

# 和歌山素材を使った 魅力溢れる商品を ご紹介

果実王国和歌山。  
それは果実の収穫量が多  
いというだけではなく、  
収穫できるバリエーションも  
豊富であるということ。  
魅力ある素材の宝庫、和歌山は、  
多様化する消費者のニーズを探る  
食品メーカーの注目を  
集めているという。  
和歌山素材を使った商品の一部を  
紹介しよう。

## 和みックス 第1弾

第1弾商品として、平成28年3月にサントリー酒類(株)と中野BC(株)の共同開発で「紀州果実シロップ」、日本ルナ(株)から「紀州フルーツミックスラッシー」が発売された。

紀州果実シロップ



中野BC株式会社  
採用素材／温州みかん・はっさく・梅・じゅばら  
販売時期●平成28年3月1日～

## Featured cocktail

＊紀州シトラスハイボール。は県産果実の魅力をたっぷり味わえるご当地ハイボール。サントリー酒類(株)のJIM BEAMや角瓶に中野BC(株)の「紀州果実シロップ」を加えたもの。



紀州フルーツミックスラッシー



日本ルナ株式会社  
採用素材／南高梅・有田みかん・あら川の桃  
販売時期●平成28年3月21日～9月末  
■販売終了



## What is NAGOMIX?

### 和(なご)みックスプロジェクトとは

果実王国和歌山のおいしい果実を3種類以上(梅は必須)ミックスして出来た商品を、県と食品メーカー等が商品開発から販売促進まで協働し、和歌山県産果実の魅力を伝えるプロジェクト。

## 和みックス 第2弾

第2弾は、梅・桃・みかんを使用した和みックス商品が、ローソン「和歌山フェア」において平成28年11月29日から12月12日にかけて、近畿2府4県で発売された。■販売終了



ケーキサンド  
「和みックスクリーム」を半月状のスポンジケーキにサンド。さらにパナラクリームをサンドし、2層になっている。



プレミアムロールケーキ  
和歌山県産みかん果汁を練りこんだスポンジに、純正クリームと「和みックスクリーム」を合わせたロールケーキ。



パイシュー  
パイ生地をシュー生地の上にのせ焼き上げたデニッシュ風のパイシューに、「和みックスクリーム」とホイップクリームを入れている。



ホイップサンド  
和歌山県産の「梅」「みかん」「桃」が入った「和みックスクリーム」とホイップクリームの2種クリームを合わせている。

## 野菜生活100 紀州うめミックス



カゴメ株式会社  
採用素材／南高梅  
販売時期●平成27年6月30日～9月下旬  
■販売終了



桃とローズマリーの  
ラッシー  
株式会社スーパーストックトーキョー  
採用素材／あら川の桃



## 黒胡麻の麻辣(マーラー)スープ

株式会社スーパーストックトーキョー  
採用素材／山椒香油



三ッ矢梅



アサヒ飲料株式会社  
採用素材／南高梅  
販売時期●平成29年2月14日～



## wakayama variety Challengemind

## ぎゅっ！と和歌山いちじく ミニクロワッサン



株式会社ドンク  
採用素材／いちじく  
販売時期●平成26年11月1日～11月30日  
■販売終了



## わかやまポンチ

株式会社ファミリーマート  
採用素材／南高梅他  
販売時期●平成28年11月29日～12月12日  
■販売終了



## 【業務用】白身魚のふわらか豆腐(紀州産梅のあん)

株式会社ニチレイフーズ  
採用素材／梅  
販売時期●平成28年3月1日～平成29年3月末  
■販売終了



## パナラヨーグルト 有田みかん



日本ルナ株式会社  
採用素材／有田みかん  
販売時期●平成28年9月19日～平成29年3月下旬  
■販売終了