

食品



かきしぐれ
柔らかい炊きあがりのしぐれです。 南 珍海堂



海女の国 完全天日塩
アマノイソシオ
現役海女がつくる究極の完全天日塩。 三代目久兵衛



冷凍
アカモク
独特の粘りとシャキシャキ感の海藻。(同)風の島アース



トマトの王様ジャム
甘味のある赤熟もぎりのトマト使用。 季節料理 馳走



アコヤ貝のコラトゥーラ
アコヤ貝肉のコラトゥーラです。 海童工房 魚寅



冷凍
伊勢まだいの生ハム
凍眠冷凍 伊勢まだい、岩戸の塩を使用。 炭 T.A西村



かきしぐれ煮
鳥羽浦村産の牡蠣を使ったしぐれ煮。 南 福屋



青さのり
磯の香り豊かな三重県産。 マツキフーズ南



国産あおさ入り和風スープ
めかぶ 青さのり わかめ 昆布入り。 マツキフーズ南



あおさジェノベーゼ
伊勢志摩産 青さのり使用。 マツキフーズ南



王将昆布
北海道産の昆布と伊勢醤油を使用。 サコウ食品南



冷凍
たたきめかぶ
伊勢志摩産 たたきめかぶ。 伊勢湾産のめかぶ。 南 MDK



鳥羽の牡蠣 クリーミーリゾット
レンジで温めるだけのリゾットです。 南 丸愛

セーマン・ドーマン
現役の海女さんが日本で最も多いといわれているのが、鳥羽市 相差町です。そんな地元の海女さんたちが、身につける魔除けのマーク、それが「セーマン・ドーマン」です。セーマンは星、ドーマンは格子です。 ☆ 罫

やまとたちばな
鳥羽市の木。シークアサーと共に日本原産の柑橘種です。『日本書紀』や『古事記』、『万葉集』では、「非時香果(ときじくのかぐのこのみ)」「永遠に香っている果実」と表現されています。



揚げおもち ウマクナル味
海女さんに伝わる調味料使用。 さじべ屋



マヨネーズ味 やまとたちばな味 プレーン味
牡蠣せんべい
ビールやお酒にもよく合います。 南 丸善水産

SWEETS



冷凍
パールラッテ
真珠の粉が入っています。 南 ミネルヴァ



シェル・レーヌ プレーン
鳥羽定番のお土産です。 南 プランカ



伊勢志摩かりんとう やまとたちばな
かぼちゃ
『やまとたちばな』果皮、果汁を使用。 みえづし(同)



寒天 やまとたちばな
優橘
「やまとたちばな」の果汁を使用。 サコウ食品南

アクセサリー・インテリア



鳥羽ブルー ブレスレット
ドーマン・セーマン印の水晶入。 南 三和真珠



赤崎さんの厄除け **スギ・ペンダント**
赤崎神社の宮内の杉の小枝デザイン。 南 ツジモト真珠



セーマン・ドーマンのピアス
「セーマン・ドーマン」デザイン。 南 ツジモト真珠



フラワーベース
海洋プラスチックのアップサイクル。 南 REMARE