

明和の逸品

明和町は、米やひじきをはじめ、さまざまな農水産物に恵まれた地域です。これらの貴重な地域資源を用いて、地域が一体となって様々な特産品開発に取り組み、産業の活性化を図っています。



御糸織

江戸時代より、伊勢神宮の祭りで使う布が織られていた歴史を持つ天然藍染め。現在も地場産業として受け継がれている。

地酒

町内の酒蔵で作られた純米酒。吟醸と同じ長期低温発酵させた特別限定酒で、純米酒ならではの米の旨みとまろやかな口当たりのよいお酒。



大吟醸あいす

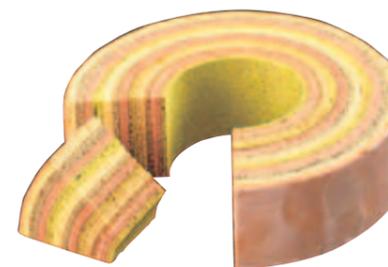
伊勢神宮に毎年奉納されるお酒「伊勢旭」の大吟醸の美味しさを丸ごと詰め込んだアイス。豊かな香りが口いっぱいに広がり、食べた後は爽快感が広がる。



神都の祈り

さいおう みもすそがわ
齋王・御裳濯川

産学官連携日本酒プロジェクトで、地元と皇學館大学、明和町が連携し、新しい特産品として創り出された2つの日本酒。地元産の水と米を使い、学生らのアイデアと地域の力で取り組み、地元酒蔵で醸造。芳醇で深い味わいがあり、この地の歴史・文化が凝縮された一本。



めい姫の十二単バウム

明和町が募集した「おみやげアイデアコンテスト」で最優秀賞に選ばれた創作菓子。町の特産品である黒米美粉などを使用し、十二単をイメージした新作のお菓子。

あなご寿司

祝い事のある“ハレの日”に食卓を満たしたという、身の厚い穴子寿司。伝統の味を商品化した「穴子寿司玉手箱」は人気の名産品。



伊勢ひじき

食物繊維を多く含み、昔ながらのおふくろの味として親しまれるひじき。町内を含むこの伊勢地方では、国内消費の約70%を加工生産している。

手焼き煎餅

ちりめん・いつき(黒米)・ひじき

明和町特産品振興連絡協議会特製の煎餅。えびをベースに特産品である、黒米・ひじき・ちりめんをそれぞれ入れて昔ながらの手焼き製法で焼き上げた逸品。



齋王ゆかりの古代米茶

古代のもち米「黒米」を使用。ぬかの部分に紫黒色系の色素を含み、栄養素が豊富。香ばしい香りのお茶で、煮出した後はお粥にもできる。



黒米美粉

酸化を防ぐ働きが強いとされるアントシアニンとビタミンEを含んだ「黒米」を粉末状にしました。様々な料理とも相性抜群。



じゅうにひとえ 十二単衣あられ

農産物直売加工所が栽培したもち米に12種類の地元産物を入れたあられ。レンジで加熱して12通りの美味しさを楽しめる。



齋王べんとう

王朝時代の食生活を再現し、伊勢湾でとれた季節の魚や鶏、野菜など新鮮な素材を30種類ほど盛り込んだ上品なお弁当。



ひじきうどん

伊勢地方の名産、国内消費の約70%を加工生産している「ひじき」の粉末を練り込んだうどん。食べると口いっぱいに磯の香りが広がるもちり麺。昔から健康・美容に良いとされている。



炭のオブジェ

炭の消臭・除湿効果を活かし、花などを使って可愛らしくアレンジしたオブジェ。アクセントに明和町の地場産業である天然藍染め「松阪木綿御糸織」の布がよく合う。



黄金たもぎ茸

鮮やかな黄色のカサが特徴的な無農薬・無添加キノコ。旨み成分であるグルタミン酸を多く含むため、味・香り・食感が抜群。