



とっときねぎみそたいやき



認定日:令和6年3月21日

飯高地域の特産品である(とっときねぎみそ)を使用しています。
この地域だけのオリジナル商品としてお客様にも好評を頂いている
人気商品です。

松阪茶フローズン



認定日:令和6年9月30日

伊勢茶を使用したかき氷はありますが、フローズンという形態は当店
だけです。松阪茶の粉末を使用し、独自にブレンドしています。

夏季限定商品になります。

和紅茶ゼリーソース入り ピーチフローズン



認定日:令和6年9月30日

ソースに使う和紅茶は、「松阪マルシェ」より仕入れ、飯高駅敷地内の
当店で加工しています。
伊勢茶の一大生産地(飯南・飯高)をアピールできる伊勢の和紅茶
を使用しています。

夏季限定商品になります。

香肌の恵みスープ



認定日:令和6年9月30日

飯高町赤桶の高橋農園より仕入れた「しいたけ」「きくらげ」を使用し
ています。

冬季限定商品になります。



松阪牛ハンバーグカレーたい焼き



認定日:令和7年3月17日

「松阪牛ハンバーグカレーたい焼き」は、松阪牛の高品質なハンバーグと特製カレーをたっぷり詰め込んだ一品です。松阪産の原料を使用し、通常のたい焼きとは異なる贅沢で風味豊かな味わいを実現しています。独自の製法により、一口ごとに松阪牛とカレーの絶妙なハーモニーが楽しめる希少なグルメたい焼きです。他に類を見ない独自性と珍しさが魅力です。

松阪牛贅沢カレーたい焼き



認定日:令和7年3月17日

松阪牛を贅沢に使用したカレーをたい焼きの中にたっぷり詰め込んだ極上の一品です。たい焼きの中身として松阪牛の旨味が凝縮されたカレーをふんだんに使用し、たい焼きという日本の伝統的なスイーツに合わせるために独自に開発しました。贅沢な松阪牛の風味とスパイシーなカレーの絶妙なバランスは、他に類を見ない唯一無二の味わいを提供します。

松阪お茶ソフト



認定日:令和7年3月17日

松阪茶の粉末(深緑茶房)をふんだんに使用し、松阪市特有の風味を大切にしています。地元産の松阪茶を活かした独自の味わいが希少で、他にはない工夫がされています。

夏季限定商品になります。

飯高あまごの姿揚げ



認定日:令和7年3月17日

地元飯高町で養殖された新鮮なあまごを仕入れ、塩・胡椒でシンプルに味付けし、唐揚げ粉でカリッと揚げることで、素材本来の旨味を最大限に引き出しています。地域の恵みを味わえる一品です。



伊勢の真珠



認定日:令和7年9月25日

伊勢茶の粉末(深緑茶房)をふんだんに使用し、松阪市特有の風味を大切にしています。
 地元産のお茶を活かした独自の味わいと真珠に見立てた白玉入り他にはない工夫がされています。

伊勢茶あんたい焼き



認定日:令和7年9月25日

伊勢茶の粉末(深緑茶房)をふんだんに使用し、松阪市特有の風味を大切にしています。
 地元産のお茶を活かした独自の味わいが希少で、他にはない工夫がされています。

月見ピリ辛ネギ味噌



認定日:令和7年9月25日

「月見ピリ辛ネギ味噌 たい焼き」は、たいやきは甘いものという常識を覆す、辛いたい焼きである希少性と、ととときねぎみそという飯高地域独自の特産品を使用しているため、類似品のないこの地域だけのオリジナル商品としてお客様にも好評を頂いている人気商品です。

香肌屋のどて煮



認定日:令和7年9月25日

松阪の特産品をふんだんに使用し、一つ一つの素材の良さを最大限に引き出しています。
 松阪牛の濃厚な旨味と、松阪産きくらげの風味が絶妙に調和し、地元飯高町で製造されたこんにやく、とととき味噌がそれを引き立てます。