

おいしい [Oishii Wakayama] わかやま

温暖な気候に恵まれている和歌山では、色とりどりの果実が収穫されます。丹精込めてつくられた果実は、どれもおすすめしたい美味しさ！その美味しさを凝縮した、見た目にもかわいい瓶詰めのだんごを、ご紹介！

いちごをそのまま
コンフィチュール
フイチュール



まりひめコンフィチュール

和歌山県オリジナル品種である「まりひめ」を贅沢に使ったコンフィチュール。フレッシュな苺の美味しさを伝えるために、あえて実を潰さずまるごとゴロリ。酸味よりも「まりひめ」の濃厚な甘さが口の中に広がり、爽やかな香りが鼻に抜ける。

株式会社 しおん
住所／紀の川市貴志川町神戸802
電話／0736-64-2315

黄色く熟した 紀州南高梅のジャム

なんこううめジャム

樹上で黄色く熟した紀州南高梅をたっぷり使用したジャム。甘さ控えめながら、南高梅の香りとまろやかな酸味が絶妙なバランスで一体化。梅の味をしっかりと味わえるちょっと不思議でとてもフルーティーなジャム。

紀南農業協同組合加工部
住所／田辺市朝日ヶ丘24-17
電話／0739-25-4611

キウイ本来の
酸味と甘さが味わえる
プレザーブスタイル

ジャムソース キウイ

紀の川市で収穫されたキウイを、風味を損なわないようにプレザーブスタイルで仕上げたジャムソース。刻まれたキウイがたっぷり入り、それはもうジャムというよりキウイフルーツそのもの。糖度は35度で、サラッとして甘すぎないのでどんどん食べなくなる。

こかわや
住所／紀の川市井田35-1
電話／0736-73-3282

07



02



06



甘みの深い有田みかん、
黄金柑のリッチな味わい

黄金ジャム

有田みかんの果肉だけをたっぷり使用し、さらに香り豊かな珍しい春の柑橘「黄金柑」の果汁を加えた、新感覚のペーストジャム。滑らかなのどごしに高品質みかんの甘さ、そして黄金柑の爽やかな香りのハーモニーにうっとり。素材の美味しさを生かすように糖度40度と甘さ控えめ。

株式会社早和果樹園
住所／有田市宮原町新町275-1
電話／0737-88-7279

05



瑞々しい桃の 美味しさそのまま

あらかわの桃ジャム

春になると辺り一面、桃の花に埋め尽くされる「桃源郷」。そこで収穫される「あら川」の桃。は、桃のトップブランドとして有名。その瑞々しい甘さと上品な香りを一年中楽しめるようにと可愛い瓶に詰め込んだジャム。自園で減農薬で栽培された「あら川」の桃。に、国産のサトウキビ100%から作られた分蜜糖を使用。分蜜糖独特の香りと桃の香りのハーモニーに身も心も癒やそう。

藤桃庵
住所／紀の川市桃山町元901
電話／0736-66-8475

04



柚子皮のほろ苦さと 爽やかさがベストマッチ

ゆずマーメレード

清流古座川源流近くの「平井の里」で栽培されている柚子を原材料にして加工されたマーメレード。集落に住むお母さん達が、柚子の皮を手作業で刻み、グラニュー糖だけで炊きあげている。皮のほろ苦さと爽やかな酸味、そして優しい甘さ。素材だけでホッとする優しい味わい。

農事組合法人古座川ゆず平井の里
住所／東牟婁郡古座川町平井469
電話／0735-77-0123

山椒は小粒で
ピリ辛
でも甘
い？

03



山椒ジャム

果皮は厚く大粒の実がぶどうの房のようになる「ぶどう山椒」。は、有田川発祥の今注目のスパイス。その山椒の青くて若い実を、じっくり時間をかけてジャムに加工。実はそのまま入っているが辛味は抑えられ、爽やかな香りと青みが新感覚のジャムに変身。使用されているぶどう山椒は、自家農園及び近隣農家で減農薬栽培されたものを使用。

かんじゃ山椒園
住所／有田郡有田川町宮川129
電話／0737-25-1315

上から見ると
ハート型のジャムが、
カワイイ！

