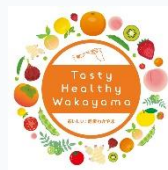


2026年
8月

Tasty Healthy
Wakayama



梅加工品

和歌山県産の梅は、梅干しだけでなく、梅本来のおいしさを生かし、ねり梅や梅酢、梅肉、梅ドリンク、梅のお菓子など、さまざまな加工品へと姿を変え、毎日の食卓で幅広く親しまれています。

料理のアクセントや調味料として使えるものから、手軽に楽しめる飲み物やお菓子まで、用途はさまざまです。その中で最近注目されている加工品の一部をご紹介します。

梅干



塩漬けた梅を天日干しして作られる梅干し。ここから、さまざまな加工品へと生まれ変わります。

梅肉



必要な量だけ使えるねり梅は料理の添え物やアクセントにピッタリ！

井上梅干食品（株）

- ・はちみつ入梅肉
- ・くらだし梅肉
- ・まろやかかつお梅肉

乾燥梅肉



梅肉を薄くのばして天日乾燥した懐かしい味わい。携帯に便利な小袋入りで熱中症対策にぴったりの乾燥梅肉。

マルヤマ食品（株）
・べたんこちょび梅

梅酢



天日干しした梅干を樽に戻し、長期間醸造した梅樽の底にたまった『たまり梅酢』。青魚のにおい消しやドレッシングなど使い方様々。

（株）丸惣
・紀州南高梅のたまり梅酢

～おいしく食べて和歌山モール 登録のご案内～

・おいしく食べて和歌山モール

BtoC向けに開設されたサイトで、県内の事業者が各種ECサイトで販売している商品を取りまとめ、紹介するとともに、季節や催事・行事に合わせた商品特集や、様々な食にまつわるコンテンツを掲載しています。

・おいしく食べて和歌山モール-FOR BUSINESS-

BtoB向けに開設されたサイトで、和歌山の農産物や加工品をご紹介します。加工品だけでなく、原料提供を行っている事業者も掲載されています！バイヤーと県内事業者をつなぐことができる仕組みになっていますので、ぜひご活用ください。

アカウント登録は[こちら](#)から



画像をクリックすると、それぞれのサイトへ移動します。

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