

海鮮



伊勢えび

## 伊勢龍蝦

彈性有力新鮮緻密的蝦肉・  
無論是燒烤或是湯煲都非常美味・  
豪華的生蝦肉片也值得品嚐・  
最後則推薦以伊勢海蝦湯作為美食的句點・

海鮮



力キ

## 牡蠣

被稱為「大海的牛奶」・  
甘甜味美且圓滑潤澤的獨特味道正如其名・

海鮮



鮑

## 鮑魚

當生魚片口感香脆、帶殼蒸煮則是咬勁十足讓人回味・  
此外、伊勢志摩獨一無二的鮑魚牛排、美味入口齒頰留香令人讚賞・

麵類



伊勢うどん

## 伊勢烏冬麵

說到伊勢的烏冬麵就屬「伊勢烏冬麵」・  
粗短的麵條配上深褐色的濃稠湯汁、讓人上癮・

飯類



てこね寿司

## 手捏壽司

壽司飯盛裝祖傳醬油醬汁醃製的柴魚生魚片的鄉土料理之一、歡迎品嚐・

海鮮



さめのたれ

## 鯊魚乾

在伊勢，鯊魚肉可撒上鹽或者甜料酒食用・鯊魚乾通常作為下酒菜或者蓋在米飯上食用・

飲料



伊勢茶

## 伊勢茶

至今1000多年前、僧侶將茶從中國帶到了日本・  
・生產深蒸茶、煎茶、冠茶等種類・

甜點



赤福もち

## 赤福餅

五十鈴川造型，從江戶時代起就是伊勢神宮的香客們所喜愛的麻糬點心・

海鮮



ありのふぐ

## 安乘河豚

在包括伊勢灣的遠州灘起到熊野灘的海域內捕獲的、重達700公克以上的天然河豚・由於在志摩的國漁業組合成員安乘漁港打撈、因此被稱為「安乘河豚」・

肉類



玉城豚

## 玉城豬

玉城產的「豬肉」，是分別對數種肉豬的特點研究之後，在肉質、味道、柔軟程度、風味、香味等方面，根據消費者需求而生產的豬肉・