

今回の特集は、「しらす」

Tasty Healthy Wakayama

2021年
4月号

生産・特性

主な漁獲域：紀伊水道 ほか
水揚量：1,597 t (平成30年)
漁獲時期：春・秋 (3月～5月、9月～10月)



特集

和歌山県のしらす加工は、江戸幕府が開かれたのと同時期に創業した店舗があるほど歴史を持っています。そのまま生でも美味しく食べられますが、ミネラル豊富な和歌山の海で育ったイワシ稚魚を水揚げした後、浜の近くで加工。大釜で茹で上げ、そのまま冷ましたものが「釜揚げしらす」、丹念に網に広げて天日干ししたものが「ちりめんじゃこ」です。

商品紹介



紀州漁彩 じゃこめしの素

和歌山産じゃこしらすを使い当店オリジナル出汁で家庭で簡単！便利！美味い！じゃこめしができます。ストレータイプですので水無でできます。

紀州漁彩



漬 生しらす

鮮度の良い「プリプリの生しらす」を自家製のしょう油タレに漬けています。わさびやしょうがを添えたり、オリーブオイルとも良く合います。

谷国水産



煙樹ヶ浜巻き

美浜町特産の松きゅうりとしらすの佃煮が一緒になる事で、絶妙な味わいを醸し出し、食材ごとの食感の違いも味わえる風味豊かな巻き寿司です。

まるあい寿司



釜あげしらす

近海で獲れたしらすを素早く茹で上げ、鮮度の良いしらす本来の風味が豊かな釜あげしらすを是非ご堪能ください。

④水産



上干ちりめん

選び抜いた釜あげしらすを天日で干してしっかり乾いた上干ちりめん。口に入れるとちりめんじゃこの香りと凝縮された旨味が口いっぱいに広がり、ぎゅっと噛めば噛むほどにじゅわじゅわっと、どんどん大きくなっていく味わいです。

株式会社カネ上



特撰釜揚げしらす

しらす専属船(紀宝丸)から揚がる安心・安全なしらすを冷凍は一切せず、しらすのおいしさをそのまま食卓へお届けします。塩分が少なくとろける舌ざわりのしらすは海を近くに感じられる極上のお取り寄せです。伝統の技が活きる味！！

魚政商店



瞬間凍結生しらす

仕入れから鮮度の良いしらすだけを瞬間凍結し、旨味を逃さずギョッと濃縮。氷水につけることでしらすの身が引き締まり、より鮮度の良い食感が味わえます。

株式会社則種海産



釜揚げしらす(文左衛門の郷)

フワプリ！の食感に、しらす本来の旨味と香り、ほんのりと塩味の効いた上品な味わいです。130余年の歴史と思いがつまった匠の味をご堪能ください。

株式会社前福



ちりめん山椒

旨味のある新鮮なちりめんを、風味豊かな湯浅醤油とぶどう山椒で炊きあげました。山椒の美から弾ける、爽やかな辛みと香りが特徴です。

まるとも海産



ちりめんしらす

絶妙な塩加減で釜茹でされたしらすを丁寧にじっくりと天日干して仕上げました。愛情たっぷりに仕上げられた「ほんまもんの味」のちりめんしらすです。

魚与水産



めはり寿司(ちりめんじゃこ)

和歌山紀南で生まれためはり寿司の伝統を守りつつ独自に仕上げました。近海で獲れた和歌山県産のちりめんじゃこを使用し、当社独自の特性ダレで炊きあげています。

株式会社笹一



しらすの商品一覧
についてはこちら↑

ちりめんじゃこの商品
一覧についてはこちら↓





～その他トピックス～

和歌山県農林水産物・加工食品の販売促進戦略

「アクションプログラム2021」を策定しました！



県産品の国内外への販路開拓について、和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略「アクションプログラム2021」を策定しました。

取組方針は以下の通りです

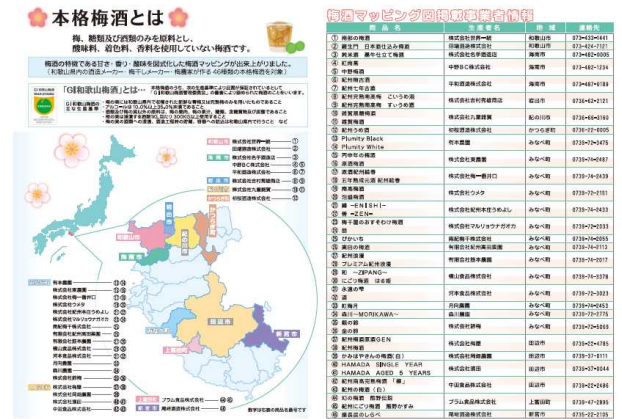
1. 新しい時代に適応したマーケティング手法の導入支援
2. 生産者や事業者の商品力・販売力向上支援
3. ターゲット国・地域に向けた戦略的な輸出の促進
4. 大型展示会からWeb商談まで幅広い商談機会の創出
5. SNSやマスメディアを活用した効果的な魅力の発信

詳細についてはこちら➤



和歌山県の本格梅酒

「梅酒マッピング図」Vol.2 が完成しました！！



令和2年9月の「GI和歌山梅酒」誕生を契機としまして、梅酒ソムリエである金谷優氏監修のもと、和歌山県の本格梅酒を梅酒の特徴である甘味（辛口～甘口）香味（芳醇～淡麗）により分類の上、星印で酸味の度合いを表し、消費者が好みの味を選択する一助となるよう「梅酒マッピング図VOL.2」にまとめました。

詳細についてはこちら➤



【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

