

# ええなあ伊勢のもん VOL.5

～魅力がたくさんお伊勢さん～

開催場所:三重テラス多目的ホール

1日目 平成30年11月3日(土) 11:00～17:00まで

2日目 平成30年11月4日(日) 11:00～16:00まで

参加費  
無料!!

- ・蓮台寺柿の販売!!
- ・渋抜き体験!!(先着 10名様)

伊勢神宮のおひざもとで350年ほど前から栽培されている伊勢市の天然記念物に指定されている柿。収穫後は二酸化炭素が充満した貯蔵庫に24時間置き、渋抜きを行ないます。

今回は、アルコールを使用した簡易的な方法で、皆様に渋抜き体験を行なっていただきます。脱渋前後の味の違いを体験してみませんか。

～渋抜き体験日時～

11月3日(土)・・・13:00～13:30(終了予定)

11月4日(日)・・・13:00～13:30(終了予定)

※11:00から整理券を配布します。

(無くなり次第終了)

柿の販売  
もあいます!!



参加費  
無料!!

- ・横輪いもの販売!!
- ・すりおろし体験!!(先着 20名様)

三重県伊勢市横輪町で栽培されており、すればつきたての餅のような粘りが特徴のいも。地元では、すたいもと味噌汁を合わせたいも汁や、伊勢うどんのトッピングとしても食されています。

今回は、横輪いものすりおろしを体験していただき、伊勢うどんにかけて試食していただきます。粘りの強さや濃厚ないもの風味、甘みを体験してみませんか。

いもの販売  
もあいます!!



※この画像はイメージです。

～すりおろし体験日時～

11月3日(土)・・・15:00～15:30(終了予定)

11月4日(日)・・・14:30～15:00(終了予定)

※11:00から整理券を配布します。

(無くなり次第終了)

裏面へ続く

## 伊勢うどんふるまい!!

太くて柔らかい麺を、甘辛くて色の濃いたまり醤油を合わせたタレで食べる「伊勢うどん」。

昔から伊勢神宮に向かう参拝客に提供されてきた伊勢の名物です。独特の素朴な味わいを、是非、ご賞味ください。

～ふるまい日時～

両日とも…11:00～無くなり次第終了



※この画像はイメージです。

## ハマグリふるまい!!

伊勢神宮に流域の一部がある五十鈴川と伊勢湾の海水が混ざり合う、ミネラルたっぷりの漁場で育ったハマグリ。身が大きくぷりぷりで肉厚です。どうぞ、ご賞味ください。

～ふるまい日時～

両日とも…11:00～無くなり次第終了



テレビでも話題!  
黒海苔の販売も  
あります!!



※この画像はイメージです。

## 伊勢市ふるさと応援寄附金返礼品の紹介

伊勢市では、ふるさと納税制度により6,000円以上のご寄付をいただいた方に、伊勢の特産品をお送りしています。今回、そのお礼の品を紹介いたします。

各日先着 25名  
様にプレゼントも  
あります!!

- 【主催】 伊勢市
- 【共催】 JA 伊勢蓮台寺柿部会  
横輪町活性化委員会  
伊勢湾漁業協同組合
- 【協力】 伊勢農業協同組合

場所:三重テラス 多目的ホール  
東京都中央区日本橋室町2丁目4-1  
浮世小路千疋屋ビル 2F

商工労政課(三重県伊勢市御園町長屋 1221 番地)  
TEL:0596-21-5512 FAX:0596-21-5636  
農林水産課(三重県伊勢市御園町長屋 1221 番地)  
TEL:0596-22-0370 FAX:0596-21-5605

