

タレまでおいしい 全国トップシェア

味付もずく

山忠食品工業株式会社

亀山市布気町1559-9
TEL 0595-82-1347
<http://www.mozuku.co.jp/>



もずくは食物繊維を多く含み、ミネラルやビタミンなどの栄養素を自然な形で補える低カロリー食品。また食酢と合わせることで、カルシウムや鉄分の吸収力アップやお腹の働きを整える効果もある。そのもずく食品市場で全国トップシェアを誇るのが山忠の「味付もずく」だ。原料のもずくは、沖縄の離島部を中心とした美しい海で契約栽培された

もの。味付けは定番の三杯酢に加えて土佐酢、黒米酢、無添加酢の4種類がある。土佐酢はカツオ出汁を効かせて柚子も入れており、黒米酢は食べやすいようハチミツとリンゴ酢入り。無添加酢も和三盆などを醤油に入れるなど、調味液のタレまでおいしい。品質や衛生管理の向上のためにISO9001を取得するなど、美容・健康に加え安心志向にも応えている。

たがね餅とは、もち米にうるち米を3~5割ほど混ぜてついた餅。ぶつぶつとした食感があり、食べたときに伸びにくくて歯切れが良く、三重県北勢地方では昔からよく食べられていた。そのたがね餅を、昔ながらの家庭の味にこだわって作っている。減農薬で有機的に栽培された地場産のもち米とうるち米のみを原料に用い、その味をできるだけ引き出

すために他の添加物は一切入れない。また、ついた餅は完全に乾燥させず、日持ちのする真空パック包装にもあえてしていない。焼き上がりのふんわりとした食感を楽しむために餅が呼吸することを大切にしているからだ。北勢から中勢地方のスーパーなどで販売しているが、年配者ばかりでなく初めて食べる人にも親しまれ、切り餅と並ぶ人気を博している。



余分な手を加えない 昔ながらの家庭の餅

たがね餅

出雲屋

亀山市西町489
TEL 0595-82-0028



中までタレがしみ 込んだ濃厚な味わい

手造り焼豚

100g 420円

きらく精肉店

亀山市東町1-8-28
TEL 0595-82-0253
営業時間) 7時30分~19時30分 水曜定休



普通の焼き豚は一度煮てから焼くので、肉の中までタレは染み込まない。ところがこの焼き豚は、まず三重県産を中心とする鮮度の良い生肉を、醤油ベースの特製タレに2週間ほど漬けてから焼く。時間をかける分、中までタレが染み込んでジューシーかつ味が濃厚だ。モモと肩ロース、バラの3つの部位で焼き豚を造っているので、脂が多いバラや

少ないモモなどを好みで選べるのも良い。焼きたてが一番おいしいが、冷めてもおいしいし、無料で真空パックしてくれるサービスもあるので湯せんをすれば焼きたてと同じように味わえる。また宅配便も実費で注文を受けてくれるため、贈答用にも喜ばれている。こんがり焼けた外側の切り落としも安く販売しており、焼き豚に劣らず人気がある。

昭和10年、松阪肉の「肉の水炊き料理」の料亭として創業。元祖肉の水炊き料理をはじめ焼きや焼肉、ステーキなどで松阪肉を多彩に味わえるほか全国への精肉販売も行う同店が、家庭で味わえる松阪牛肉味噌として手がけた。全国から取り寄せた5種類の味噌をブレンドして松阪肉と合わせており、ごはんのせて

でしもう、料亭ならではの食欲をかきたてる風味だ。普通と甘口の2種類があり、野菜サラダやパスタに和えても良いし、さらに、ごま・山椒・ニンニク・マヨネーズ・からし・柚子・酢などを合わせてより自分好みの味にもできる。例えばマヨネーズやからしと和えレタスなどの野菜に付けたバーガーなど、多彩な食べ方を楽しめる簡単レシピも付いている。



和風にも洋風にも合う 料亭のこだわりの味

松阪牛肉味噌 味噌ごころ

1本1,300円、2本2,400円
3本3,600円 ほか

むかい

亀山市東町1-5-12
TEL 0595-82-3344
<http://www.1.ocn.ne.jp/~t-mukai/>

