和歌山県　資料提供
令和８年１１月２日

知らないオドロキが色々色々
聖地リゾート!!!!! Seichi Resort WAKAYAMA
和歌山

カゴメ(株)の有田みかんを使用した商品発売及び きいちゃん食堂でのコラボメニュー提供のお知らせ

このたび、カゴメ(株)から「有田みかん」を使用した野菜＆果実 100%ミックスジュースが発売されるとともに、きいちゃん食堂でコラボメニューを提供します。

カゴメ(株)と県は、令和元年に包括連携協定を締結以降、県産農産物の加工品販売や健康増進に関することについて取組を進めています。

商品発売について

【商　品　名】野菜生活 100 有田みかんミックス
【　発　　売　】11 月 3 日（火）から、全国にて
※令和 9 年 1 月中旬頃までの期間限定販売（在庫なくなり次第終了）
【店頭想定価格】155 円（税込）



芳醇な甘さとまろやかなコクのある和歌山県有田みかんの味わいに仕上げた野菜・果実 100%ミックスジュースです。表面にはみかんの段々畑、有田みかん海道、紀州犬をデザインしており、視覚的にも和歌山県の魅力を感じていただけます。
さらに裏面には、世界農業遺産に認定された「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」のロゴマークを掲載しています。（詳細は別添のとおり）

きいちゃん食堂コラボについて

■発売企画　きいちゃん食堂でカゴメコラボメニューを提供
（1）提供期間：11 月 9 日(月)～11 月 13 日(金) 11：00～13：30（ラストオーダー13:00）
（2）場　　所：きいちゃん食堂（県庁北別館１階）
（3）メニュー：＜定　食＞ 梅鶏の酢鶏、＜お弁当＞キーマカレー（詳細は別添のとおり）

■PR 企画　野菜生活 100 有田みかんミックスとコラボメニューの紹介、副知事による実食
（1）日　　時：11 月 9 日(月)　11：30～
（2）場　　所：きいちゃん食堂（県庁北別館１階）
（3）出 席 者：和歌山県　副知事　友井　泰範
カゴメ(株)　執行役員大阪支店長　神田　吉幸　氏
飲料企画部　浅山　貴和子　氏
（株）フーズファイル　代表取締役　大里　公子　氏
※きいちゃん食堂運営者

Tasty Healthy Wakayama
今日からチャレンジ! ベジ増し 減らソル 脱メタボ

（連絡先）
福祉保健部　健康推進課
担　当：中山、布田
電　話：073-441-2656

農林水産部　食品流通課　生産者支援班
担　当：柏木、播磨、芝田
電　話：073-441-2813

（別添詳細）

■メニュー詳細
＜定　食＞ 梅鶏の酢鶏（野菜生活 100 有田みかんミックスセット）　990 円（税込）
＜お弁当＞キーマカレー　550 円（税込）



梅鶏の酢鶏

梅鶏使用量　約 90g
野菜相当量　約 170g
食塩相当量　約 1.3g



キーマカレー弁当

野菜相当量　約 265g
食塩相当量　約 2.2g

※別途ごはん、みそ汁、野菜生活 100 有田みかんミックスが付きます。

カゴメ(株)のトマトケチャップを使用した、おいしく食べて、“ベジ（野菜）増し”をめざせるメニューです！

成人の１日当たりの野菜摂取目標量は 350g です。和歌山県民の野菜摂取量は男女ともに全国ワースト１位※となっています。

※令和６年国民健康・栄養調査より

■ロゴマークについて

有田・下津地域の
石積み階段園
みかんシステム
世界農業遺産

本品の裏面に掲載されている、世界農業遺産「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」のロゴマーク

有田みかんの産地は令和 7 年 8 月に世界農業遺産「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」に認定されています。
※世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それと密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった地域のシステムで、国際連合食糧農業機関(FAO)により認定されます。
日本では 17 地域が認定されており、県内では「みなべ・田辺の梅システム」に続く 2 例目です。（令和 8 年 11 月現在）