

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします



もう体験して
いたげましたか？



～サントリー系列外食チェーン店「カフェ&バー プロント」で「つれもてWAKAYAMA」キャンペーン 開催中！～

ただ今、全国の「カフェ&バー プロント」では、和歌山県産食材を使ったメニューを展開した和歌山フェア「つれもてWAKAYAMA」キャンペーンを開催中！

キャンペーン名称の”つれもてWAKAYAMA”の“つれもて”には、和歌山のことばで“一緒に”の意味が込められています。

今回使用される食材については、梅酢のエキスがに入った餌で飼育された“紀州うめどり”や、産地直送の新鮮な釜揚げしらすや桜びんちょうまぐろ、ビタミンCたっぷりのはっさくと夏みかんの混合ジュースなど、美味しく、美容・健康にも効果があるものばかり。

ぜひ、「おいしい！健康わかやま」を満喫してください！

実施期間	平成24年5月1日（火）～6月30日（土）
実施店舗	首都圏をはじめとする全国165店舗
採用品目	紀州うめどり、釜揚げしらす、まぐろ、梅、柑橘ジュース等

※このコラボレーションは、昨年7月にサントリーピア&スピリッツ(株)と和歌山県、県内生産者団体等が調印を行った「県産食材振興に関する取組」の一環として行われるものです。

プレゼント企画

パーティタイム(17:30～)のお客様には、クイズにご応募いただいた正解者の中から抽選でプレゼントが当たります。

- ・WAKAYAMAに行きま賞 南紀白浜温泉ご招待 ペア3組様
- ・WAKAYAMAで遊びま賞 パンダのぬいぐるみ(特大) 10名様
- ・WAKAYAMAを食べま賞 紀州南高梅の梅干しやJOIN結期100% 他 計40名様

和歌山の食材をふんだんに使ったメニューを紹介！

ドリンクメニュー

結期(けっさく)とは はっさく×夏みかん
和歌山県は、はっさくの生産量が日本一。そのジューシーなはっさくに、爽やかな夏みかんをブレンドした爽やかなジュース。



ぶるぶる結期(けっさく)ジュース 360円～
和歌山県産のはっさくと夏みかんをブレンドした100%ジュースにヒアルロン酸をプラスしました。



和歌山ハイボール 590円
太陽の恵み紀州梅と角のコラボレーション。紀州梅シロップと南高梅甘露漬を使用したハイボール



結期(けっさく)ジュースの自家製サングリア 590円
ワインと結期(けっさく)ジュースをトニックで割り、フレッシュなはっさくをトッピングした“食べるカクテル”。



女子割セット 結期ジュースのスプリッツァー
ワインと結期(けっさく)ジュースをトニックで割り、ミントを加えた女子割セットの選べるドリンクです。

パスタ

5月



和歌山県産しらすとイカの
生姜風味スパ(紀州梅添え) 760円

和歌山県産釜揚げしらすと真イカを使った生姜風味のペペロンチーノ紀州梅とあわせれば、さっぱりとした味も楽しめる2度美味しいパスタです。

5月



紀州うめどりと夏野菜の
バジルペペロンチーノ 790円

梅酢エキスを餌に入れて育てた柔らかくジューシーな紀州うめどりと夏野菜を具材にバジルが香るペペロンチーノ。

6月



紀州うめどりの
生姜風味スパ(紀州梅添え) 790円

和歌山県の銘柄鶏紀州うめどりと国産のサラダ小松菜をあわせた生姜風味のペペロンチーノは、紀州梅をトッピング。初夏にぴったりな一品です。

パーティタイム メニュー



漁師のカルパッチョ
(桜びんちょうまぐろ) 390円

綺麗な桜色が特徴的那智勝浦でとれる国産天然びんちょう鮪を使用。もちもちした肉質とほのかな甘みのお刺身をカルパッチョ風にアレンジ。たっぷりのオニオンと大葉をのせました。



和歌山県産しらすのにんにく
オイル焼き 590円

和歌山県産の旨みたっぷりのしらすを、オリーブオイルとニンニクでシンプルに焼きました。バケットにたっぷりのせてどうぞ。



紀州うめどりときゅうりの
梅サラダ 490円

ジューシーな紀州うめどりときゅうりを紀州梅でマリネ。さっぱりとした味わいです。



海の生ハムの
おつまみベンネ 590円

天然国産マグロをスモークした生ハムを使用。アンチョビソース・ケーパー・レモンを使用した爽やかなソースは白ワインにおすすめ。

アクションプログラム2012 和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略を策定しました 「おいしい！健康わかやま」宣言

私たちは、おいしい食材提供で日本中を元気にすることを宣言します。

「おいしい！健康わかやま」をプレイアップするイベントの開催

- ・和歌山産食材の機能性と健康をPR
- ・県産主要食品の機能性紹介
- ・食生活とスポーツ・健康をテーマにパネルディスカッション
- ・県産主要食材の機能性パンフレットの配布

1. 「おいしい！健康わかやま」の魅力発信
2. 有利な販路の開拓
3. 高品質なモノづくりへの支援

詳しい内容は、食品流通課のHPで→ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山	食品流通課	検索	↑
わかやま喜集館		検索	↑
わいわい市場		検索	↑

わいわい市場の携帯はこちら→

