

2025年
4月

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama



山椒



産地

主な生産地 :有田川町、紀美野町 他
生産量 :276.6t (2022年産)
旬の時期:5月中旬～8月中旬

特徴

全国1位の生産量を誇る和歌山県の山椒は、味も香りも最高級品。なかでも「ぶどう山椒」はその名のとおり房がぶどうの様に実り、実が大きく果肉も厚く、山椒特有の香りの良さは高く評価されています。

出荷時期は、5月初旬のまだ果実が緑色の生果から始まり、完熟な実を乾燥してから出荷する8月下旬まで続きます。

未熟な実である「実山椒」は主に佃煮などに、完熟な実を乾燥させた「乾山椒」は果皮を粉末にして香辛料、生薬等に利用されます。



おかし工房 桜和

キノネンリン ショコラ山椒
箱小

756円、1個

チョコレートの甘さの中に香る山椒がアクセント。山椒を入れることでチョコレートの甘さが抑えられ、甘すぎないバウムクーヘンに仕上がりました。

築野食品工業株式会社

山椒香味油97g

972円、97g

和歌山県産の『ぶどう山椒』と国産の『こめ油』を香味油に仕立てました。フルーティーな香りと山椒の刺激でいつものお料理をワンランク上の味わいにします。

ナチュラルガーデン

さくっと食べる飴 ぶどう山椒と
ショコラ

408円、30g

和歌山県産の食材をぎゅぎゅっとつめ込んで、練りこんだサクッと食べる飴。小粒ながらぴりっとかおるこだわりの山椒とカカオを使用しました。



おいしく食べて
和歌山モール

株かんじゃ山椒園

山椒水漬

702円、40g

粒が大きく山椒の風味が強く、生に近い風味を年中お楽しみ頂けます。



紀州館で販売中!

(有)紀南水産

まぐろ山椒とろ炊き

648円、140g

マグロの旨みとスッキリとしたぶどう山椒特有の香りと辛みが絡み合います。



おいしく食べて
和歌山モール

まるとも海産

ちりめん山椒

324円、40g

無添加・無着色で、美味しさだけでなく安心・安全な商品をご賞味いただけます。



おいしく食べて
和歌山モール

JAわかやま ありだ地域本部 山椒がすごいノンオイルドレッシング &ソース

12,480円(1ケース 24本)、225g
日本一のぶどう山椒生産量を誇るJAありだのオリジナルドレッシングです。



おいしく食べて
和歌山モール

紀州館で販売中!

平野清椒庵

山椒薬味缶

880円、5g

丁寧に石臼挽きすることで、ぶどう山椒の持つ芳醇な香りが生きています!



おいしく食べて
和歌山モール

紀州館で販売中!

熊野の里株式会社

熊野の高菜刻みゆず山椒

268円、120g

和歌山県の熊野地方で栽培された「熊野産高菜」を細かく刻み、ゆず胡椒で和風ピリ辛に仕上げています。

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。**ぜひご検討ください。**



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。



詳細はこちらから

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](#)

【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 073-441-2820