



志摩ブランド認定商品

やまざきや

山崎屋パールコロッケ

●株式会社 山崎

志摩市阿児町神明682-16

海遊苑 2階

TEL0599-44-1234



希少価値のある食材「真珠貝の貝柱」を使用。冷凍での販売で、調理法は揚げるだけといたって簡単。

真珠の故郷で生まれた新名物、その名も「パールコロッケ」。贅沢な味わいを堪能して。

「パールコロ」の愛称で人気急上昇中の、志摩市の「山崎屋」特製のコロッケは本アコヤ真珠貝の貝柱が入った贅沢なひと品。健康・美肌に効果があるとされるほど天然ミネラルが豊富なことで知られる真珠。実はその貝柱にも同様にミネラル分が凝縮されているが、地域の人々の間では食材として親

しみがあるものの、なかなかその良さを外に広く伝える商品がこれまでになかったのも事実。そこで誕生したのがこのコロッケだ。コリコリとした食感の貝柱の他、三重県産の上質な牛乳、伊勢志摩産の玉ねぎを使い秘伝の配合でレシピを完成させ、全く新たな名物として今全国的に話題となっている。



「山崎屋」の山崎さん



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。



志摩ブランド認定商品

やまざきや
山崎屋

真珠貝柱燻製オリーブオイル漬け 真珠貝柱オリーブオイル漬け

●株式会社 山崎

志摩市阿児町神明682-16

海遊苑 2階

TEL0599-44-1234



自家製のソミュール液に漬けた貝柱をバター等で炒めたもの(左)と桜のチップでスモークしたもの(右)を、それぞれオリーブオイルに漬け込んだ珍味。お酒やワインのお供におすすめ

真珠発祥の地、志摩で育ったアコヤ本真珠貝の貝柱で作った贅沢な逸品

志摩市の「山崎屋」特製の「真珠貝柱オリーブオイル漬け」と「真珠貝柱燻製オリーブオイル漬け」。年に一度しか収穫できない希少価値の高いアコヤ本真珠貝から採れる天然のミネラルが凝縮された貝柱をイタリア、サルバーニョ社のエクストラバージンオイルに漬けこんだ贅沢なひと品。真珠の故

郷、英虞湾で手間暇かけて育てられた海の宝を大切に、未来に伝えていきたいと願う山崎さんの想いから地元の一流イタリアンシェフとのコラボレーションで誕生した。バター炒めやパスタ、チャーハンなど和洋中、バリエーション豊富なレシピが作れ、もちろんそのままでもワインと抜群のマリアージュに。



「山崎屋」の山崎さん



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩のひとと自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとおきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる「本物の味」をお楽しみください。