

株式会社紀和農園プロダクツ

住所:和歌山県和歌山市本渡239-4
TEL:073-479-2839
FAX:073-479-2386
URL:http://www.kiwanouen.co.jp

技術の名称

きしゅううめ ゆめあおい あおしそつつみうめ
紀州梅 夢葵 青紫蘇包み梅

掲載を希望する技術を使用した製品等の写真



我が社の自慢

会社概要

代表者名:代表取締役 阪本 和繁
主要製品:梅干し・あんぼ柿・胡麻豆腐・果実等、和歌山県産品。
資本金:1,000万円
設立年月日:平成8年5月8日

技術の内容

近年、「梅干しは酸っぱくて苦手」とか「地味なイメージ」で若者の梅干しばなれが進んでいる状況に一石を投じるべく考案した「青紫蘇包み梅」です。目・味・香り・食感など様々な感覚でお楽しみいただける新感覚のこだわり梅です。紀州南高梅を蜂蜜入りの調味液で漬け上げ、更に青紫蘇で一粒ずつ丁寧に手包みして仕上げた梅干しです。梅の甘酸っぱい味わいと青紫蘇の爽快な香りが一気に広がり、とろけるような南高梅の果肉と青紫蘇のシャキシャキとした食感が相まって、いままでにない梅の味わいをお楽しみいただけます。梅は日本一の梅どころ和歌山みなべ町で栽培された南高梅の中から、低農薬農法でエコファーマー認証を取得した前田農園の梅だけを使用し、栽培方法や環境が均一で安定した高品質の梅をご提供できます。また調味液での漬け込み作業につきましても、弊社独自の「二度漬け製法」により、梅の皮や果肉の厚みなどの個体差による漬け上がりのバラツキを無くし安心安全の商品づくりを実施しております。一方、青紫蘇も日本一の収穫量を誇る愛知県産のものを使用しています。梅にも青紫蘇にも殺菌作用があるといわれており、体にやさしい組み合わせのコラボをご提供させていただきます。

和歌山県特産の最高級の南高梅および当社独自の「二度漬け製法」によりまろやかさと美味しさを実現した青紫蘇包み梅を通じて、皆様方に健康と安らぎをご提供することを誇りに思っております。これまで、皆様方に愛され続けたお陰をもちまして、数々の賞をいただくことが出来ました。弊社ではこの他に、あんぼ柿や胡麻豆腐などの和歌山県産品も取り扱っています。
・プレミア和歌山認証取得・角川マーケティング「ジモプラ」梅干しランキング”第1位”
・日経ウーマン 梅干し食べ比べランキング”第2位”
・漬物グランプリ2016”金賞”受賞。