

今号の「和」題



旬の和歌山情報をお届けします！

“WAI” TOPICS 01

日本初、和歌山のみかんをベトナムへ輸出 現地での販売開始



輸出が可能となるのは、登録生産園地で栽培され、害虫のミカンバエが発生していない等の条件を満たしたもので、糖度や色艶などを選別して輸出されます。ハノイのイオンモールで開かれた試食会では、「新しいフルーツみたいで、家族にも食べさせたい」、「味がとても甘く、濃く、香り高く、ジューシーでベトナム産みかんとの違いに驚いた」、「少し値は張るが、贈答に利用したい」といった声が聞かれ、消費者から高い評価を得ています。

令和3年10月1日、日本産温州みかんのベトナムへの輸出が解禁されました。これを契機にJAグループ和歌山、JETRO和歌山及び和歌山県が連携し、令和3年11月28日、和歌山県産温州みかん2トンベトナムに輸出しました。ハノイ、ホーチミンなどのイオンモール全6店舗、ホーチミンの高級食材店アンナムグルメマーケットなどで販売が開始されています。

和歌山県は17年連続みかんの生産量全国1位、6年連続みかんの産出額全国1位を誇り、今後も更なる輸出拡大を目指していきます。

問い合わせ／和歌山県食品流通課 電話／073-441-2813

“WAI” TOPICS 02

GI「和歌山梅酒」のブランドアンバサダーを任命

和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会とGI和歌山梅酒管理委員会は、フランスの有名女性ソムリエであるアマンディヌ・バストゥレル氏を和歌山梅酒のブランドアンバサダーに任命し、令和4年1月18日に任命式をオンライン形式にて開催しました。同氏は、2013年にフランス若手ソムリエコンクールでベスト3に選出され、18年からパリのミシュランガイドの一つ星に輝いているレストラン「ラ・ダム・ドゥ・ピック」のシェフソムリエを務めています。

リキュールでは、全国初となる酒類の地理的表示(GI)の指定を受けた和歌山梅酒。収穫量57年連続全国1位で高品質な本県産の梅を原料とし、厳しい生産基準を元に作られています。

同氏は、「私だけではなく、多くのフランス人が和歌山梅酒を好きになると

確信している。進化を続けるフランス料理の中に、特にガストロノミーのレストランにおいて、多くの和歌山梅酒が愛飲される機会を増やしていきたい」と抱負を語られました。

和歌山梅酒の魅力が世界中に広まることを目指し、アンバサダーと協力したプロモーション活動も展開するなど、ブランド化に取り組んでいきます。



問い合わせ／和歌山県食品流通課 電話／073-441-2813



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297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をご覧ください。

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/010500/furusato/>



和歌山 人・もの・地域

和
nagomi

2022 vol.47

企画・発行／和歌山県
発行日／令和4年3月11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)



「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。