



乾燥きくらげ



認定日:令和7年3月17日

自然豊かな飯高の地で四代続く高橋農園が丹念に育てた特別なもので、アラゲキクラゲ(菌床)の石づきを丁寧に取り除き、天日干しするという伝統製法を守っています。
 天日干しによる乾燥は、きくらげの香りや栄養素を最大限に引き出すためのこだわりの方法です。

きくらげとアオサ海苔の佃煮



認定日:令和7年3月17日

高橋農園の椎茸は肉厚で香り高く、アオサ海苔は新鮮で風味が豊かなのが特徴です。
 「キクラゲとアオサ海苔の佃煮」は、私たち高橋農園の技術と松阪の恵まれた環境が融合した結果生まれた商品です。

しいたけとアオサ海苔の佃煮



認定日:令和7年3月17日

高橋農園の椎茸は肉厚で香り高く、アオサ海苔は新鮮で風味が豊かなのが特徴です。
 「しいたけとアオサ海苔の佃煮」は、私たち高橋農園の技術と松阪の恵まれた環境が融合した結果生まれた商品です。

キクラゲと椎茸と松阪牛すじの香肌煮



認定日:令和7年3月17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、高橋農園で育てた松阪産きくらげと椎茸の風味が絶妙に調和し、地元飯高町で製造されたこんにゃく、とっとき味噌がそれを引き立てます。



キクラゲと椎茸と松阪牛すじの香肌煮辛口



認定日:令和7年3月17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、高橋農園で育てた松阪産きくらげと椎茸の風味が絶妙に調和し、地元飯高町で製造されたこんにゃく、とっとき味噌がそれを引き立てます。

松阪牛ぜいたくどて煮



認定日:令和7年3月17日

松阪の特産品をふんだんに使用し、それぞれの素材の持つ良さを最大限に引き出した商品です。松阪牛の濃厚な旨味に加え、高橋農園で丁寧に育てられた松阪産きくらげと椎茸の豊かな風味が絶妙に調和しています。
また、地元飯高町で製造されたこんにゃくや「とっとき味噌」が、全体の味わいをさらに引き立てます。そして、贅沢にも松阪牛のすじ肉を「香肌煮」の2倍の量を使用し、より深い味わいを楽しんでいただける仕上がりとなっています。