

令和元年 11月5日

記者発表



和歌山県優良県産品推奨制度

プレミアム和歌山

首都圏でのプレミアム和歌山PRイベントの開催

- ・和歌山県では、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”の中でも特に優れたものを「プレミアム和歌山」に認定し推奨しています。
- ・プレミアム和歌山を広く周知するため、ホテル椿山荘東京でメディア関係者や流通業界関係者などに向けたPRイベントを開催します。
- ・残間里江子審査委員長をはじめ、プレミアム和歌山パートナーによる試食も交えたトークショー、平成30年度審査委員特別賞・奨励賞受賞事業者によるPR、プレミアム和歌山の試食・試飲、工芸品の展示・実演などに加え、食品事業者向け「マッチング商談会」も実施。

〔プレミアム和歌山認定状況：325事業者・573品目（H20～R元.10月末現在）〕

1 日時 令和元年11月18日（月） 開会17:30～ 閉会20:00

2 場所 ホテル椿山荘東京 バンケット棟 5階 グランドホール椿
（東京都文京区関口2-10-8）

3 対象者 メディア関係者、流通業界関係者等 約230人の参加（予定）

4 概要

- プレミアム和歌山パートナーによる試食トークショー（H30 プレミアム和歌山審査委員特別賞・奨励賞受賞5品を試食・試飲しながらのトークショー）
- ホテル料理人がプレミアム和歌山を食材として調理した試食料理の提供
- その他、梅酒、清酒、飲料、菓子、お寿司などプレミアム和歌山の試食・試飲
- 工芸品、産業製品の展示等〔再織機の実演（オーヤパイル株式会社）、水引体験（高野山別格本山西室院 koubou2466）〕
- プレミアム和歌山推奨品プレゼント企画
- マッチング商談会（食品）

H30 プレミアム和歌山審査委員会特別賞・奨励賞受賞事業者

特別賞：「熊野本宮・釜餅（よもぎ）」 有限会社熊野鼓動（田辺市）

奨励賞：「青とうがらしみそ」 柿乃肴（新宮市）

「黒あわび茸」 和島興産株式会社（和歌山市）

「ナギサビール インディアパールエール」 ナギサビール株式会社（白浜町）

「關の葵 交（せきのあおい こう）」 株式会社堀忠商店（田辺市）



セレモニーでの知事・残間氏・
パートナーの皆様



ホテル料理人が調理した料理の試食



工芸品の展示

■お問い合わせ先

担当課 商工観光労働部 企業振興課

担当者 柏木・古根川

電話 073-441-2841（直通）

プレミアム和歌山パートナー

和歌山県の応援団として、各人の活動を通じてプレミアム和歌山の魅力を発信していただくとともに、プレミアム和歌山の販売を促進していただくため、現在7名の方々にプレミアム和歌山パートナーとして活動していただいています。

敬称略



泉 麻 人 (いずみ あさと)

コラムニスト 慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。『大東京 23区散歩』をはじめ、東京に関する著作も多い。各地の食文化も詳しい。



荻 野 アンナ (おぎの あんな)

作家／仏文学者 パリ第4大学に留学、ラブレターを研究。帰国後、研究のかたわら執筆活動を始め、『背負い水』で芥川賞受賞。温泉、旅好きで、エッセイにも定評がある。



クミコ

歌手 「わが麗しき恋物語」が“聴くものすべてが涙する歌”としてヒット。10年、「INORI～祈り～」で、第61回「NHK紅白歌合戦」出場を果たす。11年3月11日、コンサートで石巻市を訪れた際、東日本大震災に遭遇。以来、支援活動も積極的に行う。2018年熊野本宮大社 旧社地 大斎原での世界遺産コンサートに出演。



幸 田 真 音 (こうだ まいん)

作家 米国系銀行や証券会社でディーラーなどを経て、95年『小説ヘッジファンド』で作家に転身。主な著書に『日本国債』『凜冽の宙』『日銀券』『スケープゴート』ほか多数。14年『天佑なり』で新田次郎文学賞を受賞。



鈴 木 光 司 (すずき こうじ)

作家 90年の『楽園』（日本ファンタジーノベル大賞優秀賞）でデビュー。『リング』『らせん』シリーズが計800万部のベストセラーとなり、ハリウッドでも映画化。13年アメリカのシャーリー・ジャクソン賞を日本人で初めて受賞。15年、串本町を舞台にした作品『ブルーアウト』を執筆。



弘 兼 憲 史 (ひろかね けんし)

漫画家 松下電器産業に勤務の後、74年漫画家デビュー。代表作は『課長島耕作』シリーズをはじめ『人間交差点』『黄昏流星群』など。07年には紫綬褒章を受章。16年、和歌山県広報誌『和（なごみ）』において、仁坂知事と対談。



山 本 一 力 (やまもと いちりき)

作家 通信機輸出会社、大手旅行会社、広告制作会社などを経て、97年『蒼龍』でオール讀物新人賞を受賞してデビュー。02年『あかね空』で直木賞受賞。08年、新宮市を舞台にした作品『いかだ満月』執筆。2019年9月刊行の、旅を通して学んだことを開陳する人生論『旅の作法、人生の極意』の中で、プレミアム和歌山の内覧会に出席したことについて触れていただいた。



プレミアム和歌山

平成30年度プレミアム和歌山推奨品
審査委員特別賞・奨励賞 受賞推奨品

◆◆ 平成30年度 プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞 受賞推奨品 ◆◆

くまのほんぐう・かまもち(よもぎ)

◀ 熊野本宮・釜餅(よもぎ)【有限会社 熊野鼓動】 ▶

古くから熊野に伝わる製法を受け継ぎ、蒸籠ではなくお釜で餅米を炊いて、その中で半搗きに仕上げて作ることから『釜餅』と名付けました。

餅生地は、つぶつぶ感が残るくらいの絶妙な搗き加減にし、甘さ控えめの自家製粒あんをふんわり手で包んでいます。

独特の食感とよもぎの爽やかな香り、美しい緑色が特徴です。

決して気取ることのない熊野の気質、素材から伝わる素朴な風合いを伝える普段着の餅菓子です。

723円(税込)/4個入り



<審査委員評>

独特の食感と素朴な味わいがとても印象に残る。

熊野地域に古くから伝わる製法を受け継ぎ、ひとつひとつ手作りしている作り手の姿勢、世界遺産である熊野古道の味を広めていこうという想いが伝わる逸品である。

◇ 平成30年度 プレミア和歌山推奨品審査委員奨励賞 受賞推奨品 ◇



あおとうがらしみそ

【青とうがらしみそ】

かきのあて
(柿乃肴)

新宮市熊野川町で作られる昔ながらの味噌と新宮市近郊産の青唐辛子を主原料に、「辛さに調和した甘さ」を作り出すため2年間試行錯誤して作り上げました。絶妙な辛さと甘みのバランスをご堪能ください。

500円(税込) / 1個(70g)



くろあわびたけ

【黒あわび茸】

(和島興産 株式会社)

亜熱帯地域原産で、高級食材として珍重されてきた黒あわび茸。本州では生産が困難で量産できなかったが、同社が岩出市に栽培に適した専用施設を建設し、商品化に成功しました。あわびのようなコリコリとした食感の希少性の高いきのこです。

2,700円(100g×4パック)



せきのあおい こう

【關の葵 交】

ほりちゅうしょうてん

(株式会社 堀忠商店)

世界遺産・熊野の地域ブランド米である【熊野米】を100%使用した特別純米酒。初代が大正時代に使用した名称【關の葵】を受け継ぎ、地域の人々と交わり出来たお酒です。すっきりしたやや辛口で非常に飲みやすいのが特徴です。

3,828円(税込)/1800ml

1,683円(税込)/720ml

803円(税込)/300ml



なぎさびーる いんていあべーるえーる

【ナギサビール

インディアペールエール】

(ナギサビール 株式会社)

当社「ペールエール」の約3倍のホップを使用し、濃厚な味わいとホップ感の中にナギサビールらしい優しい甘みを持たせた商品です。仕込み水は地元の名水「南紀白浜富田の水」を

100%使用しています。

400円(税込)/330ml