

志摩の逸品
志摩ブランド



2026



志摩市地域ブランド推進協議会

事務局 志摩市観光経済部 経済課
〒517-0592
三重県志摩市阿児町鶴方 3098 番地 22
TEL 0599-44-0010 FAX 0599-44-5262



志摩ブランド



志摩市観光協会



志摩市公式
Instagram

志摩市は、ほぼ全域が伊勢志摩国立公園に含まれ、

人と自然が共存する地域です。

私たちは、この豊かな自然から、

長きにわたり多くの恩恵を受けてきました。



こころざし「志」で
みが「摩」いた逸品

志摩ブランド



志摩ならではの自然、歴史、伝統、
文化に根ざし、高い技術によって生産
された「志摩らしさ」を感じられる商品
を『志摩ブランド』として認定しています。

自然の恵みとこの地に息づいてきた
人々の知恵や技術によって生まれる
希少な逸品をお楽しみください。

海の恵み

ふるさと納税 ふるさと応援寄附返礼品



華牡蠣 12月～2月(予約優先) 冷蔵

英虞湾で育まれる真珠と同様に、手間と愛情をかけて育てた『華牡蠣』は贈答用におすすめです。ぷりっとして身がしまり、濃厚な味わいで、英虞湾産牡蠣の最高峰をお楽しみいただけます。

田畑養殖場 阿児町鶴方 1087-6 (事務所)
090-7685-2534



ひじきご飯 (ちりめん・しそ・かつお) ふるさと納税

厳選された志摩のひじきを古来より伝わる「伊勢製法」で加工し、素材本来の食感が楽しめるふりかけにしました。ひじきの味や風味を新鮮なまま手軽に食べられる3種類のふりかけです。

カネウフーズ 株式会社 阿児町鶴方 2850-19 (工場)
0599-44-5006



乾燥あかもく

2月から4月にかけて、十分成長して海面まで伸びたあかもくの上部1m～1.5mだけを刈り取って食用としました。自社独自の技術で乾燥することで保管しやすく、常温でも日持ちが長いです。

カネウフーズ 株式会社 阿児町鶴方 2850-19 (工場)
0599-44-5006



Point

水でもどして、細かく刻んでポン酢で食べたり、天ぷらやかき揚げにして楽しむのがおすすめ。

ひょうくろう 兵九郎粕漬け 冷蔵

ふるさと納税

伊勢志摩の英虞湾に面する立神地区で真珠養殖を生業とする兵九郎家。代々伝わる秘伝の「調味酒粕」にあこや貝の貝柱を漬け込みました。酒の肴やご飯のお供として、貝柱とともに酒粕もお楽しみいただけます。

井上真珠 阿児町立神 1780-1 (事務所)
0599-45-2608



志摩あらめ (きざみあらめ) ふるさと納税

古くから志摩で親しまれてきたあらめを手軽に楽しめるように細かく刻みました。志摩独自の加工方法である蒸し上げ加工を施し、乾燥させており、常温でも日持ちが長いです。

カネウフーズ 株式会社 阿児町鶴方 2850-19 (工場)
0599-44-5006



あかもく細うどん

栄養価や機能性が注目される「あかもく」。志摩産のあかもくを麺に練り込み細うどんに仕上げました。あかもく特有の強い粘りを活かすことで、細麺ながらもコシが強く、伸びにくい麺に仕上げました。

有限会社 旅館 橋 磯部町の矢 310
0599-57-2731



五目ひじき 炊き込みひじき

ふるさと納税

志摩市阿児町志島の海から自社で採取し、厳選された志摩のひじきを古来より伝わる「伊勢製法」で加工し、国産品の具材と合わせ味付けをしました。気軽に炊き込みごはんが作れます。

カネウフーズ 株式会社 阿児町鶴方 2850-19 (工場)
0599-44-5006



伊勢志摩プレミアムオイスター 冷蔵

ふるさと納税

シングルシード方式で養殖した三倍体マガキを「オーストラリア方式潮干滴帯養殖法」で生育。恵まれた環境と最先端技術から生まれた、フレッシュでうま味が凝縮されたプレミアムな牡蠣です。

株式会社 オイスターファームラフト 磯部町の矢 778 (事務所)
0599-57-2485



大地の恵み



伊勢志摩パールポークほろよい 冷蔵

肉質を重視した原種豚から自家生産するオリジナル三元豚。飼料には志摩産あこや貝の微粉末とモルト粕を使用し、志摩の豊かな自然の中で育てるこだわりの品種。臭みがなくさっぱりとしながらも、柔らかく肉の旨みが豊かな味わいです。

有限会社 河井ファーム肉よし 阿児町甲賀 1459-1
0599-45-3629



志摩あおさ豚 冷蔵

ふるさと納税

志摩の名産品で栄養豊富な「あおさ」を飼料に加えて肥育しているブランド豚。志摩の豊かな自然環境の中で、こだわりの飼料を食べてストレスフリーに飼育された健康的な「志摩あおさ豚」は、凝縮されたお肉本来の甘みと、とろけるような柔らかい食感が特徴です。

有限会社 肉の喜多家 浜島町浜島 1787-95
0599-53-0278



伊勢志摩パールポーク

あらびきウインナー 冷蔵

(プレーン・あおさ入り)

「パールポークほろよい」を使用したあらびきウインナーは、プレーンとあおさ入りの2種類をご用意しています。志摩産あおさ入りのウインナーは、食べた瞬間にあおさの香りがふわっと広がります。味が濃く、茹でたり焼いたりしてそのまま食べても、料理にお使いいただいても、美味しくお召し上がりいただけます。

有限会社 河井ファーム肉よし 阿児町甲賀 1459-1
0599-45-3629



志摩あおさ豚

燻製ロース生ハム 冷凍

ふるさと納税

志摩あおさ豚のロースを燻製にした生ハムです。ぜひそのままの状態でお召し上がりいただき、燻製の豊かな香りをお楽しみください。



志摩あおさ豚

ポークウインナー 冷凍

ふるさと納税

志摩あおさ豚を100%使用しています。しっかりとした肩肉としっとりしたもも肉を使ったパリッと食感が自慢のウインナーです。



志摩あおさ豚

フランクフルト 冷凍

ふるさと納税

志摩あおさ豚を100%使用しています。しっかりとした肩肉としっとりしたもも肉を使ったボリューム感のある食べ応え抜群のフランクフルトです。



有限会社 肉の喜多家 浜島町浜島 1787-95
0599-53-0278



たまひかり 珠光

ふるさと納税

伊勢志摩国立公園の豊かな大地で「安全で・安心な・美味しい」にこだわったJAオリジナル精米。国の定めたガイドラインに従い栽培し、JA基準をクリアしたコシヒカリ100%の特別栽培米です。化学農薬成分を慣行比60%削減し、化学肥料の窒素成分を低減するなど、安全性にも配慮し、農家の方々が丹精込めて栽培しています。

伊勢農業協同組合（鳥羽志摩グリーンコープ）
阿児町鶴方 2402-5
0599-43-0362

菓 子・スイーツ



あおさ潮ようかん

ふるさと納税

志摩市は全国でも有数のあおさ海苔（ヒトエグサ）の生産地で、この特産物を生かした商品として誕生した磯の香り豊かなあおさ海苔入り塩ようかんです。

菓子工房 シマヤ 志摩町和具 851-4
0599-85-0429



志摩のきんこ 12月中旬~2月頃

志摩地方には古くから伝わる、さつまいもの煮切り干し「きんこ」です。元々は子どもや海女のおやつ、保存食として活用されてきました。柔らかくねっとりとした歯ざわりと昔の風味そのままを再現しているのが特徴です。

伊勢農業協同組合（鳥羽志摩グリーンコープ）
阿児町鶴方 2402-5
0599-43-0362



きねつき さわ餅

国の重要無形民俗文化財である志摩の伝統行事「磯部の御神田（おみた）」で行われる「竹取神事」の竹にちなんで作られたと言われる『さわ餅』は、志摩を代表する郷土名物です。生地にほんのりと塩味を利かせており、こしあんの甘さとの相性は抜群です。

有限会社 竹内餅店 磯部町穴川 1182-11
0599-55-0613



リアスバウムクーヘン

ふるさと納税

リアス海岸として有名な英虞湾をイメージしたごつごつとした形状が特徴のバウムクーヘン。伊勢志摩産の米粉を使用し、じっくりと時間をかけて焼き上げることで、中はしっとりリッチな味わいに、表面はサクッと香ばしく仕上げました。

有限会社 お菓子職人おとべ 阿児町鶴方 3373-16
0599-43-5148



大黒屋のあこや

志摩の様々な祭りで食され、地域で愛されている『あこや』。あこや餅の表面にあしらわれた三色の模様は、「五穀豊穡」を、柔らかな凹凸は志摩の「波」を、そして表面に散らした米粒は「真珠」を表現しています。老舗の和洋菓子店が作る、もっちりとした餅と滑らかなこしあんが特徴です。

大黒屋製菓 大町船越 884-26
0599-72-2007



きんこ芋・ぎんこ芋

ふるさと納税

志摩地方で生産される単人芋を原材料に全国的にも希少な伝統製法「煮切り干し製法」で製造される干し芋「きんこ芋」。原材料を紅はるかに変え、同じ伝統製法で製造される「ぎんこ芋」。完全無添加の芋本来の甘みを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

株式会社 上田商店 阿児町安乗 1076-2（事務所）
0599-47-3517



New!

バウムクーヘン「まさ樹」

ふるさと納税

シェフの故郷である英虞湾の「間崎島（まさきじま）」をその名の由来とする、洋菓子の原点を追求した一品です。三重県産小麦「あやひかり」を使用することで、通常のバウムクーヘンとは異なる、柔らかくもっちりとした独特の食感が生まれます。

有限会社 お菓子職人おとべ 阿児町鶴方 3373-16
0599-43-5148



食を彩る

情熱のさとうきびシロップ

温暖な気候、爽やかな潮風に包まれた志摩の地で、農業や化学肥料に頼らず、海藻の茎などを有機肥料として活用し、安全・安心なさとうきびを、のびのびと育てています。そのさとうきびを絞ったジュースを原材料に、食用石灰を使わず、じっくりコトコト時間をかけてアクを取り、煮詰めてできた無添加のさとうきびシロップです。

まるやかでコクのある、自然な甘さの黒蜜『情熱のさとうきびシロップ』は、お菓子や料理の風味をより一層引き立てます。

よこやま 株式会社 阿児町神明 350-2 (事務所)
0599-43-5888



さとうきびシロップを使ったレシピをお届け!



New!

芋蜜しろっぷ

ふるさと納税

特産品「きんこ芋」を製造する際の煮汁を活用し、元々廃棄するはずの未利用部分から新たな価値を生み出した環境に優しい商品です。糖度は60度以上で、サツマイモ（単人芋・紅はるか）だけで作る完全無添加の糖蜜シロップです。優しい甘みの中に香ばしさや酸味がある奥深い味わいが楽しめます。

株式会社 上田商店 阿児町安乗 1076-2 (事務所)
0599-47-3517



New!

伊勢志摩ごっつおドレッシング

ふるさと納税

志摩の方言で「ごちそう」を意味する「ごっつお」と名付けられた、地元の恵みが詰まった全3種類のドレッシングシリーズです。かつて「ジャマモク」として廃棄されていたアカモクの栄養価を再評価し、食べやすく刻んで和風ドレッシングに仕上げました。三重県産トマトのドレッシングは、甘みと旨味が凝縮され、パスタソースにも最適です。三重県産マイヤーレモンのドレッシングは、香り豊かでまろやかな酸味が、料理を爽やかに引き立てます。

株式会社 志摩地中海村 浜島町迫子 2619-1
0599-52-1226



工芸品

無添加石鹸 志摩乙女

微粉末にした真珠層を練り込み、防腐剤や合成界面活性剤などの添加物を一切加えず、天然素材のみで作りました。真珠の生産地である志摩ならではの特徵ある無添加保湿化粧石鹸です。

I2N (アイ・ツー・エヌ) 志摩町和具 3246-4
0599-85-5850



組子細工の行灯

釘を使わずに細い木の棧を幾何学的な文様に組み付ける技法である日本の伝統木工技術「組子（組子細工）」。

伊勢志摩唯一の組子細工職人が、長年の経験と技術を生かし、質の高い天然木を選び、色合いや木目を生かす組子模様を施した行灯です。組子の色あせることのない美しさと木のぬくもり、組子から漏れる柔らかな明かりを皆様の日常にお届けします。

有限会社 小堀木工所 浜島町塩屋 586-2
0599-53-0715



組子と寄木のコップ

木の色合いや木目を生かした寄木のコップに繊細な組子模様を施しました。軽く耐熱性があり、安全性に配慮して食品衛生法に適合した塗料を使用しています。色あせることのない美しさと木のぬくもり、そして実用性を兼ね備えた逸品を皆様の日常にお届けします。

有限会社 小堀木工所 浜島町塩屋 586-2
0599-53-0715



New!

伊勢志摩ぶれすれっと

志摩を象徴する「あこや真珠」と、三重の伝統工芸品「伊賀組紐」を組み合わせた、日本らしさが特徴のジュエリーです。

志摩市内で生産・厳選された高品質なあこや真珠を使用しています。多彩な色のパリエーションから組み合わせを変えることで「世界で1つのプレスレット」を作ることができます。

有限会社 美志摩加工 志摩町和具 3148-1
0599-85-6838

