

2024年
9月

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama

ご飯のお供



今月のテーマは「ご飯のお供」です。

全国的な米不足の中、新米シーズンを迎え、徐々に店頭にも新米並び始めました。美味しい新米を十分に味わうためには、ご飯のお供が重要です！今回はイチオシのご飯のお供をご紹介します。ご飯以外にも、お酒のお供にもピッタリですよ♪



紀州館で販売中！



梅しらす

福扇水産

389円 (80g)
(冷凍・冷蔵)



漁師が作る釜揚げしらすと、カリカリ梅を混ぜ合わせています。梅の風味がしらすの旨味を引き出してくれます。



紀州館で販売中！



田舎漬たくあん ほんまもん

(株)やまだ

450円 (120g)
(常温)



添加物を使わず半年以上ぬか漬けたたくあん。昔懐かしい非常に酸っぱい味わいが、ご飯のお供にピッタリ。



紀州館で販売中！



紀州金山寺味噌

久保味噌本舗

432円 (120g)
(常温)



白瓜、ナス、生姜、しそを漬けた金山寺味噌。たっぷりの野菜と、優しい甘さが特徴です。



紀州館で販売中！

美味しそ

(株)マルヤマ食品

648円 (120g)
(常温)



しそを梅酢を中心とした調味液で漬けています。細かく刻んでおにぎりに、マヨネーズと和えてソースにと様々な用途で使えます。



紀州館で販売中！

パリッ子

パリッ子ゴールド

(株)北畑海苔店

799、864円 (110枚)
(常温)



100年以上続く老舗の味付け海苔。ノーマルタイプと、海苔の質にこだわったゴールドの2種類があります。



紀州館で販売中！

そのまんま梅の床

てらがき農園

1,895円 (250g)
(常温)



手軽に野菜の梅風味浅漬けが作れる便利な一品。カット野菜をディップするだけでも美味しくいただけます。野菜だけでなく、リンゴなども意外な美味しさを発揮します！

東京ミッドタウン日比谷のDRAWING HOUSE OF HIBIYAにて 和歌山県産食材を使ったメニューが提供されています！

株式会社バルニバービが運営する東京ミッドタウン日比谷のレストラン「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」にて、和歌山県にフォーカスした『日本テロワールメニュー』が提供されています。

シェフ自ら産地を訪問して食材を選び抜き、その食材のパフォーマンスを最大限に活かした日本テロワールメニューをぜひこの機会にお楽しみください。

■期間 2024年9月2日（月）～12月1日（日）

■場所 DRAWING HOUSE OF HIBIYA [\(公式HP\)](#) [\(公式Instagram\)](#)
(東京都千代田区有楽町1丁目1番地2号 東京ミッドタウン日比谷6階)

■メニュー（例）

- 和歌山県産 マグロとビーツのタルタル、アボカドのテリーヌと梅肉とビーツのソース
- 和歌山県産 紀州猪のラビオリ 舞茸のコンソメ ○和歌山県産 紀州甘鯛の鱗焼き 発酵トマト ハーブ
- 和歌山県産 熊野牛の炭火焼き 秋の香りをまとわせて
- 和歌山県産 山椒 ノンホモミルクジェラート ○和歌山県産 今美味しい果実のシブースト



企業版ふるさと納税（地方創生応援税制）のご案内

企業版ふるさと納税とは、企業のみなさまが寄附を通じて地方公共団体の地方創生プロジェクトを応援した場合に、税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。また、地方創生の取組を応援することを通じて、SDGsに寄与し、企業のPRにつながるのと同時に創業地や縁のある地への恩返しができるなどのメリットもあります。

和歌山県では、この制度を活用し県を応援していただける企業のみなさまを募集しています。



[詳細はこちらから](#)

制度活用にあたっての留意事項

- 1回あたり10万円以上の寄附が対象となります。
- 寄附を行うことの代償として経済的な利益を受け取ることは禁止されています。
- 本社が所在する地方公共団体への寄附については、本制度の対象となりません。

バックナンバーはこちら

[バイヤー向けメールマガジン | 和歌山県 \(wakayama.lg.jp\)](#)
上記クリック頂ければ、
食品流通課HPへ移動します。

和歌山「食」情報サイト

[和歌山県食品流通課](#)

[おいしく食べて和歌山モール](#)

[アンテナショップ わかやま紀州館](#)