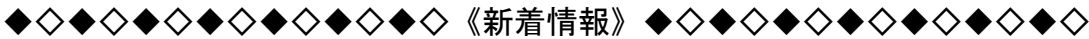


和歌山県産「南高梅」の果汁を使用した商品を発売！

7. アサヒ飲料株式会社から和歌山県産「南高梅」使用『三ツ矢梅』を発売！



【詳細】



1. 和歌山県×三越伊勢丹ものづくり事業 オンライン販売開始！

社
の

和歌山県では、県産品のブランド力向上と販路拡大を目指し、平成29年度から「わかやま産品魅力再発見事業」を実施しています。本年度も、株式会社三越伊勢丹のバイヤーのアドバイスにより、応募があった県内製造事業者が自社商品のブラッシュアップを実施し、下記のとおりリニューアルした商品情報発信及び販売を開始します。

■掲載サイト

【三越伊勢丹オンラインストア：「和歌山ものづくり」スペシャルサイト】

①期 間：令和3年2月15日（月）～3月31日（水）

②掲載内容：食品 5商品（5事業者）

Living&Art 1商品（1事業者）

【オンラインストア MOO:D MARK by ISETAN※】

①期 間：令和3年2月16日（火）～

②掲載内容：食品 4商品（4事業者）

※MOO:D MARK by ISETAN

20～30代の若年層をメインに、ギフト商品を提供するオンラインサイ

ト

※詳しくはこちら

http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/file/32719_0.pdf

2. Soup Stock Tokyoで、和歌山県産の「梅酢」を使用した「雪梅蛋花湯（梅と筍の中華スープ）」と「柚子と梅のレモネード」が登場！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、大手メーカーや

外食産業への県産食材の提案を行っています。このたび、県産の「梅酢」を使用した

「雪梅蛋花湯（しゅめいだんふあたん）（梅と筍の中華スープ）」と「柚子と梅のレモネード」が「Soup Stock Tokyo」全店で販売されますのでお知らせします。

（※営業時間、販売状況等詳細は、各店舗ホームページなどでご確認ください）

<新商品>

「雪梅蛋花湯（しゅめいだんふあたん）（梅と筍の中華スープ）」

販売予定店舗：Soup Stock Tokyo全店

314.txt

(おだし東京、家で食べるスープストックトーキョーは除く)

販売期間：令和3年2月15日(月)～3月5日(金)

販売価格：レギュラーカップ単品590円+税

商品紹介：筍、わかめ、豚肉が入った具沢山の中華スープを卵白でふわっ

と

柔らかく仕上げました。甘酸っぱい梅の旨味が口の中でじんわり広がります。

ます。

二月の別名は梅見月。雪も残り寒さも続く中、いち早く春の訪れを知らせる

せる

ように咲く梅の花を思い作りしました。春の兆しを感じながら、お楽しみ

ください。

「柚子と梅のレモネード」

販売予定店舗：Soup Stock Tokyo全店

(おだし東京、家で食べるスープストックトーキョーは除く)

販売期間：令和3年2月15日(月)～3月5日(金)

販売価格：ドリンク単品390円+税

商品紹介：香り高い柚子を使った甘酸っぱいレモネードです。きび砂糖のやさしい甘さが梅のまろやかな旨味でひきたちます。冬はホットでお召し上がりいただくのがおすすめです。

※詳しくはこちら

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/d00206625.html>

3. 「聖地高野山と有田川上流域を結ぶ持続的農林業システム」

「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」

が日本農業遺産に認定されました！

業

令和2年7月に認定申請した「聖地高野山と有田川上流域を結ぶ持続的農林

システム」及び「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」が、

日本農業遺産に認定されました。

今後は、「農業遺産保全計画」に基づくシステムの保全・継承活動により、認定を活かした地域振興に取り組めます。

【システムの概要】

○聖地高野山と有田川上流域を結ぶ持続的農林業システム

(高野町・かつらぎ町(花園)・有田川町(清水))

・高野山を支えるとともに、平地の少ない有田川上流域の暮らしを発展させた持続的農林業システム。

・本システムでは、高野六木制度により100を超える木造寺院を維持。傾斜地での仏花栽培や畦畔を利用した植物の栽培により、高野・花園・清水地域が互いに支え合い、平地の少なさを克服している。

○みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム

(有田市・湯浅町・広川町・有田川町)

・日本で初めて、みかん栽培を生計の手段にまで発展させた持続的農業システム。

・農家による優良品種の発見、産地内での苗木生産、地勢・地質に応じた栽培や「蜜柑方(みかんがた)」を起源とする多様な出荷組織の共存による

発展。

本システムにより、有田地域は日本一の生産量を誇る温州みかん産地に

※詳しくはこちら

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070110/d00206696_d/fil/210219nihonno

4. 「もやい展」が開催されます！

和歌山県出身の写真家・編集者である中筋純氏が主宰する「もやい展」が開催されます。

中筋氏の写真をはじめ、絵画、彫刻、造形、サウンドパフォーマンスなど多くの展示がありますので、ぜひお立ち寄りください。入場無料です。

3.11から10年、語り紡ぐ命の連綿
絵画、彫刻、写真、映像、そしてパフォーマンス…
表現は未来へ何を語り紡ぐのか？
金沢21世紀美術館で好評を博した「もやい展」が
2021年春、東京にあらわる！
そして、立ち寄ったあなたも未来への表現者の一人となる。

期 間：令和3年4月1日（木）～4月8日（木）
10時～20時（7日（水）21時、8日（木）17時まで）
場 所：タワーホール船堀 1F展示ホール
（都営地下鉄新宿線船堀駅徒歩1分）
入場料：無料

※詳しくはこちら
<https://suzyj1966.wixsite.com/moyai>

5. 「和歌山県産紀州うすいフェアin銀座」を開催します！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取組を行っています。

このたび、JAグループ和歌山との連携により、銀座料理飲食業組合連合会加盟店

のうち10店舗において、「和歌山県産紀州うすいフェアin銀座」を開催します。

「紀州うすい」は、温暖な気候を活かして栽培される和歌山県のうすいえんどうで、

生産量は日本一です。一般的なグリーンピースに比べて皮が薄く、粒が大きく

ホクホクした食感が特徴です。銀座で紀州うすいメニューをお楽しみください！

（※都合により、営業状況等が変更になる可能性がありますので、詳細は各店舗ホームページなどでご確認ください）

期 間：令和3年3月1日（月）～3月7日（日）

※開催日は店舗により異なります

参加店舗：10店舗（順不同）

三笠会館 メッツァニノ（銀座5-5-17）3月1日～5日

Up Town（銀座2-11-19）3月1日～7日

福和（銀座7-2-8）3月1日～6日

裏照ラス 勝どき（勝どき3-4-15）3月1日～7日

日本橋 OIKAWA（日本橋2-15-8-103）3月1日～7日

味の中華 羽衣（銀座7-12-14）3月1日～6日

菊鮓（銀座7-5-12）3月1日～6日

日本料理 穂の花（銀座8-4-2）3月1日～6日

314.txt

情報や地域のトイレ情報、バイクラック・サイクルステーションの情報、禁煙店舗に加え、駅に近い店舗についても明記しています。また、抽選で和歌山県の名産品が当たるスタンプラリーや、各店舗で使えるお得なクーポンもついています。

実施期間：令和2年10月6日（火）～令和3年8月31日（火）

内 容：

- ・お食事処、お土産処、温泉・入浴施設249店舗を掲載
- ・全店舗で使えるお得なクーポン付き！
- ・抽選で宿泊券や県産品が当たるスタンプラリーを実施
- * 冊子裏のスタンプラリー台紙に、スタンプを集めて応募すると、合計約365名様に賞品が当たります！

配置場所：和歌山県内（一部県外）道の駅、各市町村、各市町村観光協会、宿泊施設、掲載店舗、県内JR各駅など

※詳しくはこちら

<https://www.wakayama-kanko.or.jp/features/wakayamap/>

4. スマートフォン等を活用したスタンプラリーを実施中！

観光客のみなさまに楽しみながら県内を周遊してもらえよう、スマートフォン等を活用したスタンプラリーを実施しています。

期間：令和2年10月30日～令和4年2月28日

内容：①「わかやま歴史物語 人物編（江戸～近代）」

②「水の国、わかやま。」

スタンプやスタンプ台に触れることなく楽しめます。

獲得したスタンプ数に応じて、賞品のプレゼントもありますので、「蘇りの地、わかやま」で、県内各地を巡り・体験し、心身共にリフレッシュしてください！！

※詳しくはこちら

<https://wakayama-stamprally.jp/>

5. わかやま紀州館「周年祭」を開催！！

「わかやま紀州館」は令和3年2月9日に、オープン17周年を迎えます。ご利用いただいている皆様へ感謝の意を込めまして、毎年恒例の「周年祭」を開催します。ぜひお立ち寄りください。

期間：令和3年2月1日（月）～2月28日（日）

内容：①県内各地の自慢の菓子を期間限定で販売

②県産品が当たる抽選会を開催

③「生マグロ」を期間限定で直送販売

④声優「中島由貴」さんの紀州館限定プロマイド写真をプレゼント

⑤紀州館オンラインショップでの送料無料キャンペーン

※詳しくはこちら

<http://www.kishukan.com/news/2021-01-29-3081/>

6. 株式会社モスフードサービスから 和歌山県産「南高梅」の果汁を使用した商品を発売！

梅の収穫量日本一である和歌山県産「南高梅」の果汁を使用した商品が、令和3年2月10日（水）から全国のモスバーガー店舗で発売されます。

商品名 : まぜるシェイク 紀州南高梅
販売期間 : 令和3年2月10日（水）～令和3年3月下旬頃まで
容器・価格 : Sサイズ269円（税別）、Mサイズ334円（税別）
発売地域 : 全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）
商品特徴 : バニラシェイクと和歌山県産南高梅果汁が合わさり、クリーミーな甘さのなかに、程よい酸味と爽やかな香りを楽しめる味わいです。

※詳しくはこちら

http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/file/32639_0.pdf

7. アサヒ飲料株式会社から和歌山県産「南高梅」使用『三ツ矢梅』を発売！

収穫量日本一の和歌山県産「南高梅」の果汁とピューレを使った「『三ツ矢』梅」が、2月2日（火）から、リニューアル発売されました。今年パッケージに「ギュッとクエン酸1000mg配合」というアイキャッチが入ることで、クエン酸を含むことが分かりやすいデザインになりました。

商品名 : 「三ツ矢」梅
販売期間 : 令和3年2月2日（火）～通年
容量・価格 : PET500ml 140円（税別）、PET1.5L 340円（税別）
発売地域 : 全国のコンビニ、量販店 他
商品特徴 : 和歌山県産の南高梅を使用しており、南高梅の持つ芳醇な香りと、すっきりした甘酸っぱさが味わえる炭酸飲料です。クエン酸を1,000mg配合しており、気分転換にもぴったりです。

※詳しくはこちら

http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/file/32604_0.pdf



【アクセスしてください】

- 和歌山県メールマガジン・SNSリンク集（各種メルマガの登録はこちらから）
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/snslink/sns.html>
- わかやま紀州館ホームページ（有楽町 東京交通会館地下1階）
県産の美味しい物産を取りそろえております。是非お立ち寄りください！
<http://www.kishukan.com/>
- わかやま暮らし相談窓口「わかやま定住サポートセンター」
NPOふるさと回帰支援センター内（有楽町 東京交通会館8階）
移住をご検討中の方々に、ぜひ、ご案内ください！
http://www.furusatokaiki.net/about/floor/wakayama_support/
- 産地直送の豊富な品揃え！「ふるさと和歌山わいわい市場」
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700/>
- 和歌山の優れた産品が一杯「プレミア和歌山」
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/premierwakayama/>
 - プレミア和歌山Facebook公式アカウント
<https://www.facebook.com/プレミア-和歌山-1769818676662913/>
 - プレミア和歌山Instagram公式アカウント
https://www.instagram.com/premier_wakayama/
- 「熊野で健康ラボ」ホームページ

- http://www.kumano-de-kenko.com/
- 和歌山の魅力が満載 和歌山県総合情報誌「和-nagomi-」web
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/
- 『ほっと！和歌山県』 ～和歌山県広報リレーブログ～
「癒しの聖地」、「食の宝庫」、「近畿の宝石箱」、和歌山県の
ホットな情報をいち早くお伝えします。
http://wakayamapr.ikora.tv/
- 明日の和歌山を創る！わかやま企業応援ナビ
産業施策をまるごとお知らせ
http://www.wakayama-sangyo.com/
- イベントカレンダーin東京（首都圏での和歌山関連イベント情報発信中）
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/tokyo/event/



【編集後記】

新着情報でお伝えの通り、日本農業遺産に和歌山県から新たに2件認定を
いただきました。実は我が家は有田地域でみかん農家を営んでおりますので
誇らしい気持ちでいっぱいです。
年明けから新型コロナウイルス関係の暗いニュースが続いておりましたが、
ワクチン接種が日本で開始されるなど明るい話題も出てきました。
引き続き手洗いうがいを徹底し、感染防止に努めていきましょう。

第314号 編集長

最後までご覧いただきまして、ありがとうございました。
次回送信は、令和3年3月17日（水）の予定です。



（注）ご迷惑になる場合は、配信しないようにいたしますので、お手数ですが、
下記までご連絡をお願いいたします。
定期送信は、3週間に1回です。

Email: e0006011@pref.wakayama.lg.jp

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
和歌山県東京事務所 メールマガジン編集部
住 所 東京都千代田区平河町2-6-3
電 話 03-5212-9057 F A X 03-5212-9059
メー ル e0006011@pref.wakayama.lg.jp
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆