

海に山に。自然に恵まれた

熊野の特産品紹介

熊野地方は自然と温暖な気候により、様々な美味しい食材に恵まれています。麵フェアでも使われている熊野市の特産品をここでご紹介させていただきます！



熊野地鶏

kumanojidori

「日本一おいしい高級地鶏をつくるろう」とのコンセプトのもとで飼育された絶品地鶏。三重県産のシャモ「八木戸」と三重県産の銘柄鶏「伊勢赤どり」に「名古屋コーチン」を掛け合わせた地鶏で現時点では熊野市のみで飼養されています。肉質は赤みが強く弾力に富み、地鶏本来のコクと風味を堪能できます。平成23年に三重ブランドに認定されました。

美熊野牛

mikumanogyu

黒毛和種、出産を経験していない雌牛で、生後約30か月になるまで牧場で飼育しています。成長段階や牛の状態にあわせエサを与え、豊かな山から湧き出す天然水を飲み水として与えています。見た目も美しい霜降りの脂には甘みがあり、コクのある柔らかい肉質と赤みのバランスが絶妙です。



鮮魚

sengyo

熊野市に面する熊野灘は、海岸や海底が変化に富んでいる好漁場です。昔から海産資源を活かした郷土料理が食べられてきました。約200種類の様々な魚が水揚げされ、市内飲食店で食べることができます。ぜひご賞味ください。

新姫

niihime

熊野市特産の小ぶりの柑橘で、爽やかな香りとキリリとした苦味で食材に彩りを加えてくれます。熊野市新鹿町で偶然発見され、平成9年に新しい柑橘として登録されました。刺身や焼き魚、焼き肉などの食事からジュースやカクテルなどの飲み物としても楽しむことができます。



みかん

mikan

熊野の温暖な気候のもとで育つ熊野のみかんは、糖度が高く、口に入れるだけで甘さが広がります。熊野灘が近くにあることから、気温や風がみかん育成に最適な環境にあります。年間を通じて様々な柑橘類が収穫され、熊野のお土産としてもオススメです。また、みかん100%ジュースもお土産物として人気があります。



紀和みそ

kiwamiso

国産の米、大豆、塩だけを原料として、添加物や保存料を一切使わずじっくり熟成した昔ながらの味噌です。ひとつひとつ丁寧に手作業で仕上げられており、風味を保つために麹菌は生きのままになっております。米味噌と麦みその二種類があっって手作りされています。

めはり寿司、たかな

mehari zushi takana

たかなはピリッとした辛さが特徴で山あいの冷涼な気候を生かして栽培され、たかな漬として昔から熊野の食卓に並んでいました。熊野市の郷土料理であるめはり寿司は、たかな漬けのおにぎりで、目を冴開いて食べると爽やかな味わいがあります。からめはり寿司という名がついたと言われているなど、ご飯のなかに、たかなを刻んで入れるなど、様々な食べ方があります。



さんま丸干し

sanma maruboshi

熊野のさんまは11月頃～3月頃に熊野灘に來ます。三陸沖を徐々に南下し、脂が適度に抜け、丸ごと天日乾燥することができまます。さんまをさかさまに吊るすのは、さんまに残っている余分な脂と血を口元から出すためです。旨味がぎゅっと凝縮された丸干しは、開きの干物とはまったく違う美味しさで、お酒のあてやご飯のお供にピッタリです。



さんま寿司

sanmazushi

熊野市発祥の郷土料理で、お祝い事のときに食されてきました。すし飯の上にさんま丸ごと1匹をのせるので、見た目はダイナミックです。味付けは店や家庭によって違いがあり、食べ比べて楽しむのもおすすめです。

