

和歌山ってどんなところ？

温暖でありながら寒暖差を生む深い山々。南からは黒潮、北からは瀬戸内海の恵みを受け、それらが混じり合う豊かな海。四季折々、地域ごとに異なる表情を見せる和歌山県はまさしく「食の宝庫」です。



和歌山“食”の総合ポータルサイト

おいしく食べて和歌山モール

バイヤー様向け

和歌山県の食品事業者と
オンライン商談ができます！

売り手と買い手のマッチング支援



おいしく食べて和歌山モール—FOR BUSINESS—は和歌山県の県産品・中間加工食品の事業者と全国のバイヤーを「繋ぐ」オンライン商談スペースです。

ビジネスシーンを想定した県産品データベースの検索機能により、「売りたい」「買いたい」情報の登録・閲覧機能で、売り手と買い手の出会いを創出します。

URL : <https://oishii-wakayama.com/for-business/>

バイヤー登録はこちら



県産品の購入はこちら



様々な和歌山県産品のECサイトをご紹介しますとともに、産地の魅力を伝える動画や、季節にあわせた商品特集など、県の“食”にまつわる色々な情報をお伝えしていきます！

URL : <https://oishii-wakayama.com/>



会期 2023年2月8日(水)～10日(金)

10:00～17:00 (最終日は16:00まで)

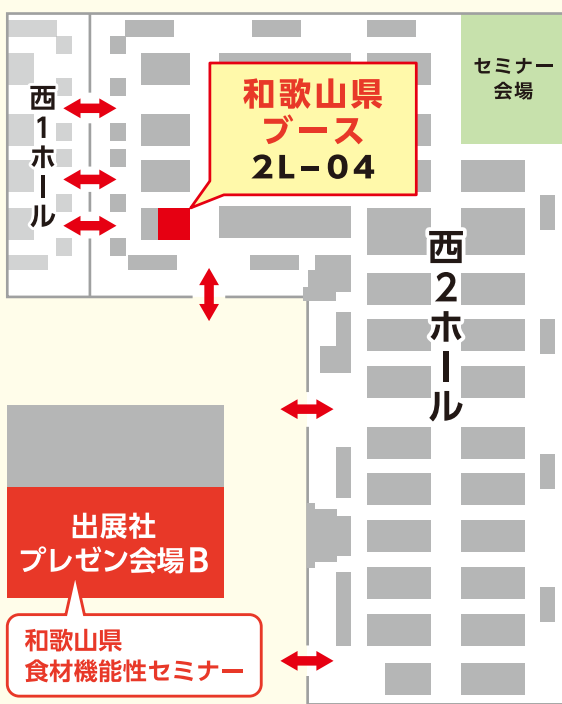
会場 東京ビッグサイト 西2ホール

和歌山

WAKAYAMA

小間番号 2L-04

東京ビッグサイト 西2ホール



SNS アカウント更新中！



Facebook



Twitter



Instagram



YouTube

Youtube



和歌山県ブース 出展者ガイド

WAKAYAMA Prefecture Exhibitor Guide

和歌山県農林水産部農林水産政策局 食品流通課

健康博覧会

1



あら川の桃 60% 果汁入りドリンク
手作業にて製造しておりますので、果実の風味を損なわず濃厚な味わいに仕上げております。

主力製品：あら川の桃 60%果汁ドリンク/
きわみかん100%ストレートジュース
(株)松尾
和歌山県和歌山市北相生丁14番地
TEL：073-423-9671

2



機能性表示食品 クエン酸プラム
紀州南高梅の果汁と砂糖、蜂蜜、クエン酸だけで仕上げた疲労感軽減効果のある梅果汁ドリンクです。

主力製品：梅干専門メーカー：有機梅干/
機能性表示食品/製法特許取得製品
(株)丸窓
和歌山県田辺市古尾14-8
TEL：0739-22-1155

3



和歌山県産農作物
果樹大園和歌山県の梅干しと旬のポンカンを提供いたします。

主力製品：みかん/梅/柿/もも/いちじく/
ポンカン/キウイフルーツ/新生姜
JAグループ和歌山
和歌山県和歌山市美園町5丁目1番地の1
和歌山県JAビル9階 TEL:073-488-5581

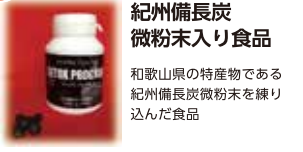
4



本格梅酒 勝信梅 -SHOKIBAI-
紀州南高梅を使用したブランド一仕込みの本格梅酒です。

主力製品：贈答用梅干し/本格梅酒/梅加工品
(株)勝信梅
和歌山県和歌山市西高松1-5-24
TEL：073-436-5555

5



紀州備長炭 微粉末入り食品
和歌山県の特産物である紀州備長炭微粉末を練り込んだ食品

主力製品：備長炭和歌山ラーメン/備長炭カレー/
炭あられ/テックスプログラム
(有)セレネ
和歌山県岩出市中島 572-12
TEL：0736-69-5555

6



和歌山県産 ハッサク果皮抽出物
和歌山県が全国NO.1を誇るハッサクの果皮より抽出した熱中症対策の成分を含む食品原材料

主力製品：和歌山県産ハッサク果皮抽出物<原材料>
ハッサクを利用した熱中症対策商品の企画・開発
(株)和環 ハッサクプロジェクト
和歌山県紀の川市粉河 849-7
TEL：0736-73-7100

7



働くじゃばら(カプセルタイプ)
和歌山県産のじゃばら果皮を原料に、天然由来成分で作られた持ち運びやすいサイズのサプリメントです。

主力製品：柑橘じゃばら加工製品/果汁原料/粉末原料/果皮原料など
(株)ファイブワン じゃばら本舗
和歌山県和歌山市三葛 127-1
TEL：073-448-5040

和歌山県食材機能性セミナー

フルーツの宝庫、和歌山県から県産食材の持つ機能性についてご紹介します。

2月8日(水) 13:00 ~ 13:50

場所：アトリウム B 会場

①「じゃばらは花粉症の症状を緩和し 抗酸化力を高める」

講師：大阪公立大学 客員教授・
大阪市立大学 名誉教授 渡辺 一志 氏

②「熱中症対策を目指した ハッサク由来機能成分の開発研究」

講師：東洋大学理工学部生体医工学科 教授・
生体医工学研究センター センター長 加藤 和則 氏

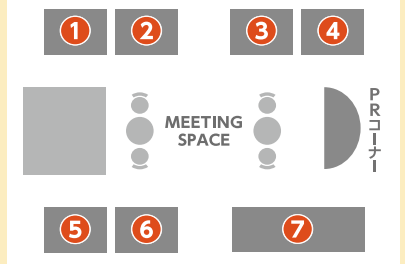
Present

来場者には和歌山県産品 プレゼント!

上記セミナーと和歌山県ブースにぜひお越しください!



BOOTH MAP



おいしい!
健康わかやま

おいしく食べて
美しくなる



和歌山県産食材機能性ガイド

和歌山県では「健康」というキーワードとともに県産食材を紹介しています。フレッシュで機能性に富んだおいしい和歌山の食材を食べ、健康で豊かな生活を送っていただければと思います。



和歌山食材のおいしい食べ方

和歌山食材の楽しみ方をクックパッドで紹介しています。



バイヤー向けメールマガジン

県内事業者の商品情報などバイヤーの皆様役に立つ旬の情報を月1回、メールでお届けします! 配信希望の方は、会社名・役職・氏名・電話番号をメールにご記入ください。

e0717002@pref.wakayama.lg.jp
バックナンバーはこちら



<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/d00209446.html>