



## 全部ハズレなし！地元民がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【三重県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、地元民がオススメする全国の「ご当地の美味しいお土産」についてアンケートを行いました。定番のお土産や今回は【三重県】の地元ならではの逸品をランキング形式でご紹介します。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください。  
<http://www.jalan.net/news/article/86964/>

古くからお伊勢参りの旅人を受け入れ、また、先日行われた伊勢志摩サミットの開催地としても記憶に新しい三重県。お伊勢参りにちなんだ和菓子をはじめ、歴史を感じさせる老舗のお土産が多数ランクインする結果になりました。



**赤福餅** 1,030円（12個）／販売元：赤福

300年以上もの間、お伊勢参りに訪れる人々を迎えてきた、いわゆるあんころもち。さらりと滑らかなこし餡は甘すぎず、つるりと柔らかな餅との絶妙なコンビネーション。「甘さが程よい」「あんこがおいしい」と餡の美味さを推す声が多かった。



**へんば餅** 800円（10個）／販売元：へんばや商店

口どけのよいこし餡をやわらかなお餅で丸く包み、こんがり焼き目をつけた和菓子。お店のある伊勢市小俣町は、お伊勢参りの最終宿場町として栄え、当時は参宮客がここで乗ってきた馬を返したため、返馬（へんば）餅と呼ばれるようになったのだそう。



**安永餅** 1,080円（10本）／販売元：長餅屋老舗

東海道の宿場町でもあり、お伊勢参りの玄関口だった桑名宿で、諸大名の参勤交代や旅人に親しまれてきた餅菓子。つぶ餡の入った餅を細長くの伸ばし、丁寧に焼き上げている。ほのかな焦げ目が香ばしい。



**なが餅** 648円（7個）／販売元：なが餅笹井屋

独自の製法で炊いた北海道産小豆の餡を国産もち米の餅で包み、平たく伸ばして両面を焼き上げた和菓子。歴史は、1550年の戦国時代までさかのぼり、街道筋の銘菓として知られてきた。

【『じゃらん』に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

5



**小倉ういろ** 520円／販売元：虎屋ういろ

滑らか食感とつぶつぶ小豆の風味が美味しいういろ。ういろう専門店として店を構え、定番と季節限定あわせて35種のういろを昔ながらの手作業で製造している。

6



**シェル・レーヌ** 756円（5個）／販売元：ブランカ

鳥羽産の卵、三重県産の小麦粉、そして真珠貝から作られたパールシェルカルシウムが使われている。鳥羽ならではのマドレーヌ。表面のサクサク感と中のフワフワ感、バター風味が後を引く。

7



**アイス饅頭** 154円／販売元：アイス饅頭 寿恵広

昭和25年頃からある小豆とミルクで饅頭の形を模したアイスクャンディ。夏場にかに「小豆」を美味しく食べるか？という問いから作られたといわれている。黒糖、抹茶、大納言とバリエーションが嬉しい。

8



**糸印煎餅** 1,290円（25包）／販売元：播田屋本店

鶏卵、砂糖、小麦粉を材料に薄く焼き上げた煎餅。表面には糸印（室町時代以降中国との生糸の取引証明に使われた銅の印鑑）の印影を焼きつけている。ほんのり甘く、軽く素朴な味わい。

9



**あられ** 720円／販売元：野田米菓

もち米は100%国産、味付けや風味付けに欠かせない海苔、海老、ごぼう等も国産のみと原材料にこだわったあられ。あられの美味しさはもち米の美味しさをモットーに、職人技で仕立てている。

10



**さめのたれ** 1,080円／販売元：魚春

鮫の切り身をたれにつけ、天日に干した干物。鮫の干物が伊勢神宮に神饌（しんせん）として供えられることから、伊勢地方で広まり、日常的に食べられるようになったといわれている。



『東海じゃらん』  
編集長  
西 尚子

伊勢神宮に奉納されていたことや、東海道に茶屋が多く、伊勢中心に「餅」文化が発展しました。三重県は、かぶせ茶生産量日本一でお茶請けとして食べる物が多いのも頷けます。さめたれは、味が濃く酒の肴にぴったりです。