

2025年  
3月

今回のテーマは

Tasty Healthy  
Wakayama

# 梅干



今月のテーマは「梅干」です。

和歌山県が生産量日本一を誇る梅。産地では樹上で熟して落果した梅を使うことで、柔らかく、芳醇な梅の香りのする梅干が出来上がります。

そんな梅干ですが、昔ながらの酸っぱい梅干から、酸味控えめのはちみつ漬け。果汁で漬けたデザート梅干や、キムチ味など様々な味の梅干が誕生しています。今回はバリエーション豊かな梅干の中から一部をご紹介します！

併せまして、和歌山県での梅干の製造行程もご紹介します。和歌山県産の梅干が美味しい理由が分かるかと思しますので、ぜひご一読ください♪

## 和歌山の梅干生産



地面に敷いたネットで完熟し、落果した梅を優しく受け止めます。



収穫した梅はその日の内に塩漬けて約1カ月ほど寝かせます。



漬けた梅を一つ一つ専用のコンテナに並べ天日で干しあげます。



干し終えた梅はサイズ、等級ごとに分けて10kgの樽に詰めて出荷されます。



農家から出荷された梅干は梅干メーカーに納品され、メーカーで選別、洗浄されます。



梅干の塩分を抜くために水に漬けて塩抜きをした後、メーカー独自の調味液に漬けて、味付けを行います。



味付けされた梅干をパックに詰めてスーパー等の販売店に出荷されます。

紀州館で販売中!



紀州館で販売中!



紀州館で販売中!



### 株うめひかり

梅と紫蘇  
1,220円、280g  
梅と塩と赤紫蘇だけで作った昔ながらの梅干。まるやかな酸味と、紫蘇の香りを楽しんでください。

### 株松晃梅

食べやすいとろける南高梅干し  
590円、80g  
塩分10%で酸味が苦手な方でも食べやすい梅干。スタンドパックで売り場でも目立つデザインとなっています。

### 株南紀梅干

紀州かつお梅  
389円、80g  
かつお節が入った梅干。かつおの旨味と梅の酸味がマッチしたご飯にピッタリの味わいです。

### 株不動農園

はちみつ梅 個包装  
1,080円、200g  
はちみつ漬けの甘目の個包装梅干。フック穴付きで、エンドでの展開もできます。

紀州館で販売中!



紀州館で販売中!



おいしく食べて和歌山モール

### moro molo

紀州南高梅 sui  
864円、120g  
数種のハーブを使った梅干。そのまま食べるだけでなく、料理にも使える洋風梅干です。

### JA紀州

とまと梅  
700円、120g  
高糖度ミニトマトの果汁に漬けた梅干。トマトの甘さと、梅の酸味が合わさったデザート風味の味わいです。

### 株勝僖梅

甘仕立て「松」  
6,480円、175g×4袋  
特大サイズのギフト用梅干。木箱に入っていて、豪華な見た目です。

### 井上梅干梅干食品(株)

りんご酢の梅  
810円、7粒  
和歌山県産みかん果汁で漬けた梅干。後味にみかんの甘さと風味を感じるデザート梅干です。

## 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につながることも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](#)

【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