



世界農業遺産に認定された「みなべ・田辺の梅システム」。人々の暮らしとともに数百年の歴史を刻む和歌山の梅林。先人たちの知恵と現在の技術が融合され、新しい商品が生まれる。そしてその素晴らしさを表現することが、和歌山のブランド戦略にとって最も重要なことだ。



熊野伝説

南高梅を樹上で熟成させたもののみを使っている梅酒で、3年以上の歳月をかけて造っている。

ブルーム食品株式会社
住所／西牟婁郡上富田町生馬1474-1
電話／0739-47-2895

金箔入り梅酒「HAMADA」

自社農園で栽培した特別栽培の完熟梅を使用。3年以上熟成させた原酒を使用した贅沢な梅酒。

株式会社濱田
住所／田辺市上芳養391
電話／0739-37-0044

かみはやさんの梅酒(白)

収穫したての枝成り完熟梅をその日の内に漬け込み、鮮度にこだわった梅酒。

株式会社岡畑農園
住所／田辺市上芳養1809
電話／0739-37-0111

紀州南高完熟梅酒 樽

南高梅の完熟果実を原料に梅酒を仕込み、さらにオーク樽に詰め替えて熟成させた。

中田食品株式会社
住所／田辺市下三栖1475-130
電話／0739-22-2486

紀州産南高梅酒 久宗

自家農園の完熟南高梅を伝統の製法で漬け込んだ本格梅酒。芳醇な香りとコクが特徴。

横山食品株式会社
住所／日高郡みなべ町西本庄1293
電話／0739-74-3378

和歌山から ブランディング戦略で 本物の価値を発信する

収穫量全国1位の梅やみかんなど、温暖な気候に恵まれた和歌山県は「果実王国」とよばれる。陽光をたっぷりと浴びた自然の恵みは、知恵と努力によって日々磨きがかけられている。梅本来の味わいを生かした「本格梅酒」、貯蔵することで味わいを増す「蔵出ししもつみかん」、完熟で大粒の梅「まりひめプレミアム」秘姫様。和歌山が誇る果実は、さらなるステージを目指す。和食や健康ブームの追い風を受け、国内だけでなく海外でも人気が高まりつつある梅酒。中でも、日本洋酒酒造組合が制定した新基準「本格梅酒」は、酸味料などを使用せず、梅と糖類、酒類のみを原料としたもので、梅の産地ならではの強みを生かし、県内メーカーから多数の本格梅酒が出そろう。その品質を支えるのが南高梅。果肉が厚く種が小さい柔らかな食感の梅干に仕上がることで知られ、梅酒としても最高品質の味わいを生む。「とりわけ完熟の実を使うことで、他にないフルーティーな香りと味わいが生まれます」と中田食品企画



創業は明治30年。「梅と健康」にこだわり、梅干、梅酒、梅加工食品の製造販売を行う。本社敷地内の「紀州梅の里なかた」では直売もしている。

中田食品株式会社
住所／田辺市下三栖1475-130
電話／0739-22-2486
<http://www.nakatafoods.co.jp/>

開発課の小串慎一氏は話す。完熟梅の収穫は木から手で摘むのとは違い、いつ落ちてくるか予想がつかない実を、木に寄り添いひたすら気長に待つしかない。まさに「産地でしか作れない梅酒。自然のサイクルがもたらした芳醇な味わいは、梅酒の一滴に凝縮される。

中国、タイ、EU…。今や輸出先は30カ国以上。「口当たりのいい梅酒は、世界に通用する酒と信じています」。唯一無二の和歌山ブランドを全国、そして世界へ。挑戦は続く。

／高品質なモノにさらに付加価値を／ 梅だけでなくみかんも苺もブランディング



県が開発した苺「まりひめ」。その中でも選りすぐりを「まりひめプレミアム」としてブランディング

まりひめは県が開発し品種登録した苺で、甘くて大粒なのが特徴。「まりひめプレミアム」秘姫様。は、1粒が35グラム以上、完熟で糖度9度以上の果実を厳選した特別な苺。12月から2月限定で、9または12粒で販売。早くもスペシャルな苺として注目を集めている。



蔵で寝かせて旨味を凝縮させた「蔵出ししもつみかん」は先人たちの知恵

みかんといえば「和歌山」。しかし農産物が故、味にバラツキがあるのは否めない。県とJAが連携し、みかんの糖度検査を行い基準をクリアしたものを、「厳選みかん」として出荷し、ブランド化を図っている。海南市下津町では昔から収穫したみかんを蔵の中で貯蔵し、味わいを高めたみかんを「蔵出ししもつみかん」として年明けより出荷している。これも昔の人が考えた厳選みかんだ。

