメント	事業者（食材）	参考提供価格（税別）
1	イセエビの蒸し焼き		<p>イセエビと言えば三重を代表する食材の一つ。蒸したイセエビに味噌だれを塗り、焼き上げました。絶品イセエビをぜひ堪能してください。</p>	株式会社A-LINE (イセエビ)	880円
2	極上！松阪牛ステーキ（ワサビ、柚子胡椒、醤油、塩）		<p>説明不要の松阪牛も三重を象徴する食材。美味しい松阪牛を堪能してほしくて、今回はシンプルに塩、しょう油、ワサビ、それと柚子胡椒で食べられるようにしてみました。特におすすめは、ワサビとゆず胡椒を混ぜ合わせて食べてみてほしいです。新しい発見がありますよ。</p>	有限会社角屋 (松阪牛)	1,980円
3	三重甘たれパブチキン ～魚醤とはちみつ入り～		<p>伊勢地域では、伊勢うどんにも使われる伊勢たまり醤油をベースにした甘たれで食べる唐揚げが人気です。それを三重県産の魚醤とはちみつを使ってアレンジしたメニューです。魚醤とはちみつの組み合わせが絶品です。</p>	海童工房魚寅 (カタクチ鰯の魚醤油) × 株式会社松治郎の舗 (はちみつ)	580円
4	二軒茶屋ホップ入り タルタルと伊勢湾カキフライ		<p>伊勢湾といえばカキが有名。カキフライも身がぷりっとしまっていて美味しいのですが、今回はビールのホップをタルタルソースにトッピングしました。苦味を効かせてカキのうまみと合わせて、お酒に合うカキフライにしてみました。</p>	株式会社A-LINE (カキフライ) × 有限会社二軒茶屋餅角屋本店 (ホップ)	480円
5	みえの伝統野菜 伊勢芋のチーズ焼き		<p>三重に古くから伝わる伝統野菜「伊勢芋」。じゃがいもでもなく、長芋でもなく、ホクホクした独特の食感を味わってほしいです。</p>	下津醤油株式会社 (伊勢芋)	480円

アレンジレシピ一覧表

(別紙)

	アレンジレシピ名	写真	料理家兼インスタグラマー 植木俊裕氏からのコメント	事業者(食材)	参考提供価格(税別)
6	手作りゲルダールンダーのカレーブルスト～伊勢志摩サミットに参加した名店「角屋」のソーセージ～		<p>角屋のソーセージをより美味しく食べてもらうために、日印食品開発にオリジナルブレンドのカレー粉を制作して頂き、ソーセージの本場ドイツのカレーブルストを美味しく再現しました。</p>	<p>日印食品開発有限会社 (オリジナルブレンドのカレー粉) × 有限会社角屋 (ゲルダールンダー)</p>	580円
7	伊勢湾カキのアヒージョパイ～あおさ入り特製パイ～		<p>伊勢湾のうまみ、カキとあおさをぎゅっと組み合わせてアヒージョパイにしてみました。あおさ入りのパイ生地は、長島食品に特別に作っていただき、カキとの相性も抜群。ぜひ食べてほしい一品です。</p>	<p>長島食品株式会社 (あおさ入り特製パイ) × RevitaFish (カキのアヒージョ)</p>	580円
8	伊勢サザエの白和え		<p>海産物が豊かな三重ではサザエを白和えにして食べる文化があります。白和えにする事で、サザエのコリコリした触感が際立って、ますます美味しく食べられます。ぜひ一度食べてほしい一品です。</p>	<p>有限会社山藤 (サザエ)</p>	480円
9	ゆずフレーバーのポテサラ		<p>定番のポテトサラダもゆずの香りがついたフレーバーオイルを合わせると、フレッシュな香りであっさり食べやすく変身。ポテトサラダが止まらない。やみつきになる事間違い無しです。</p>	<p>辻製油株式会社 (フレーバーオイルゆず)</p>	380円
10	魚醤を使った伊勢名物てこね寿司～伊勢マグロとカツオのコンビ寿司～		<p>三重の郷土料理「てこね寿司」は通常の海鮮丼と違い、酢飯を使っているのがポイントで、これが美味しい。また、魚醤を使うことで、うまみが増しているのもポイントです。今回はマグロとカツオを使って、彩りも華やかな丼にしました。</p>	<p>海童工房魚寅 (カタクチ鰯の魚醤油) × 有限会社山藤 (マグロ)</p>	1,280円

アレンジレシピ一覧表

(別紙)

	アレンジレシピ名	写真	料理家兼インスタグラマー 植木俊裕氏 からのコメント	事業者 (食材)	参考提供価格 (税別)
11	三重県産あおさの貝汁		貝の出汁が効いたお味噌汁に三重県産のあおさを合わせることで、磯の香り豊かなあおさ貝汁が出来上がりました。身も心も温まる一品です。	有限会社山藤 (あおさ)	200円
12	白玉あんこ & コーヒーゼリー ～伊勢製館所の特製あんこ使用～		創業時から変わらぬ味を守っている伊勢製館所の粒あんをバリスタチャンピオンのUND-K特製コーヒーゼリーと合わせてスイーツにしました。ぜひ食べてみてほしい味と組み合わせです。	株式会社UND-K (コーヒーゼリー) × 伊勢製館所株式会社 (おいしいつがあん)	480円
13	三重柑橘サワー (セミノール)		三重県の南部は柑橘が豊かに採れる地域です。そこで栽培されているセミノールというみかんの強い酸味にびっくり。それがおいしくてサワーにしたら間違いないなど。太鼓判の一品です。	辻製油株式会社 (目覚めのセミノール)	480円