Premium Gourmet　ご当地の激レア食材に舌鼓。

Matsusaka

世界最高級和牛「松阪牛（まつさかうし）のホルモン」

流通量が少なくそのほとんどが松阪市内で消費されるため、
市外にはあまり出回ることがないプレミアムな逸品。現地で
しか味わえない極上のホルモンは、あなたの五感を刺激します。

毎年11月の牛まつりで「女王」が決定します。
過去最高額は5,000万円。まさに肉の芸術品です。

松阪牛を楽しめるお店はこちら▶▶▶

Ise

倭庵（やまとあん）　黒石（くろいし）

長年に渡る研究と経験、そして脱皮させて生け捕る技術を身に付けたことで、脱皮伊勢えびを収穫できるようになり、商品化に成功。伊勢の地にて、全国的にも珍しい幻の伊勢えびをご賞味ください。

幻の「脱皮伊勢えび」

伊勢えびは年に数回脱皮を繰り返し成長します。脱皮直後の伊勢えびは柔らかく、頭から尻尾まで皮ごと全部食べられます。
他では味わえない食感と、深みのある味。うなるほどの絶品です。

Shima

生産、清浄、浄化技術のパイオニア

佐藤養殖場

佐藤養殖場創設者の開発した、かき浄化法の浄化技術により、高品質な「的矢かき」を生産し続けています。
ぜひご賞味ください。

的矢湾の恵み　安心・安全　清浄「的矢かき」

生で安心して食べることができる高品質な牡蠣として広く
市場に認められている、佐藤養殖場の「的矢かき」。
えぐみ・渋みが少なく、甘み・旨みが凝縮された「的矢かき」
は全国の食通もうならせる、絶品グルメです。

Toba

答志島トロさわらが
楽しめるお店や宿泊
施設はこちら▶▶▶

伊勢湾の奇跡「答志島（とうしじま）トロさわら」

冬場に向けて脂が乗る伊勢湾の答志島近辺で獲れる「さわら」は、「答志島トロさわら」として例年10月から1月中旬まで期間限定でブランド化されています。トロのように脂が乗りに乗った旬なさわらの刺身やタタキは絶品です。