

2022年
3月号

今回の特集は、

「ギフト」



Tasty Healthy
Wakayama



特集

ちょっとした贈り物やお中元の商品など、和歌山の「ええもん」をご紹介します。令和4年1月のオープンした「おいしく食べて和歌山モール-FOR BUSINESS-」からピックアップしました。

商品紹介



はちみつ仕立て「極」

当社自慢の味「甘仕立て」にはちみつを加え、更にまろやかに仕上げました。お茶づけにもおすすめできるお味です。南高梅の中でも最高品質な大粒(4L)の梅を使用し、1粒づつ和紙に包まれています。上品で高級感あふれる装いは贈り物にピッタリです。

内容量:12粒 賞味期限:製造より2年

株式会社勝信梅



「灰干乾燥」こだわりさんま

タレント明石家さんま氏のお父さんに指導を受けて開業以来、さんまの開き一筋。当社使用原料の中から特に良質の原料だけを使い、特定の職人だけの手で加工した完全受注生産品です。天然海水塩を使うことによって、さんまとの相性の良さから塩分量を少なくでき、灰干乾燥によってツヤのある柔らかい仕上がりと なっています。

内容量:10枚 賞味期限:1週間

有限会社中井水産



はちみつ塩バナ ジェラートギフトセット

和歌山県みかん蜜はちみつ100%と、オーストラリアでオーガニック認定の湖塩100%、バナナビーンズをメインにしたREICAFFÉオリジナルのこだわりぬいたプレミアムジェラートです。和歌山らしい香り高く、後味がさっぱりとした「はちみつ・塩・バナナ」3つの味の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

内容量:100ml×6個

REI CAFE



特選釜揚げしらす

魚政の商品は全て無添加・無着色で、安心・安全な商品をお届けする事を一番に考えております。品良し・鮮度良しの生しらすを買い付けし、塩分2.5%以下の低塩で加工し素材を生かしたやさしい味に仕上げしております。冷凍は一切せず、に美味しさそのままお召し上がり頂いております。

内容量:500g 賞味期限:夏3-4日、冬5日

魚政商店



ミンチボールステーキ

こだわりの厳選素材を使用し1つ1つ丁寧に作るほわっとやわらかい定番の贅沢ハンバーグ。選りすぐりの国内産粗挽き肉の粒感と口に広がるジューシーな肉の旨味を、フライヤだけの味「伊三郎ドビソース」(商標登録済)でご賞味いただきます。

内容量:250g 賞味期限:冷蔵で60日

有限会社レストランフライヤ



熊平の樽梅

厳選した紀州産南高梅の中でも大粒サイズ(4L)を当社独自の製法で約1ヶ月間漬け込み一粒一粒丁寧に木樽に詰めた熊平の樽梅は心伝える贈り物として、風味を大切にしたい最適の一品と存じます。

内容量:900g 賞味期限:6ヶ月

井上梅干食品株式会社



ナギサビール インディアパールエール

当社の「パールエール」の約3倍のホップを使用し、濃厚な味わいとホップ感の中にナギサビールらしい優しい飲み口のIPAです。

内容量:330ml 賞味期限:180日

ナギサビール株式会社



幻の梅酒 熊野伝説 白

3年間の時間と手間をかけて作り上げた年代物の逸品です。完熟梅が醸し出す独特の深い香りをお楽しみ下さい。アルコール度数13度

内容量:720ml

プラム食品株式会社



令和4年1月21日から運用を開始した、県内の食品事業者とバイヤーを結ぶオンライン商談システムです。コロナ禍で求められる非対面・非接触での商談機会を創出しますので、是非登録いただきますようお願いいたします。(バイヤー登録はこちら>) 

【掲載情報】(3月25日時点)

事業者数 129社 商品数 630商品



～その他トピックス～

令和3年度プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞・奨励賞が決定しました！！

令和3年度のプレミア和歌山認定商品が決定し、食品では以下の商品が審査員特別賞・奨励賞を受賞しました。

◆特別賞◆

金山寺味噌【太田久助吟製】

江戸時代末期、天保12年に建てられた蔵にて醸造。目には見えない酵母菌が、此処でしか生まれぬ味噌づくりを支えます。本製品は古い伝統を守りつつ、新しい味覚に添うべく日々研究を重ね、その天然の風味は広く称賛を賜るに至りました。



◆奨励賞◆

紀州梅まぐろ梅【株式会社岩谷】

紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで味付けした那智勝浦町産まぐろのほぐし身を詰めた新味覚の梅干しです。お茶漬け、お酒の肴、おにぎりなど幅広くお召し上りいただけます。自社独自の製法でまぐろを味付けしており、まぐろと梅干し双方の旨味を存分に引き出し、食欲を掻き立てる美味しさに仕上げました。



本まぐろ希少部位3点セット【串本食品株式会社】

本鮪からわずかししか取れない「頭肉・カマトロ・ほほ肉」を一度に味わえるセットです。地元串本町で養殖された本鮪を徹底した品質管理体制のもと、鮮度の良いまま加工し急速冷凍、超低温冷凍庫で保管しています。



いちじくプリンセス【有限会社ロハス ロハス農園】

最高に美味しいいちじくは、早すぎない、遅すぎない、樹上完熟のタイミングを見極めて収穫しています。



和歌山県特産のみかん・うめを活かした商品が販売開始されました！！

和歌山県産の「みかん」と「うめ」を活用した『みかんカステラ』及び『紀州うめカステラ』がそれぞれ販売されております。

「みかん」については、株式会社早和果樹園の果汁及び外皮パウダーを、「うめ」は中野BC株式会社のパウダーをそれぞれ使用し、長崎県カステラ製造の老舗 株式会社菓秀苑森長で開発され、令和4年3月25日から販売が開始されました。

◇商品概要◇

- 「みかんカステラ」・・・有田みかんが醸し出すシトラス感と長崎カステラのしっとり感のハーモニー。心地よい食感と柑橘の酸味が特徴。
- 「紀州うめカステラ」・・・紀州うめが醸し出す爽やかな酸味と長崎カステラのしっとり感のハーモニー。心地よい食感と程よい酸味の効いた味が特徴。



【販売価格】 896円（税込み）

【販売場所】 わかやま紀州館（東京有楽町）、菓秀苑森長自社WEBサイト、明治座（ほか）

【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

