



松阪赤菜酢漬



認定日:平成30年12月20日

松阪赤菜を食べやすい大きさのものを厳選し、酢漬けにしています。
着色料を使用していないので、体にも優しいです。
すき焼きなどの肉料理との相性も抜群です。

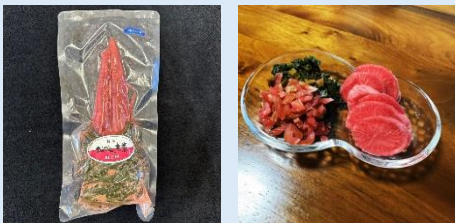
松阪赤菜塩漬



認定日:平成30年12月20日

松阪赤菜を食べやすい大きさのものを厳選し、塩漬けにしています。
シャキシャキした食感が楽しめるのとともに見た目も美しいです。
おにぎりや混ぜご飯、チャーハンにも最適でお子様にも喜んで食べていただけます。

松阪赤菜ぬか漬



認定日:平成30年12月20日

漬物に適した野菜で、塩漬け、酢漬け、ぬか漬けのどれも色鮮やかで美味しいです。
自然素材のみで加工し、手間をかけることで、色、味がよく出ています。

松阪赤菜ピクルス



認定日:平成30年12月20日

あざやかな三重の恵み松阪赤菜をシャキッとおいしいピクルスにしました。
自然素材100%
丹精込めて作った「安心」「嬉しい」和のごちそうです。



松阪赤菜生葉



認定日:平成30年12月20日

松阪赤菜は、約400年前に蒲生氏郷公により松阪市に伝わったと言われています。その後、生産が途絶えましたが、平成13年頃に復活させ、現在は漬物やふりかけなど加工品も充実しています。根や茎が美しい紅色で様々な料理に色を添えるだけでなく、苦みが少なくシャキシャキした食感は、サラダや炒め物、ご飯との相性も抜群です。11月～2月に収穫する冬野菜です。

松阪赤菜ふりかけ(半生タイプ)



認定日:令和元年6月24日

松阪赤菜を年中召し上がっていただけるよう半生タイプを作りました。赤色がきれいでおにぎりやお茶漬けにぴったりです。長持ちするように少し塩を多くしています。

松阪赤菜ふりかけ



認定日:令和4年12月12日

松阪赤菜を年中気軽に食べていただけるように作りました。ふりかけに使っている材料の松阪赤菜、ゴマは松阪産を使用しております。おにぎりや混ぜご飯、チャーハンにも最適でお子様でも喜んで食べていただけます。