

おいしい [Oishii Wakayama] わかやま

和歌山の梅は日本一の生産量を誇り、全国の3分の2を占めています。昔から「医者いらず」と言われる梅は食卓には欠かせない食べ物です。そんな和歌山ならではの、おいしい梅の産品をご紹介します！

梅札って何???

02



梅札

ひとくち頬張れば広がる甘酸っぱく爽やかな香り。紀州梅のクエン酸やポリフェノールはそのままだ、塩分や酸味を抑えた、ガムでもなくアメでもない新感覚のお菓子。もちろん化学調味料・合成着色料不使用。
株式会社紀州ほそ川
住所/日高郡みなべ町晩福889
電話/0739-74-2739

そのまの梅の味と香りの完全熟の梅

04

うめびゅあシロップ

南高梅を自然熟成させ、栄養たっぷりの粗精糖をかけた梅の旨みがギュッと詰まったシロップ。冷水で薄めれば、簡単においしい梅ジュースが完成！夏場は炭酸で割った梅サイダーもおすすめ。
株式会社伊藤農園
住所/有田市宮原町滝川原498-2
電話/0737-88-7053



トマトと梅の
素敵な出会い

tomato-ume®

紀州みなべの完熟南高梅と、JA紀州オリジナルの高糖度ミニトマト優糖星の美味しい出会い。最低糖度8度という果物のようなミニトマトの果汁でじっくり漬込んだデザート系梅干し。
JA紀州(販売部 加工直販課)
住所/日高郡みなべ町佐藤321-6
電話/0739-72-4387



01

梅の成分で出来た
純粋な梅エキスの粒

03



紀州の赤本 梅真珠

梅の果汁を煮つめてつくる梅エキス。そのエキスに梅の食物繊維を加えて作られた梅100%の健康食品。梅エキス独自の健康成分「ムメフラール、やクエン酸」などの梅の力がたっぷりながら、気になる梅干しの塩分が含まれていないのうれしいサプリメント。
中野BC株式会社
住所/海南市藤白758-45
電話/0120-2-12340

05



梅あぶら

とろけるような梅干しに玉ねぎやベーコンを加え、米油で和えた食べる調味料。そのままご飯にかけても美味しいと人気。他にも薬味やパスタの隠し味にも使える梅唐辛子や豚ひき肉をあわせた梅肉みそも絶品。
株式会社石神邑
住所/田辺市上芳養391
電話/0120-37-0107

美味しい梅が
美味しく梅が
調味料に
変身

梅酢から生まれた
綺麗なピンク色の
酸っぱいお塩

06



梅塩

梅干しを漬けた時に出る梅のエキス「梅酢」を煮詰めて作った「すっぱい、お塩」。綺麗なピンクの色は、着色料ではなく、天然の紫蘇の色。おにぎりと相性も抜群で、天ぷらや肉、魚料理に使うとほんのり梅風味。さっぱりとした味は暑い夏の料理にピッタリ。
紀州 馬吉農園
住所/日高郡みなべ町晩福505-1
電話/080-1173-2685

フルーティーで
スウィーツ
みたいな梅干し



07

ウメ スウィーツ マリアージュ

梅干しの苦手な人や外国の方々にも食べてもらいたい、イチゴとマンゴー、メープルシロップの3種類のテイストを開発。そのままでももちろん、冷やして食べるとまさにデザート。残ったシロップはドレッシングや炭酸で割ってジュースにも。
株式会社丸惣
住所/田辺市古尾14-8
電話/0739-22-1155

新元号「令和」

文字に和歌山の「和」が含まれていることもあり、和歌山県民にとっては特に親しみを感じる新元号「令和」。典拠は万葉集の第五巻、「春の宴で梅の花を愛でる情景。を詠んだ「于時、初春令月、氣淑風和、梅披鏡前之粉、蘭薫珮後之香」から。梅は和歌山県の花であり、目を閉じて口ずさむと、「みなべ・田辺」の梅林の風景や梅の甘い香りを思い出します。