

おいしい 【Oishii Wakayama】 わかやま

和歌山県は、海の幸、山の幸に恵まれた“食の宝庫”。昔から食べ継がれている伝統的な食や、新しい発想で生み出された食など、“おいしい”があふれています。そんな和歌山ならではのおいしさを、いつでもどこでも食べられるようにギュッと詰め込んだ缶詰をご紹介します！

01

手剥きされた
八朔がたっぷり。

02

手剥きはっさく

みかんだけでなく和歌山が生産量日本一の八朔。ほろ苦さと上品な甘みが人気だが、皮を剥くのがちょっと面倒。そういう方にオススメの缶詰。収穫した生果を農家の倉庫で貯蔵し、甘みが増した春先から缶詰に加工。一番のこだわりは人による手剥きで、小さめの八朔ならたっぷり2玉分ぐらいはあり、食べ応え十分。

JA紀の里
住所／紀の川市上野12-5
電話／0736-73-7500

03

蓋を開けたら
焼き米が
パンの
中から
あふれる。

熊野米パン

熊野で栽培収穫された“熊野米”。を米粉にし、ふんわりと焼き上げた食事パンの缶詰。蓋を開けた瞬間に広がる焼きたてのような香り。一口頬張るとほんのり甘く、しっかりとした食べ応えが特徴の米粉パンは、お土産はもとより、災害用備蓄品としても注目を集めている。

株式会社たがみ
住所／田辺市湊5-9
電話／0739-22-0106

どんな時でも
梅干とご飯が
食べられる！

ウメ缶®
どんなときもウメとごはん

水またはお湯を入れてかき混ぜ、梅干も投入して十分で梅ご飯の出来上がり。疲労回復や殺菌作用もあるといわれる最高級ブランドの南高梅が丸ごと一粒入っていて大満足。アウトドア用として人気だが災害備蓄用にもおすすめ。

永岡食品株式会社
住所／日高郡みなべ町芝576
電話／0739-72-2709

04

蓋を開けてビックリ！
丸ごとみかんが
ドツサリ



丸みかん(うんしゅうみかん)

ひと房ずつ分れているのが普通のみかん缶詰。ところがこの缶詰の中身はなんと、みかん・丸ごと。1997年に発売以来、業務用として人気を集め、丸ごと使った和菓子やケーキなどにひっぱりだこ。シロップにもみかん果汁が使われているので、ゴクゴク飲むことができる。

紀州食品株式会社
住所／伊都郡かつらぎ町東浜田585
電話／0736-22-1041

06

黒潮から
醤油煮の
逸品、
だもりの
醤油煮。



まぐろオイル漬・まぐろへそ醤油煮

勝浦漁港といえば、日本屈指の生マグロの水揚げ高を誇ることで有名だが、冷凍されていないマグロは旨味が濃く、身もモチモチ。そんな生ビンチョウマグロを缶詰にした極上の逸品。オイル漬の味付けは、黒潮の海水を吹き込んだ塩だけとシンプル。へそ醤油煮のへそはマグロの心臓のことで、地元で食べられる珍味。使用される醤油も地元で醸造されたもの。

和歌山県漁業協同組合連合会
住所／勝浦漁港／東牟婁郡那智勝浦町築地7-8-2
電話／073-431-5101

海のギャング
ウツボが
濃厚カレーに！

05

ウツボカレー

海のギャングと呼ばれるウツボ。グロテスクで獺猛な姿だが、美しい白身はさっぱりと上品な味。皮のゼラチン質にはコラーゲンがたっぷり、南紀では人気の珍味。そのウツボを丁寧に骨抜きし、カレーの具に。濃厚で中辛のルーと、とりとしたウツボのコラーゲンは相性もバッチリ。

有限会社山崎梅栄堂
住所／西牟婁郡白浜町2386-47
電話／0739-43-2056



甘厚い
肉の味に、
辛い鯨の
付けが
懐かしい。



07

鯨大和煮

甘辛く煮付けられた鯨の大和煮は、日本人によく食べられてきた鯨料理のひとつ。なかでも“鯨大和煮”の缶詰。は、長期間保存ができ、冷蔵庫がない昔から沿岸部はもちろん山間部の人たちにとって、貴重なタンパク源として親しまれてきた。炊きたてのご飯に乗せて食べれば、贅沢な鯨丼の出来上がり！そんな鯨の懐かしい味を今に伝えようと、太地町の特産品として販売している。

太地町開発公社
住所／東牟婁郡太地町太地3767-1
電話／0735-59-4500

