



紀州 梅真鯛梅

本州最南端にある潮岬の隣に浮かぶのは、穏やかな日差しと黒潮の影響を受け、一年通じて温暖な気候の紀伊大島だ。美しい海に囲まれた風光明媚なこの島から、第1回和歌山一番星アワードでグランプリを受賞した「紀州 梅真鯛梅」が生まれた。

「当社のグループ企業 有限会社 岩谷水産が、紀州梅まいたいの養殖を始めたのは平成14年。その真鯛を用いて、和歌山ならではの特別な商品ができなかつたと考えていました。ある日、梅を食べて育つ鯛が、梅に食べられたという発想から、商品開発を始めました」と語るのは、株式会社を始めた「と語るのは、株式会社を詰まった逸品だ。」

社岩谷の代表 岩谷耕三さん。その瞬間から挑戦が始まった。紀州南高梅の種を一粒ずつ取り除き、風味や食感など何度も試行錯誤を重ね、約2年にわたる開発期間を経て、常温保存が可能無二の粒「紀州梅真鯛梅」が完成した。甘酢味噌で丁寧に味付けされた鯛の身と梅の程よい酸味。ひとくち頬張ると広がる和歌山の旨み。「梅で鯛（おめでたい）」といふことで縁起の良い贈り物としても選んでいただいています」と岩谷さん。ここにしかない、が具現化された和歌山の海と山の魅力が詰まった逸品だ。

製造者／株式会社岩谷
住所／東牟婁郡串本町大島284-1
電話／0735-65-8011



この一粒に「和歌山」がギュッと 海と山の恵みが詰まった逸品



味噌・酢・砂糖を用いた独自の独自の製法で仕上げられた「紀州梅真鯛梅」。白いご飯のお供だけでなく、お茶漬けやお酒の肴にも最適。



「共感できるストーリー」「独自のこだわり」「未来への可能性」を基準に、特に優れた県産品を選び抜き、全国、さらには世界へと届けていくことを目的とした「和歌山一番星アワード」。栄えある第1回グランプリを受賞したのは、「紀州 梅真鯛梅」。和歌山で生まれた至高の逸品と、その開発ストーリーを紹介します。

紀州 梅真鯛梅について



①令和3年に串本町内で南高梅の栽培を開始。梅も鯛も自社グループ内で生産するというオンリーワンの事業に挑戦している。②梅酢エキスと紀州備長炭を配合した飼料で育つ「紀州梅まいたい」。旨味や栄養価の高さが評価され、市場でも高い支持を集めている。③和歌山一番星アワードグランプリに輝いた株式会社岩谷代表取締役・岩谷耕三さん。

紀伊大島ってこんな所



④波穏やかな紀伊大島に浮かぶ養殖イカダ。紀州梅まいたい以外にも、紀州梅くえ、紀州しまあじなども養殖されている。⑤本州最南端の地・串本町と紀伊大島をつなぐ「くしもと大橋」。美しい海に囲まれた紀伊大島は、釣りやキャンプを楽しみに訪れる人も多い。



東京・有楽町にある和歌山県のアンテナショップ。旬の特産品を販売し、中でも和歌山を代表する「梅干し」は100種類以上の品揃え。イートインコーナーではジェラートや梅酒なども楽しめる。

わかやま紀州館

住所／東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館地下1階
電話／03-6269-9434
① 10:00～19:00
(日曜・祝日は10:00～18:00)