



イングリッシュガーデン

自然の美しさを大切にしたいイギリス式庭園。
ローズガーデンやハーブガーデンなど
9つのエリアがあり、四季折々の変化が楽しめます。

ガーデンカフェ ルーベル

松阪産・三重産の食材を中心に、
野菜ソムリエが考案した「手づくりランチ」
のほか、自家製ジェラートも人気です。



ベルファーム 農家市場

松阪市を中心に近隣農家で
育てられた新鮮な野菜や果物。
めずらしい野菜も豊富に揃います。

松阪農業公園ベルファーム

松阪市伊勢寺町551-3 ☎0598-63-0050

<https://www.bellfarm.jp>

開園時間：9時～17時（営業時間は施設により異なります）

休園日：水曜日（祝日の場合は翌日休）、12月31日、1月1日、5月は無休

※天候や施設保全のため、臨時休園する場合があります。

●ベルファーム体験講座【2名から申込み可／最少催行人数4名】

ハーブ石けん作り 参加費 1,260円／所要時間 60分

松阪牛&旬野菜のピザ作り 参加費 1,750円／所要時間 80分

松阪牛のミートパイ作り 参加費 1,750円／所要時間 80分

年中開催
3日前までに
要予約

学びの農場

野菜の栽培、収穫などを通じて
「農」と「食」のつながりを学ぶ場。



9月は
シャインマスカット

松阪農業公園ベルファーム

季節のタルト作り



5

つや出しを刷毛で塗って完成♪



シュクレ(タルト生地)
を麺棒で伸ばす



親指の腹を使って
型にタルト生地を馴染ませる



シャインマスカットを
丁寧に飾り付け



アーモンドクリームを
のせて焼成したタルト台に
カスタードクリームをたっぷり塗る

季節のタルト作り【5日前までに要予約／2名から申込み可／最少催行人数4名】

参加費：直径10.5cm 1,380円

直径18cm 2,800円

所要時間：180分（途中休憩60分）

持ち物：エプロン、三角巾、手拭き

※農家市場に並ぶ旬の果物などを使用するため
季節によって内容が異なります。
※使用する部屋の都合により開催できない場合
もございますので、予めご了承ください。
※開催日の前日よりキャンセル料が発生します。

ローカルブランド大全 210

「老伴（おいのとも）」

株式会社 柳屋奉善

美しい紅色の羊羹を円形の最中に流し込んだ
和菓子、柳屋奉善の「老伴」。蓋のない形の
めずらしい最中で紅羊羹の表面を糖蜜で
固めているため磨りガラスのようになっ
ています。最中には古代
中国、秦王朝時代の瓦の紋様
「飛鴻延年（ひこうえんねん）」
というコウノトリを描いた
縁起の良い模様。「老伴」は
永遠に付き合えるお菓子と
いう意味が込められています。



柳屋奉善は天正3年に滋賀県日野町で創業。
戦国武将であり茶人でもあった蒲生氏郷から
砂糖を拝領し、茶菓子作りの命を受けたことが
はじまりと伝えられています。初代・村田市兵衛が
硯として愛用していた秦王朝の古瓦から
型を取って最中皮を作り、餡ではなく
紅麴で染めた羊羹を流し込み
「古瓦」と名付けたお菓子を考案。
真円の紅色は太陽や日の丸を
表しています。豊臣秀吉の命で
蒲生氏郷とともに松阪に移転した
のちには伊勢土産として評判を呼び、
江戸末期には三井家の祖、三井高敏
により白楽天の詩から「老伴」と名付け
られました。水分を帯びた羊羹を固まらない
熱いうちに流し込むため、高山産の餅米を通常の
2倍配合し、硬く焼いた独自製法の最中皮を使用。
最中部分を下にしてオープンや網焼きで少しあぶると
焼きたてのような香ばしいサクサク感を楽しめます。

柳屋奉善のプロフィール

天正3年(1575年)

滋賀県日野町で創業

「古瓦(こがわ／現在の老伴)」を考案

天正16年(1588年)

松阪に移転

安政2年(1855年)

三井家の祖、国学者で歌人の三井高敏により

「老伴」と名付けられる

平成30年(2018年)

はちみつ仕立ての老伴「みつ最中」発売



老舗はちみつ専門店・松治郎の舗の三重県産
花々の蜜を使ったコラボ商品「みつ最中」。

松阪市中町1877 ☎0598-21-0138
<https://www.oinotomo.com>