

2024年
6月号

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama

調味料



今月のテーマは「調味料」です。

アンテナショップ「わかやま紀州館」が6月7日にリニューアルし、100アイテム以上の新商品が展開しました。それに伴い調味料関係が多く展開しています。今回は、紀州館で取り扱っている調味料をご紹介します。ぶどう山椒や、醤油発祥の地として有名な和歌山ですが、その他にも和歌山らしい調味料がございます。



完熟南高梅の紫蘇梅酢
(株)うめひかり
540円 (500ml)

梅干を作る際に出来る梅酢は、梅の健康成分がたっぷり含まれています。塩分が高いため、お塩代わりに利用できます。



純こめ酢
(名)丸正酢醸造元
1,095円 (300ml)

140年超の歴史を持つ、老舗蔵。木桶で醸造し、酒粕を使用しないこだわりの製造で醸造しています。



柚子梅つゆ
湯浅醤油 (有)
594円 (200ml)

白醤油をベースに柚子果汁と梅酢、かつおだしで作った果汁入りのつゆ。2~3倍希釈でお使いいただけます。



梅みそドレッシング
秋幸醸造
486円 (300g)

梅果汁と梅肉に、味噌、砂糖、醸造酢を加えたドレッシング。酢味噌や梅びしおのような味わいのドレッシングです。



Tomato-umeダレ
JA紀州
450円 (130g)

とまと梅にも使われる高糖度ミニトマト「優糖星」をたっぷり使い、デミグラス風ソースに仕上げています。



Kitchenごまドレッシング
Kitchen
680円 (200ml)

カフェで提供していた手造りドレッシングが美味しいと評判を呼び、商品化しました。調味料選手権2018で最優秀賞を受賞しています！



たまごかけごはん醤油

湯浅醤油 (有)
432円 (90ml)

香り高い醤油に、かつおだしの旨味を加えたお醤油。卵かけご飯用に作られており、かつおの旨味が、卵の味を引き立てます。



みかんぼん酢

早和果樹園(株)
490円 (200ml)

有田みかんのストレート果汁を30%使用したぼん酢。みかんの甘みが、全体の味を丸く整えており、何に付けても美味しい万能調味料です。



ダイナミックタレ

(株)丸和
540円 (180g)

和歌山で昔から愛される焼肉のタレ。味噌ベースのタレで甘目の味付けにしています。ニンニク、ショウガの風味が肉の旨味を引き立てます。



じゃばら胡椒

じゃばらいず北山(株)
675円 (60g)

じゃばら果皮と青唐辛子を練り合わせピリ辛の薬味。花粉症に効くと言われるナリルチンは皮に多く含まれているので、効率的に摂取できる点も注目！



梅肉ごま

井上梅干食品(株)
600円 (110g)

乾燥梅肉とゴマを合わせています。料理のトッピング的に使用でき、梅の風味を効かせることができます。



完熟山椒香味油

築野食品工業(株)
1,512円 (97g)

秋頃まで樹で完熟させ、赤くなつた山椒の粉で米油に風味を付けています。ドレッシングの素や、炒め物の最後に風味付け等に使えます。

メルマガ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](#)

【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 073-441-2820