

2021年
12月号

今回の特集は、

「おつまみ」



Tasty Healthy
Wakayama



特集

和歌山には地酒や梅酒、クラフトビールなど豊富なアルコール飲料がございますが、それらにぴったりの「おつまみ」もたくさん揃っております。
今回は、宅飲みにもオススメのおつまみを一部ご紹介いたします。

商品紹介



なんば焼

江戸時代からの紀州田辺名産の焼き抜き蒲鉾。方形で天部のなんばきび色の丸形焼付が特徴です。原料魚の旨味を生かし弾力と粘りのある蒲鉾です。

内容量: 1枚 賞味期限: 21日
株式会社たな梅本店



無添加ほねく

主原料として、魚は太刀魚のみを使用し、その頭部と内臓を取り除き骨をまるごと使っていますので、魚のもつ旨味、栄養分がそのまま凝縮されております。

内容量: 42g × 5枚 賞味期限: 20日
株式会社紀州有田蒲鉾



炙りくじら

厳選された材料を長年の技術と経験で一枚一枚丁寧に炙り、素材の味を引き出しました。海産珍味として、どなたにも喜ばれる好個の逸品です。食卓、ビールお酒のあてにぜひどうぞ。

内容量: 90g 賞味期限: 4ヶ月
有限会社紀南水産



鯨大和煮

昔ながらの味付けにこだわり甘辛く仕上げております。地元で水揚げされた鯨を使用し、常に新鮮な鯨をお客様へ出荷させて頂いております。

内容量: 200g 賞味期限: 90日
有限会社カネヨシ由谷水産



紀州名産 ごぼう巻

「なんば焼」の姉妹品として造られる焼き蒲鉾です。当店では軟らかく煮込んだ国産のごぼうを魚の「すり身」で成形し、なんば焼の原料の「魚の皮」で巻き、秘伝の「タレ」に浸して焼き上げており、ごぼうの歯ごたえと醤油の香ばしさが抜群です。

内容量: 230g
賞味期限: 7日(生)、28日(真空)要冷

西山蒲鉾店



Petalo di mare ~もちもちまぐろの生ハム~

紀州勝浦産天然生まぐろ「もちもちまぐろ」の生ハムです。今迄にない食感や風味を和歌山の産品を使用したオリジナルソースと共に楽しんでください。

内容量: 30g × 5 30g × 3(ソース)
賞味期限: 冷蔵7日

木下水産物株式会社



炭火烧一本釣鰻タタキ

当社の炭火烧鰻タタキは、備長炭を使い遠赤外線効果で表面を一気に焼き上げ、焼き上げ後すぐに真空パックをして急速凍結、うまみを封じ込めています。

賞味期限: 30日

串本食品株式会社



とこぶし煮付

地元で採れた床ぶしを活きたまま、特別な自家製法で柔らかく煮付けました。床ぶしの風味を活かした甘辛い味付けはヤマツキ間違いなし。

内容量: 130g 賞味期限: 90日(冷凍)

株式会社はし長



あゆっこ

日置川で育った高級魚、天然鮎を手軽に食べやすく仕立てました。ビールやお酒のおつまみにも最高です。また、骨ごと揚げている為、お子様のおやつにも最適です。

内容量: 50g 賞味期限: 30日
株式会社日置川みらい館



しめさば(紀州梅酢仕込み)

紀伊水道で漁獲された真さばを、梅酢調味液に漬けこみました。程よく脂がのり身の締まった真さばに、ほのかな梅の風味と酸味が合っためさばです。

内容量: 片身1枚 賞味期限: 製造日から365日
丸長水産株式会社



紀州勝浦まぐろCAN 「まぐろ経済学シリーズ」 まぐろオイル漬

紀州勝浦産生まぐろを地元産の本格的な手づくり海塩と綿実油でフレック状に仕上げました。

内容量: 180g 賞味期限: 製造日より3年

和歌山県漁業協同組合連合会



B1イノブタ三種のサラミ

B1イノブタを定番のあらびき、ピリ辛のチリソー、備長炭入りと三種のサラミに加工しました。お酒のおつまみにピッタリ!

内容量: 50g 賞味期限: 60日

株式会社サンフレックス
イブファーム事業部

和歌山県のお酒については
こちらのQRコードからご参照
ください





～その他トピックス～

「第16回 わかやま産品商談会in大阪」を開催します！

和歌山県が主催する最大の食品展示商談会であり、本年も販路拡大に意欲ある約80社の事業者が出展予定となっております。

和歌山県HPにおいて出展事業者情報も掲載しておりますので、ご参照のうえ、ぜひとも会場にお越しいただき、県内事業者との商談を通じて交流を深めていただきますようお願いいたします。

日時：令和4年1月21日（金）13:00～17:00
（12:30～受付）

要事前申込

入場無料

場所：大阪マーチャンダイズ・マート2階B・Cホール（大阪府中央区大手前1-7-31）

わかやま産品商談会HPはこちら（事前申込手続きをお願いします）

- ※申込方法：①「Google Form」申込フォームより登録
- ② 事前来場申込書を「FAX」にて送付



「おいしい健康わかやま」Instagramフォトコンテスト

#わたしのほろ酔いわかやま 開催中！！

当課では、画像共有を中心としたSNS「Instagram」を活用し、「和歌山の食」の魅力やイベント情報等を発信しています。

このたび、「和歌山の食」の魅力を多くの人へ発信するため、「わたしのほろ酔いわかやま」をテーマとして、「あなたのお気に入りの和歌山のお酒の写真」や「和歌山のお酒をおいしく楽しんでいる写真」を募集します。「おいしい！健康わかやま」のアカウントをフォローしていただき、たくさんのご応募お待ちしております！

開催概要

募集期間：令和3年12月13日～令和4年1月20日

応募方法：Instagramでハッシュタグ
「#わたしのほろ酔いわかやま」をつけて、
「あなたのお気に入りの和歌山のお酒の写真」や
「和歌山のお酒をおいしく楽しんでいる写真」を投稿

応募条件：①和歌山県食品流通課のInstagram
「@tasty_healthy_wakayama」をフォローしていただいている方
②Instagramのアカウントを「公開アカウント」にいただいている方

※厳選な審査の結果、26名様に和歌山のお酒【3,000円相当分】をプレゼントします！
コンテストの詳細は次のQRコードからご参照ください▶



【わかやま「食」情報サイト】

- ◆和歌山県産品カタログ <https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>
- ◆プレミアム和歌山 <https://premier-wakayama.jp/>
- ◆和歌山県食品流通課 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

【お問い合わせ先】

和歌山県農林水産部食品流通課
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
TEL 073-441-2815

