

伊勢志摩サミットで出された料理と三重の食材

日本はアジア大陸の東にある列島の国で、北海道、本州、四国、九州と周辺諸島からなっています。四季があり、夏と冬は気候が大きく異なります。

日本の伝統的な食文化である和食は、自然を尊ぶ心を中心に、行事を大切にする、季節感を楽しむ、健康的な食生活のための組合せ、などを意識して作られている料理です。2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、世界中でも注目されており、日本でも和食が見直されています。伊勢志摩サミットでも、おもてなしの心を大切にした、三重の豊富な食材を使った料理がふるまわれました。

はまぐり (桑名市)
くわなし

伊勢茶 (四日市市)
いせちゃ よっかいちし

花びら苺 (鈴鹿市)
はな たけ すすかし

白米 (伊賀市)
はくまい いがし

松阪牛・しいたけ・あらげきくらげ (松阪市)
まつさかうし まつさかし

トマト (津市・伊勢市)
うみ さち トマトの魅力をさまざまな形で

伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て
いせえび

伊勢エビ・あわび・金目鯛・真珠貝柱・車えび・あおさ (志摩市)
いせ きんめだい しんじゆかいばしら くるま

わさび (多気郡)
わさび たきぐん

たまご・セミノール (度会郡)
たまご わたらいぐん

あおりいか (北牟婁郡)
あおりいか きたむろぐん

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉 宮川育ちのワサビを添えて
いせちゃ かお まつさかうし にく みやがわそだ

鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース
あわび かお あわび

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ
ミルクチョコレート かんきつ

伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに
いせえび しゅ よねざわ むぎ