



和歌山県の海と山の魅力が一粒に。“紀州 梅まぐろ梅”

日本初の民間ロケット
発射場がある串本町。こ
の町でまず開発された
のが、紀州梅真鯛梅。
酔エキスを飼料にして、
串本と紀伊大島の間の
穏やかな海で育てられた
紀州梅まぐろ梅を和歌山
の南高梅で包んだ商品。
開発のきっかけは、株式
会社岩谷、代表取締役
岩谷耕三さんの「梅を食
べて育った鯛が、梅に食
べられたらおもしろいか
も？」というユニークな発
想から。そしてさらに、
日本有数の水揚げ量を
誇る那智勝浦町のマグロ
と南高梅を組み合わせ
て開発されたのが「紀州
梅まぐろ梅」だ。

具材として使用されて
いるのは、はえ縄漁で勝
浦漁港に水揚げされた
天然物の生マグロ。「持続
可能な漁法であるはえ
縄漁で、水産資源や日本
の漁業を次世代に受け
継いでいく。商品を開発
するうえで、そういったこ
とを意識するのも重要
だと考えています」と話
す。
バランスの良い味付け
を目指し、試行錯誤の
末に完成したという紀
州梅まぐろ梅。作り方
は、一粒一粒、熟練の職人
が手作業でほぐし身を
南高梅に包むという特
許取得の独自製法。大
切な方への贈り物や手
土産など幅広い用途に
利用される、和歌山県の
恵みがぎゅっと詰まった
逸品を味わいたい。



上/「一見梅干しに見えますが、食べてみるとまぐろと梅干し
双方の旨味が詰まった豊かな味わいがある。そんなサプライ
ズ感が好評をいただいています」と話す岩谷さん。左/パッ
ケージにもこだわり、贈答品としても人気(6個入3240円)。

紀州 梅まぐろ梅

令和3年度プレミア和歌山推奨品
審査委員奨励賞 受賞

販売者/株式会社岩谷
住所/東牟婁郡串本町大島284-1 電話/0735-65-8011
価格/1個540円
オンラインショップ(<https://www.iwatani-umemadaiume.jp/>)で販売



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、
“和歌山ならではの”視点で推奨する。

プレミア和歌山 検索



残間里江子審査委員長

審査をすること、和歌山県の新たな魅
力を発見しています。自然豊かで、おい
しいもの、魅力的な品がたくさんありま
すので、ぜひプレミア和歌山にご注目く
ださい。