

松阪の“おいしい”発見！

牛 松阪肉



「肉の芸術品」として世界から賞賛される松阪のS級ブランド。松阪牛独自のトレーサビリティシステムで厳しく管理し、その高い安全性は松阪牛シール、証明書で確認することができます。また松阪牛の中でもとくに兵庫県で生まれた優秀な子牛を、松阪牛生産地域で900日以上長期にわたり農家の匠の技で1頭1頭手塩にかけて肥育されたものを「特産松阪牛」とし、松阪牛シールなどに明記しています。

『特産松阪牛』の特徴

- 1、きめ細やかなサシ(霜降り)と柔らかな肉質
- 2、甘く深みのある上品な香り
- 3、脂肪の溶け出す温度(融点)が低く、舌触りが良い

鶏 松阪鶏焼き肉



松阪のご当地グルメ鶏焼き肉！
味噌だれがかかった鶏肉を焼いて食べる絶品焼き肉。
市内では、牛だけでなく、鶏を専門に扱うお店が20軒ほどあり、松阪市民のソウルフードと呼ぶにふさわしい一品です。

松阪鶏焼き肉の定義

- 1、味噌だれであること
- 2、あみ焼きであること
- 3、鶏焼き肉を専門にしていること
(メニューの最初が鶏肉であること)

ご当地グルメで町おこしを目指す
ボランティアグループ「Do it!松阪鶏焼き肉隊」による

豚 松阪豚



松阪地区で飼育されたLWD三元交配豚のことをいいます。

220日飼育された松阪豚は、松阪牛を彷彿とさせるサシ(霜降り)が特徴で、食感は柔らかく、滑らかで味わい深い。

また、豚独特の臭みがなく茹でても灰汁が少ないのも特徴です。

上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。

また、しばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質です。

茶 松阪茶 深蒸煎茶 (ふかむしせんちゃ)



松阪市の西部に位置する飯南・飯高地域は、中央を清流「櫛田川」が流れ、茶園は水はけの良い石地の緩傾斜に広がり、平均気温や年間降水量は茶の栽培に適した気候です。程よい日照時間と、昼夜・年間の厳しい寒暖の差によって、お茶の葉は肉厚となり深蒸煎茶の製造に適したお茶が育ちます。

深蒸煎茶は、蒸す過程で長く蒸す事で成分が浸出しやすく、色が濃く、程よい渋みで苦みの少ないまろやかなお茶となることが特徴で、飯南・飯高地域のお茶はほとんどがこの深蒸煎茶に加工されています。