

平成28年11月22日

記者発表



和歌山県優良県産品推奨制度

プレミアム和歌山

首都圏でのプレミアム和歌山PRイベントの開催

- ・和歌山県では、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”の中でも特に優れたものを「プレミアム和歌山」に認定し推奨してきました。
- ・これらプレミアム和歌山を広く周知するため、東京都内でメディア関係者や料理研究家などに向けてPRするためのイベントを開催し、プレミアム和歌山パートナーによるトークや審査委員特別賞受賞事業者によるPR、プレミアム和歌山の試食・試飲、工芸品等の展示などにより、プレミアム和歌山の魅力を発信してまいります。

[平成20年度からのプレミアム和歌山認定状況：243事業者・444品目〈27年度末現在〉]

1 日時 平成28年12月1日（木） 開会 18:00 ～ 閉会 20:00

2 場所 ホテル椿山荘東京 プラザ棟 1階 ペガサス（東京都文京区関口 2-10-8）

3 対象者 メディア関係者、料理研究家等
約150人の参加（予定）



セレモニーでの知事・残間氏・パートナー各氏（前回）

4 概要

- プレミアム和歌山パートナーによるトーク
- 残間里江子プレミアム和歌山審査委員会委員長による紹介と、H27プレミアム和歌山審査委員会特別賞受賞事業者によるPR
 - ・(株)たな梅本店「なんば焼」
 - ・(株)龍神マッシュ「生しいたけ（菌床栽培）」
- プレミアム和歌山認定事業者によるPR
- ホテル料理人がプレミアム和歌山を食材として調理した試食料理の提供（「なんば焼」、「生しいたけ（菌床栽培）」については、複数の調理方法で提供）
- その他、梅酒、清酒、飲料、菓子、お寿司など
プレミアム和歌山の試食
- 工芸品等の展示



料理人による試食料理（前回）



梅干しディスプレイ（前回）

など

■お問い合わせ先

担当課 商工観光労働部 企業振興課
担当者 松山・田端
電話 073-441-2841（直通）

プレミア和歌山パートナー

和歌山県の応援団として、各人の活動を通じてプレミア和歌山の魅力を発信していただくとともに、プレミア和歌山の販売を促進していただくため、平成26年に5名、平成27年には2名の方に就任いただき、現在7名の方々にプレミア和歌山パートナーとして活動していただいています。

(平成26年度～)

敬称略



泉 麻 人 (いずみ あさと)

コラムニスト 慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。近著『大東京23区散歩』をはじめ、東京に関する著作を多く著す。各地の食文化も詳しい。



荻 野 アンナ (おぎの あんな)

作家／仏文学者 パリ第4大学に留学、ラブレターを研究。帰国後、研究のかたわら執筆活動を始め、『背負い水』で芥川賞受賞。温泉、旅好きで、エッセイにも定評がある。



クミコ

歌手 「わが麗しき恋物語」が“聴くものすべてが涙する歌”としてヒット。10年、「INORI～祈り～」で、第61回「NHK紅白歌合戦」出場を果たす。11年3月11日、コンサートで石巻市に訪れた際、東日本大震災に遭遇。以来、支援活動も積極的に行う。16年、上富田町でコンサートを開催。



弘 兼 憲 史 (ひろかね けんし)

漫画家 松下電器産業に勤務の後、74年漫画家デビュー。代表作は『課長島耕作』シリーズをはじめ『人間交差点』『黄昏流星群』など。07年には紫綬褒章を受章。16年、和歌山県広報誌『和(なごみ)』において、仁坂知事と対談。



山 本 一 力 (やまもと いちりき)

作家 通信機輸出会社、大手旅行会社、広告制作会社などを経て、97年『蒼龍』でオール讀物新人賞を受賞してデビュー。02年『あかね空』で直木賞受賞。08年、新宮市を舞台にした作品『いかだ満月』執筆。

(平成27年度～)



幸 田 真 音 (こうだ まいん)

作家 米国系銀行や証券会社でディーラーなどを経て、95年『小説ヘッジファンド』で作家に転身。主な著書に『日本国債』『凜冽の宙』『日銀券』『スケープゴート』ほか多数。14年『天佑なり』で新田次郎文学賞を受賞。



鈴 木 光 司 (すずき こうじ)

作家 90年の『楽園』（日本ファンタジーノベル大賞優秀賞）でデビュー。『リング』『らせん』シリーズが計800万部のベストセラーとなり、ハリウッドでも映画化。13年アメリカのシャーリー・ジャクソン賞を日本人で初めて受賞。15年、串本町を舞台にした作品『ブルーアウト』を執筆。

平成27年度 プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞 受賞推奨品

○なんば焼【株式会社 たな梅本店】



国産エソ・シログチを主原料に、天日塩を使用するなど原材料を十分吟味。最新の設備を導入し、製造の時間や温度の管理を行い、より一層おいしい蒲鉾に仕上げている。毎日、社長と社員が味見をし「味」と「弾力」の向上に努めている。第5回内国勸業博覧会三等賞をはじめとし、農林水産省を5回受賞、平成20年度には水産部門で天皇杯を受賞した。

○生しいたけ（菌床栽培）【株式会社 龍神マッシュ】



地元の建設業者2社が協力し事業を展開。

山深い龍神村のきれいな水と空気の中で、一年を通じて菌床づくりから栽培している。味はもちろんのこと、形の良い高品質なきのこを生産している。全国各地で同じ品種の菌株でのしいたけ栽培がされているが、当社のしいたけは群を抜いており、大きく肉厚で、歯ごたえのある食感が素晴らしいと評価が高い。