

2021年  
10月号

今回の特集は、

# 「金山寺味噌・醤油」

Tasty Healthy  
Wakayama



## 特集

金山寺味噌は、鎌倉時代に現在の和歌山県由良町興国寺の僧、覚心によりその製法が伝えられたとされています。また、みそ造りをしているうちに、みそ樽の上部や底に独特の風味をもつ汁が溜まることに職人が気づいたのがきっかけとなり、覚心はこの製法を人々に伝授し、和歌山県湯浅町周辺で産業としての醤油造りが始まったとされています。いずれも当県が発祥と言われており、今回は長い歴史をもつ2ジャンルの商品をご紹介します。

## 商品紹介



### 貝だくさん 金山寺味噌

厳選された国産原料でつくったこだわりの金山寺味噌。

貝が大きく、野菜がたくさん入っているので食べやすいお味になっております。

内容量: 150g・270g・350g 賞味期限: 90日

丸新本家



### 紀州金山寺味噌

純国産の精選した米、大麦、大豆と赤穂のにがり塩を仕込み塩に使用し、明治39年の創業以来変わらぬ製法でうり・なす・生姜・しそとともに約半年間熟成させたおかず味噌の逸品。

内容量: 90g~500g 賞味期限: 90日

株式会社やまだ



### 三年熟成 濁り醤油 匠

創業より受け継がれてきた仕込蔵にある吉野杉の大桶で、国産の原料を三年半以上丹念に熟成させ、純粋な上澄みを瓶詰にした香り豊かな濃口生醤油です。

内容量: 300ml 賞味期限: 365日

株式会社角長



### 紀州金山寺味噌 瓊醤

弘法大師が唐から伝えたと言われる紀州の金山寺味噌は、栄養バランスの良い古くからの伝統食品です。米、はだか麦、大豆に麴を付け、それに野菜(瓜、なす、香辛料・薬味としての生姜、しそ)を混合し、熟成させてできたものです。

内容量: 180g 賞味期限: 90日(夏季)120日(冬季)

川善味噌株式会社



### 紀州金山寺味噌

米・はだか麦・大豆(遺伝子組み換えでない)に白瓜・丸茄子(湯浅茄子)・生姜・紫蘇を混合して昔ながらの伝統を受け継ぎ醸造したおかず味噌です。

内容量: 350g 賞味期限: 60日

あみ清 数見商店



### 生一本黒豆醤油

大釜でじっくりと煮上げた「丹波黒豆」と国産小麦で麴をつくり、こだわりの「五島灘のにがり塩」を使い、杉桶で二年熟成させた蔵人自信の逸品。お刺身などつけ・かけ用に。

内容量: 200ml・720ml 賞味期限: 2年

湯浅醤油有限公司



### 紀州金山寺みそ

当社の金山寺みそは、厳選素材を使用し、手間暇をかけ、なにより真心を込めて丹念にじっくりねかしています。バランスの良いまろやかな逸品です。

内容量: 250g~680g 賞味期限: 100日

有限会社垣内みそ店



### 紀州金山寺みそ

醤油、味噌の祖といわれる紀州の金山寺みそは、うり、なす、生姜、しそなどの野菜がふんだんに入っており、それを米、大麦、大豆の麴にしたものと共に醸造しております。当社の金山寺みそは、原材料全てが国産です。

内容量: 120g~1kg 賞味期限: 90日

久保味噌本舗



### 香織醤油 梅

醤油発祥の地、湯浅町の老舗「角長」の醤油で作り上げた「香織醤油」。芳醇な香りと梅の風味が新しい味わいです。

内容量: 110g 賞味期限: 180日

株式会社ふみこ農園



## ～その他トピックス～

### 「紀州和華牛フェアin 銀座」を開催します！

紀州和華牛協会との連携により、銀座料理飲食業組合連合会加盟店のうち3店舗において、「紀州和華牛フェアin 銀座」を開催します。

県内で製造されたみかんジュースや醤油等の副産物をもとにした専用のエコフィード飼料を1割以上与えて育てた紀州和華牛は、脂肪交雑を抑えた赤身肉が特徴。銀座の料理店で色々な形で提供される紀州和華牛をぜひこの機会にお召し上がりください。

#### 【開催概要】

期 間：令和3年11月1日（月）～11月7日（日）  
参加店舗：味の中華 羽衣（銀座7-2-28）※11/6までの予定  
福和（銀座5-7-6）  
バルディゴ（銀座2-11-19）  
※営業時間等詳細は、店舗HPなどでご確認ください。



### 和歌山県がHIGH FIVE SALADをジャック！

#### 11月は和歌山県産食材がすべてのパワーサラダで使用！！

このたび、日本初のパワーサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」を運営する株式会社ハイアイブ（本社：東京都新宿区、代表取締役：水野裕嗣）と、2021年11月1日（月）から11月30日（火）まで、すべてのサラダに和歌山県産の食材を使用した「おいしく食べて美しくなる」メニューを開発。東京都内の3店舗に加え、ECでも販売します！

#### 【イベント概要】

##### 1) 東京都内3店舗で和歌山パワーサラダを提供！

和歌山のみかん果皮入りの餌で育った健康鶏「紀の国みかんどり」、収穫量日本一の「柿」や「みかん」、和歌山県特産「ミニトマト」をHIGH FIVE SALAD店舗で使用！  
お店も和歌山一色に☆



##### ★HIGH FIVE SALADについて

日本初のパワーサラダ専門店。パワーサラダとは、野菜・フルーツ・肉・ナッツ・チーズなどを1つのボウルに詰め込んだ食事となるサラダのこと。https://highfive.tokyo/

##### 2) ECサイトで「和歌山パワーサラダキット」を販売、全国へお届け！

<県産使用食材（お届け期間）>  
・みかん、紀の国みかんどり(11/13～15)  
・柿、うすいえんどう(11/27～29)  
購入HP→https://highfivesalad.com/



##### 3) 使用食材の生産者紹介動画紹介！

(株)ハイファイブの竹中さんが和歌山食材の産地を巡って、サラダを作る物語。  
コラボ期間中にHPで公開予定です！



#### 【わかやま「食」情報サイト】

- ◆和歌山県産品カタログ <https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>
- ◆プレミアム和歌山 <https://premier-wakayama.jp/>
- ◆和歌山県食品流通課 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

#### 【お問い合わせ先】

和歌山県農林水産部食品流通課  
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1  
TEL 073-441-2815

