

素材のおいしさを引き出す こめ油×ぶどう山椒の香味油

築野食品工業株式会社
住所 / 伊都郡かつらぎ町新田94
電話 / 0736-22-0061
販売サイト / <https://www.tsunorice.com/>

ピリリとした心地良い刺激と、フルーティーな香り。「緑のダイヤ」の異名を持つぶどう山椒は、和歌山県有田川町が発祥とされている。その山椒の魅力を存分に味わえるのが、築野食品工業が開発した「山椒香味油」だ。

全国有数のシエアを誇るこめ油と地元の特産を合わせて、何かできないかと試行錯誤していた中、紀州山椒の会と出会ったことでぶどう山椒を使って商品開発をすることになったという。緻密な研究を重ねた結果、山椒の香りがしっかりと感じられる香味油が完成。丁寧に白挽きされた山椒の新鮮な風味が、こめ油でコーティングされることでギュッと閉じ込められている。刺身やパスタ、アイスクリームとの相性も良く、ワンランク上の味わいに。



■山椒香味油 / 97g 972円
香りを逃がさないよう加工され、1週間のエイジングを経て販売される山椒香味油。ホームページで幅広いレシピが公開されている。

“幻の柑橘”じゃばらを 丸ごと搾った人気沸騰のポン酢

株式会社じゃばらいず北山
住所 / 東牟婁郡北山村下尾井335
電話 / 0120-928-933
販売サイト / <https://kitayama-jabara.jp/>

皮や果汁に含まれる成分が花粉症の症状を和らげるという口コミが広がり、全国的に有名になったじゃばら。昔から北山村のみに自生していた柑橘で、70年代にはたった1本にまでなってしまうが、村民の団結により再興したという経緯を持つ。

「じゃばらぼん酢・じゃぼん」は、北山村のじゃばら事業を担うじゃばらいず北山の人気商品。構想から商品化まで1年間、試行錯誤を繰り返したという。もちろん添加物は一切不使用。味わいは一般的なゆずポン酢よりも酸味が少なく、まろやかで、旨味が感じられる。同社営業グループリーダーの西浦一志さんは、「じゃぼん」という親しみやすいネーミングもポイントです」と話す。



■じゃばらぼん酢 じゃぼん / 360ml 626円
人口約400人、日本で唯一の飛び地の村・北山村で栽培から加工まで行われるじゃばら。多彩な商品は、村唯一のコンビニでも販売中。



美味物語

和歌山

お取り寄せ可能な

おうち時間をさらに楽しく

新鮮な海・山の幸だけでなく、醤油や鰹節などを生み出した日本食の故郷ともいえる和歌山。ぶどう山椒やじゃばらといった和歌山特産の素材とその背景にある物語。それぞれの豊かな香りを生かした、オリジナル調味料を楽しみたい。