

2024年
11月

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama

じゃばら



今月のテーマは「じゃばら」です。

和歌山県 北山村生まれの「じゃばら」。北山村でのじゃばらの収穫が11月上旬頃から始まり、果汁や果皮粉末といった商品が作られています。収穫時期でもあるこのタイミングでじゃばら製品をご紹介しますので、仕入の参考になれば幸いです。

(株)じゃばらいず北山



おいしく食べて
和歌山モール

じゃばら果汁
2,376円 (360ml)

じゃばらをギュッと搾った100%ストレート果汁。薬味やドリンクの割材としてご利用ください。



おいしく食べて
和歌山モール

じゃばらパウダー
1,620円 (100g)

じゃばら果皮を乾燥させ、パウダー状に加工しています。果汁よりもナリルチンを多く含んでいます。



おいしく食べて
和歌山モール

じゃばら果汁飴
486円 (150g)

じゃばら果汁を入れた爽やかでフルーティーな飴。香料不使用で、じゃばらの香りを感じられます。



噂のどろぼん
800円 (140g)

じゃばら果皮、果汁をふんだんに使った「のせて食べる」新感覚のぼん酢。揚げ物や鍋、様々な料理に使えます！



おいしく食べて
和歌山モール

**旬果
和歌山じゃばら&白ワイン**
(株)TOA
660円 (180ml)

和歌山県産の果汁とワインをブレンドした「旬果」シリーズのじゃばらバージョン。酸味の中にほのかな甘みが広がり、じゃばら特有の程よい苦みと香りがくせになる味です。



おいしく食べて
和歌山モール

じゃばらマーマレード
(株)ファイブワン
1,188円 (140g)

じゃばら果皮と、グラニュー糖だけで作ったマーマレード。スッキリとした酸味とほのかな甘みが特徴です。



おいしく食べて
和歌山モール

**じゃばらしみ透る
わかやまジンジャーエール**
JAわかやま
199円 (200ml)

和歌山県産新ショウガとじゃばら果汁がコラボしたジンジャーエール。ジンジャーエールの辛みと、じゃばらの香りがピッタリの一品。

「FOOD STYLE Kansai2025」に 和歌山県ブース（わかやま産品商談会in大阪）を出展します

和歌山県では、県内食品関連事業者様の販路開拓を支援するため、県内外の購買企業との商談の場をご提供する「わかやま産品商談会in大阪」を毎年開催しています。今年度は、2025年大阪・関西万博に向けた県産品のプロモーション強化を目的にFOOD STYLE Kansai2025と併催イベントを開催いたします。

是非とも、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7年1月22日（水）～23日（木）

10:00～17:00（最終日は16:00で終了）

場所：インテックス大阪1・2号館

（大阪府大阪市住之江区港北1-5-102）

出展者：県内53事業者（予定）



[詳細はこちらから](#)

FOOD STYLE Kansai2025HPは右記QRコードからお願いします

※ご来場の際は、事前申込手続きをお願いします。

企業版ふるさと納税（地方創生応援税制）のご案内

企業版ふるさと納税とは、企業のみなさまが寄附を通じて地方公共団体の地方創生プロジェクトを応援した場合に、税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。

また、地方創生の取組を応援することを通じて、SDGsに寄与し、企業のPRにつながるとともに創業地や縁のある地への恩返しができるなどのメリットもあります。

和歌山県では、この制度を活用し県を応援していただける企業のみなさまを募集しています。

ぜひご検討ください。



制度活用にあたっての留意事項

- 1回あたり10万円以上の寄附が対象となります。
- 寄附を行うことの代償として経済的な利益を受け取ることは禁止されています。
- 本社が所在する地方公共団体への寄附については、本制度の対象となりません。



[詳細はこちらから](#)

バックナンバーはこちら

[バイヤー向けメールマガジン | 和歌山県 \(wakayama.lg.jp\)](#)
上記クリック頂ければ、
食品流通課HPへ移動します。

和歌山「食」情報サイト

[和歌山県食品流通課](#)

[おいしく食べて和歌山モール](#)

[アンテナショップ わかやま紀州館](#)

