尾鷲ふるさと納税通信　13

平成 28 年度は尾鷲市へ応援**ありがとうございました**。

平成 29 年度は、返礼品を大幅に、リニューアル致しました。心ばかりの返礼でありますが、どれも尾鷲自慢の一品であります。返礼品の一部の紹介を致します。お読みいただければ幸いです。

三重おわせ久喜うなぎおこわ

「**三重おわせ久喜**」ブランドで知られているうなぎおこわです。　皮をそいだ国産うなぎ蒲焼を餅米 100%のおこわのうえにのせ、押し寿司風に仕上げました。

電子レンジ等の加熱により、蒲焼きと餅米の風味が一体となった**上品な味わい**であります。

国産ウナギや地元産の鯛などを使ったものづくりをしている**㈱鷲洋**さんの自慢の一品です。

うなぎおこわの他にも、**海鮮めしセット**、**うなぎかば焼きセット**などなどおいしい品が盛りだくさんです。

【消費・賞味期限】60 日（出荷日含む）

海鮮めしセット

素材にこだわった尾鷲の海鮮めしです。
地元尾鷲の良質な素材を使った「鯛めし」や「たこ※１めし」、皮をそいだうなぎの蒲焼を使った有名百貨店でも評判の「鰻おこわ」のセットです。

【内容】鯛めし 50ｇ×3、たこめし 50ｇ×3、うなぎおこわ 50ｇ×4、粉山椒 0.2ｇ×2

三重おわせ久喜うの友
（うなぎ蒲焼セット）

うなぎの蒲焼と肝吸いの詰め合わせです。

※1　たこ（マダコ）

タコかごで採られる。昔はタコつぼでも採っていたようだが、今はかごで採る。普通はゆでて、刺身で食べられる。最近はアフリカ産とか外国のものが幅をきかし市場を席巻している。ここは是非、**地のもの**を食べてもらいたいものである。

実際食べてみると天と地との違いがあるので、少々高価であっても納得するところである。私のおすすめは、大きな活きているものの足を切り取り、皮をはいだら吸盤を拾い集め、竹串にさして塩焼きにする。

歯ごたえがおもしろく、やみつきになる旨さである。

一度お試しを！旬は夏だろうが、地のものは冬でも捨てがたい。　～「一日一魚」より

マダコ

その他詳細は　こちらをご覧ください！
ふるさとチョイス（尾鷲市特集）
https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/24209　⇒

尾鷲市役所税務課・尾鷲観光物産協会