

志摩ブランド認定商品



井上真珠

ひょうくろう

兵九郎粕漬け(あこや貝貝柱)

●井上真珠

志摩市阿児町立神1780-1

TEL0599-45-2608

HP



調味酒粕の旨味が貝柱を熟成させ、素材の味わいをさらに引き立てた逸品

手作りにこだわった真珠養殖屋「兵九郎家」に代々伝わる秘伝の貝柱粕漬け

真珠養殖が盛んな英虞湾に面する志摩市立神。風光明媚で栄養豊かな英虞湾で大切に育てられたあこや貝(真珠貝)から年に一度、一つの貝につき一粒だけしか採れない勾玉の形をした希少価値の高い貝柱。その貴重な海の恵で保存料・着色料を一切使用しない兵九郎家に代々伝わる昔ながらの手作りにこだわ

て出来た「あこや貝 貝柱粕漬け」。三重県産天然塩で締めた新鮮な貝柱を、伊賀市大田酒造の「神の穂純米大吟醸 半蔵」と酒粕、砂糖のみで作った秘伝の調味酒粕に一年間じっくりと漬け込んだ風味豊かで弾力のある食感は絶品。熟成された旨さは 酒の肴やご飯のお供の他、色々な料理も楽しめる逸品です。



「井上真珠」井上 寿美さん



「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、文化等に根ざした製品のことで

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」を感じられる商品。「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、独自性や優位性、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。