



紀州南高梅ひつまぶし

販売者／太田商店

住所／田辺市上屋敷1-1-35

電話／0739-22-0847

<http://www.o-ochan.com/> オンラインショップでも販売

令和元年度プレミアム和歌山推奨品
審査委員特別賞 受賞



プレミアム和歌山

プレミアム和歌山

和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を「和歌山らしさ」、
「和歌山ならでは」の視点で推奨する。



残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。



「昔から食べ合わせが悪いといわれてきた鰻と梅干しですが、夏バテにいいといわれる鰻と、食欲増進に効果があるといわれる梅干しは、食べてみると相性抜群でした」と語るのは田辺市の老舗鰻店・4代目の太田有哉さん。旨味が凝縮されたタレで焼き上げた国産鰻と、3種類の梅で味の変化が楽しめる。ただこればかりでは、紀州南高梅ひつまぶしを8年かけて商品化に成功。「まずは、かつお梅で鰻井を。次に薬味と共に大きな昆布梅と鰻の骨で取った出汁の鰻茶漬けを味わってください。そして味変にし、そ漬け梅のピュールを足して好みの味に。梅と鰻の味の共演を何度も楽しんでいただければと思います」。



使用される南高梅の栽培には、太田商店の鰻の骨が有機肥料として使用されている。「梅の故郷、田辺の鰻店だからこそ、梅との仲直りは夢でした（笑）」と有哉さん。

鰻と梅は相性抜群の食べ合わせ？

取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

お問い合わせ

■和歌山県広報課
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500
e-mail / nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp

■わかやま紀州館
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail / kishukan@wakayama-kanko.or.jp

和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)

<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/photo/>

和歌山県PR動画(動画素材貸出)

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>

和-nagomi- バックナンバー

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

ふるさと和歌山応援寄附

ふるさと納税で、元気なわかやまに。

1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品257品の中から贈呈！（県外にお住まいの方が対象）※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>



和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2020 vol.42

企画・発行／和歌山県
発行日／令和2年8月28日
企画編集／サンケイ広告(株)
制作／(有)YS'pros
印刷／中和印刷紙器(株)

リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



「和-nagomi-」はリサイクル適性Aランクの材料及び植物油を含有した印刷インキを用いて制作しています。