



かきしぐれ

しぐれで有名な桑名市出身である先々代の社長が、知り合いのしぐれ業者に炊き方を伝授していただきました。通常のしぐれより柔らかく炊き上げ、牡蠣の食感を活かした仕上がりになっております。



(有) 珍海堂



かきしぐれ煮

鳥羽浦村牡蠣を使用し、牡蠣のうま味や風味が凝縮された濃厚な味わいが特徴です。牡蠣の食感と旨味が調和した逸品であり、牡蠣の旨味を最大限に楽しむことができます。鮮度の良い牡蠣のみを使用することで、より美味しさを引き出します。



(株) 福屋



あかもく井の素

アカモクと呼ばれる海藻を原料に伊勢の糍屋のしょうゆをベースとしたつゆを合わせて井の素として開発しました。解凍後、熱々のご飯にかければ アカモク井の出来上がりです！



(株) TA 西村



凍眠冷凍 伊勢まだい生ハム

主原料に伊勢まだい、岩戸の塩を使用した逸品になります。冷燻製加工の際、ビート材（泥炭の化石）で燻しているのので、独特なスモーキーフレーバーを楽しんでいただけます。
G7 伊勢志摩サミットで使用され、三重セレクションにも選ばれた実績があります。



(株) TA 西村



国産あおさ入り和風スープ

国内産原料にこだわり、三重県産のめかぶや磯の香り豊かな青さのり・弾力や歯触りの良い三陸産のわかめ・国内産かごめ昆布・国内産ネギを使用した贅沢なスープです。



マツキフーズ(株)



鳥羽ブルー ブレスレット

鳥羽のカラーである青をイメージし、ナチュラルブルーの真珠を主として、鳥羽の海女の魔除けの意味を持つ「セーマン」「ドーマン」の印を付した水晶を組み入れてある新しいお守りです。



(有) 三和真珠



オイスターパールペンダント

鳥羽市の浦村町は 100 年以上の歴史のある牡蠣養殖の盛んな地域です。このことにちなみバロックパールの中で牡蠣の身の形に似ている「オイスターパール」を使用したペンダントを開発いたしました。オイスターパールは独特な形と風合いから、近年人気が出ており、今後はピアスやブローチなどシリーズ化する予定です。



株式会社モト真珠



アコヤベビーパール ピアス

アコヤ真珠の美しさは古くから「人魚の涙」と称されています。その優雅な輝きは、まるで海の宝石のよう。ベビーパールは小粒ながら、上品な光沢を放ち、普段使いにぴったりの逸品です。伊勢志摩の海の恵みを耳元にいかがでしょうか。



(有) 長谷川パール

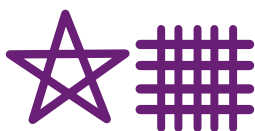
やまとたちばな

古来より日本における聖木で、沖縄のシークアーサーと並ぶ日本原産のミカン科の植物です。『日本書紀』や『古事記』、『万葉集』では、「非時香果（ときじくのかぐのこのみ）」（永遠に香っている果実）と表現されています。鳥羽市は昭和44年11月1日に市の木として制定しました。



セーマン・ドーマン

現役の海女さんが日本で最も多いといわれているのが、鳥羽市相差町です。そんな地元海女さんたちが、身に着ける魔除けのマーク、それが「セーマン・ドーマン」です。セーマンは星、ドーマンは格子です。



2025-2026年 鳥羽土産物商組合28選

鳥羽土産物商組合28選は2024年12月に行われた外部審査会（審査委員長：溝上 宏氏 (株) NKB 執行役員）により、①地域性 ②オリジナリティ ③品質・デザイン ④安心・安全性 ⑤将来性の観点で認定を受けた商品が登録されております。



パールラッテ

ミルクのジェラートに伊勢志摩産のあこや真珠の粉が入っています。真珠の粉にはコンキオリンやミネラル等の美肌成分が含まれます。濃厚でコクのあるミルクの味わいですが、後味がサッパリしており、お水がいらないと好評です。



(株) ミネルヴァ



伊勢志摩かりんとー やまとたちばな

三重県産の小麦粉「あやひかり」と玉城町の大豆のおからを使い鳥羽市の木でもある『やまとたちばな』の果皮、果汁とともにふんだんに練り込み米油のみで手揚げし、丹精込めて手作りしております。出来立ての美味しさをいつでもキープする為に窒素ガスを使用し、酸化防止につとめています。



みえづくし(有)



揚げおもち ウマクナール味

古くからこの地域の海女さんに伝わるもち専用の調味料ウマクナールを使用。甘味の少ない時代から海女さんが海女小屋でこっそり食べるおやつとして欠かせないものとなっています。ほんのり甘い揚げおもちが癖になり止まらなくなります。



さじべ屋



あおさせんべい えのゑ

伊勢志摩地方の名産「あおさ」の風味と日本古来から鳥羽に育つ柑橘種「やまとたちばな」の爽やかさを生かし、真心込めて焼き上げました。今後は無添加での製造を目指し、改善を進めております。



サコウ食品(株)



牡蠣せんべい

ブレン味 やまとたちばな味 マヨネーズ味
手塩にかけて自社養殖した浦村牡蠣を使用したせんべいです。ペーストにした牡蠣を混ぜ込み、牡蠣本来の風味や香りを楽しめます。薄焼き、軽めに仕上げ、浦村牡蠣の濃厚な甘みを感じることが出来ます。おやつやお酒のおつまみにぴったりです。



(有) 丸善水産



伊勢海老燻製塩

伊勢志摩の海で獲れた伊勢海老を使用し、伊勢海老燻製塩を復活させました。当時の製法そのままに、伊勢海老特有の香りを燻製香でコーティングし、臭みを押さえ、旨味と風味を引き出しました。天ぷらのお塩やフライドポテト、おにぎりなどにご使用いただくと贅沢な伊勢海老風味をお楽しみいただけます。



(有)珍海堂



海女の国 完全天日塩 アマノイソシオ

日本一多く海女が暮らす相模町で現役海女の五感と自然が織りなす、究極の完全天日塩。火力を一切使わずニヶ月以上かけ太陽と潮風のみで結晶化させました。複雑で奥深い味わいのまろやかな旨みが特徴的で、食材の良さを活かしてくれる料理塩。調理方法や食材によって使い分け出来るよう細粒タイプ粗粒タイプをご用意しました。



三代目久兵衛



トマトの王様ジャム

このジャムに使用しているトマトは、枝で完熟してから収穫する赤熟もぎりといわれる王様系のもです。「馳走」で作っているトマトのコンポートには適さないサイズのものを利用して、ジャムとして蘇らせています。完熟でリコピン含有量が高く、甘みのあるトマトのため、砂糖の量を減らしています。



季節料理 馳走



鯖のコラットーラ

鳥羽市のブランドである「トロサワラ」の内臓を利用し、コラットーラ(魚醤油)を開発しました。提携しているホテルや旅館、飲食店等から食品ロスとして出る内臓や頭、骨などを利用しているため、SDGsにも合致する製品となっております。3〜4日で発酵が完了する速醸法で作っているため、魚特有の臭みが少ないことに加え、旨味成分であるグルタミン酸を多く含む調味料です。



海童工房 魚黄



あおさジェノベーゼ

磯の香り豊かな「伊勢志摩産 青さのり」を使用し、エキストラバージンオリーブオイルとチーズなどでジェノベーゼ風に仕上げました。パンとパスタにおすすめの化学調味料不使用のソースです。



マツギアーズ(株)



肌嬉(Hakki) さがらめパック

菅島の特産品である海藻・サガラメの成分を詰め込んだシート型フェイスパック。「細胞間脂質の主成分であるセラミド」と「天然保湿因子(NMF)の元となるフィラグリン」で保湿効果と肌を整える効果を期待できるサガラメエキスと、保湿効果に優れた「マンダリンオレンジ果皮エキス」を配合。美容液約90回分相当を1枚のシートに閉じ込めました。



(同)菅島喜樂



鳥羽竜のアクセサリー

1996年7月、鳥羽市安楽島町にて恐竜の化石が見つかりました。日本で発掘された恐竜化石としては最大のもので、竜脚類1個体分の骨が多数見つかったのは初めての事です。この発掘された鳥羽竜をイメージして、本真珠を使用したネックレスを開発いたしました。今後、シリーズ化していく予定で、ペンダント、リングやブローチも順次提供してまいります。



榊ツモト真珠



海藻酢メカブ

鳥羽の海藻メカブ(ワカメの根本)を、昔ながらの製法、酒粕と共に静置発酵により、じっくり時間をかけて造るとてもまろやかな海藻醸造酢です。余計な手を加えず、大自然の海で育った海藻を使い、蔵に住み着く酢酸菌の働きのみで醸造しておりますので、仕込の年、季節などにより変わる風味、色合いをお楽しみください。《メカブ》春先にワカメの根元に形成される栄養価が高いひだ状の部分です。メカブに含まれる主な栄養成分は「フコイタン」と「アルギン酸」。フコイタンは免疫力の向上、アルギン酸はデトックス効果があると言われています。



やま栄水産



シェル・レーヌ プレーン

「第22回全国菓子大博覧会名誉総裁賞」「日本ギフト大賞2017三重賞」を受賞した「シェル・レーヌ」は、定番のお土産として人気を誇っています。膨張剤や保存料などの添加物を一切使用していません。北海道バターや、三重県ブランド小麦粉「あやひかり」を使用し、素材の持つ本当の美味しさを味わっていただけます。また、地元企業の御木本製菓が開発した真珠貝から作られた「天然パールカルシウム」が生地に使用されており、真珠の街である鳥羽にちなんだお菓子でもあります。すべてを機械化せず、昔と変わらない製法で、一つ一つ心を込め、変わらない味を守り続けています。



榊フランク



海藻酢アカモク

鳥羽の海藻アカモクを、昔ながらの製法、酒粕と共に静置発酵により、じっくり時間をかけて造るとてもまろやかな海藻醸造酢です。余計な手を加えず、大自然の海で育った海藻を使い、蔵に住み着く酢酸菌の働きのみで醸造しておりますので、仕込の年、季節などにより変わる風味、色合いをお楽しみください。《アカモク》春に急成長して5mに達する海藻。成熟部分にフコイタン、フコキサンチン、ミネラル、植物繊維などが多く含まれています。



やま栄水産



燻製牡蠣マヨチーズ

鳥羽産の牡蠣を桜のチップで燻製し、酸味を効かせたチーズソースと合わせました。満遍なく混ぜ合わせるため、細かく刻んだ牡蠣を使用しております。細かく刻むため、傷牡蠣を使用することができ、食品ロス削減にもつなげております。酸味のある味で揚げ物などによく合います。



榊丸愛



アカモク

独特の粘りとシャキシャキとした食感が特徴。免疫力・抗酸化作用・抗ウィルス作用を増強するフコイタン、糖の吸収を緩やかにするフコキサンチンのほか、ミネラル、食物繊維、ポリフェノールなど有用成分が多く含まれています。無添加で身体にやさしい商品です。



(同) 風の島フーズ



青さのり

磯の香り豊かな三重県産の青さのりを使用しています。おみそ汁や天ぷらだけでなく、レンジにかけた後、お料理に振りかけることで、磯の香りを味わうこともできます。



マツギアーズ(株)



伊勢志摩産 たたきめかぶ

水産庁の『ファストフィッシュ商品』に選定されました。伊勢湾で育った肉厚のメカブは粘りも食感も抜群。めんつゆで味付けして卵かけご飯や冷奴に、そのままうどん(伊勢うどん)やお蕎麦にトッピングしてもおいしくいただけます。また納豆やお味噌汁、市販のお茶漬けに入れたり酢の物としてもおいしく召し上がれます。



(南) MDK



乾燥きざみあかもく

今注目のスーパーフード・アカモクを保存が便利のように乾燥し、スライスしてあります。もどしてからお好みの味付けでお召し上がりください。ご飯の上に乗せたり、うどん等の上に載せたり、お味噌汁に入れたり、簡単に栄養をプラスできます。



(南) SEA Next 海菜やヤマウ食品