

2021年
5月号

今回の特集は、

「ジャム」 Tasty Healthy Wakayama

特集

完熟した果実などをじっくり煮詰めて作った、ジャムやマーマレード。原材料は地場産にこだわっています。果肉たっぷりのコンフィチュールは、アイスクリームやヨーグルトとの相性が抜群です。



商品紹介



こだわりのみかんジャム

和歌山特産の温州みかんを丸ごとすり潰しました。柔らかく仕上げているので、お湯や炭酸水で割ってジュースとして。又ヨーグルトやアイスのソース等幅広く楽しんで頂けます。

内容量：120g、賞味期限：240日

株式会社アセロラフーズ



まりひめジャム

低農薬、有機肥料のみで育て、安心、安全にこだわったまりひめ苺を使用し、砂糖とレモン果汁のみで作った無添加でおいしいまりひめジャムです。

内容量：100g、賞味期限：製造から1年

株式会社

ふる一つふあーむわかやま



あらかわの桃ジャム

自園で栽培するあらかわの桃を使用。砂糖は、国内産の分蜜糖を使用することで桃の香りに砂糖の風味が加わり、コクが深まったジャムに仕上がりました。

内容量：145g、賞味期限：1年

株式会社藤桃庵



まりひめコンフィチュール

「まりひめ」苺の甘みをそのまま閉じ込め、フレッシュな苺の美味しさ味わえる逸品です。ヨーグルトなどのお供に、あなた食卓へお届けします。

内容量：150g、賞味期限：120日

株式会社しおん



じゃばらジャム

パンにつけても紅茶に入れても美味しい、北山村じゃばらのジャム。毎日の朝食におすすめの人気商品。

内容量：140g、賞味期限：製造日から6ヶ月

株式会社じゃばらいず北山



桃ジャム

「あらかわの桃」と砂糖、レモン果汁だけで作り食品添加物を一切使用しないで、桃本来の味と香りを残した桃ジャムです。

内容量：150g、賞味期限：8ヶ月

桃りゃんせ夢工房



ネーブルマーマレード

香り豊かなネーブルの皮を手刻みし、中袋の薄皮も1つ1つていねいに取り除いた手作りのマーマレードです。

内容量：160g、賞味期限：製造日より6ヶ月

CONFITURE KOYA



金柑ジャム

農家の嫁3名で生産から加工まで手掛けています。エコファーマーを取得した金柑を使った手作りジャムです。

内容量：120g、140g

賞味期限：製造日から6ヶ月
松川農園



梅ジャム

厳選した大粒で肉厚の完熟紀州南高梅と砂糖のみを原料に手作りの梅ジャム。砂糖は北海道産の甜菜糖を使用し、果肉の食感を大切に、スッキリした甘さに仕上げた逸品です。プレーンヨーグルトに入れて朝食に、食パンやクラッカーにのせて、ホームパーティーに。

内容量：160g、賞味期限：6ヶ月

有限会社ヤマイチ本店



果樹園のなめらかみかんジャム

完熟した有田みかんの皮を剥いて中身だけを使い、高級柑橘「黄金柑」の果汁を加えてまろやかで深みのある味わいに仕上げました。ペーストタイプの柔らかいジャムで、パンやヨーグルトに合わせて美味しく召し上がりがいただけます。

内容量：260g、賞味期限：180日

株式会社早和果樹園



あらかわの桃ジャム

西日本一のブランド、桃山町「あらかわの桃」からジャムに適した品種を厳選し、朝採りの桃をその日のうちに加工、冷凍しています。桃の風味と色を生かすように手早く炊き上げ、1びんあたり2〜3個分の桃をぜいたくに使用しています。【糖度約43度】

内容量：200g、賞味期限：10ヶ月

市場農村婦人大学



～その他トピックス～

亀田製菓株式会社から和歌山県産「ぶどう山椒」を使用した『亀田の柿の種 山椒味』を発売！

県では、「わかやま産ブランドの向上と県産食材の認知度向上」を目的に食品メーカーへの食材提案を行っています。

このたび、亀田製菓株式会社から、和歌山県産「ぶどう山椒」を使用した商品が、5月17日（月）より、全国のコンビニエンスストアなどで発売されました。

商品名：50g 亀田の柿の種 山椒味
 販売期間：令和3年5月17日（月）～7月下旬頃（期間限定）
 小売価格：100円前後（税抜き）
 販売地域：全国のコンビニエンスストアなど
 商品特徴：和歌山県産ぶどう山椒の爽やかな辛みと、うまみのある醤油がピーナッツとも相性ぴったり！
 初夏のおつまみに是非お楽しみください。



《ぶどう山椒について》

和歌山県は山椒生産量日本一で、全国シェアが約6割を占めています。生産量だけでなく品質が非常に高く、清涼感ある香りが人々を魅了します。

中華圏向け

「和歌山県産果実PRサイト」がオープンしました！

香港をはじめとする中華圏は日本からの食品輸出量が特に多い地域であり、コロナ禍において日本産食品をはじめとする高級品の巣ごもり需要が活発となっています。

その中で、店頭で和歌山県産果実の特徴や魅力を現地消費者にお伝えし、他の産地との差別化を図るとともに、和歌山県産果実のブランディングを目的に、和歌山県が誇る4果実（みかん・かき・うめ・もも）のPRサイトをオープンしました。



【サイト掲載内容】

- ・ブランドストーリー
- ・食材機能性
- ・「梅酒、梅ジュース」の作り方

【サイトの概要】

- ・小売店舗店頭のポップ等にQRコードを掲示して現地消費者にアクセスを誘導

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

