

わかやま紀州館 インフォメーション

今月のテーマは

みかんと柿

今年も和歌山県の秋の味覚、みかんと柿の季節がやってきます！

400年以上の歴史を持つ和歌山県のみかん。まずは、この時期ならではのほどよい酸味を楽しめるフレッシュなみかんから販売をスタートします。今年は雨不足の影響もあり、やや小ぶりのみかんが多いようですが、近年は小ぶりのみかんも人気です。10月中旬頃より店頭販売を予定しています。

また、和歌山県は柿の生産量日本一！伊都地方を中心とする紀の川流域では、古くから柿の栽培が盛んに行われています。中でも「紀の川柿」は、樹上でじっくりと脱渋することで、果肉に黒いゴマ状の模様が現れる、和歌山県ならではの希少なブランド柿です。わかやま紀州館では、下記の日程で「紀の川柿」の販売会を開催します。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください！

10月の店頭販売

**10月10日(土)・11日(日) 九度山町商工会**

旬の紀の川柿が今年も登場！

10月10日(土) 「わかやま紀州館」×「宮城ふるさとプラザ」
～かつお溜め釣り漁伝来350周年記念 新宮・気仙沼フェア～

和歌山県 新宮市から宮城県 気仙沼市にかつお溜め釣り漁が伝来し、350周年を迎えたことを記念し、両アンテナショップでイベントを開催！

**10月17日(土)・18日(日) 梅一番井口**

黄金漬やむかしっ子などの梅干や梅加工品を販売！

**NEW**

今月の新商品



- ・真あじ開き (大)
- ・あいご開き
- ・さば開き

かね七商店(湯浅町)
各900円



紀州・湯浅で鮮魚卸と干物づくりを続け、創業100余年。
和歌山県で水揚げされた新鮮な魚を厳選し、素材本来の味わいを活かした、こだわりの干物をお届けします。

裏面に続きます！

・うめ大根漬

熊野の里(株) (田辺市)
302円(80g)

しそ漬梅干を製造した調味液を再配合して大根と紀州産梅肉をいれ漬け込み製造しました。しその風味と梅干のほのかな酸味がきいたまろやかな甘酸っぱい味。おにぎりの具材、ちらし寿司の具材としてもおいしくいただけます。



・MIYAYOSHI No.108 large bottle

(株)宮好(有田市)
9,570円 (395ml)

ブランデーのまろやかな味わいに、真っ赤な梅「つゆあかね」の爽やかな香りとほどよい酸味が調和した、贅沢な梅酒です。
一口ごとに広がる心地よい余韻を、ロックでじっくりと、炭酸割りですっきり爽快に、またお湯割りで豊かな香りを楽しむなど、お好みのスタイルでお楽しみください。



・からちゃんのほしいも (スティック)

シカオラリファーム(株) (海南市)
680円 (70g)

1和歌山産紅はるかの甘みを凝縮した無添加ほしいもです。自社独自『氷蔵熟成製法』により、芋の甘みを最大限に引き出す事に成功しました。砂糖・保存料一切不使用です。



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。

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

和歌山県アンテナショップ

わかやま紀州館

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

紀州材をふんだんに使った温かみのある店内では、和歌山自慢のフルーツや加工品を販売。また、イートインコーナーでは季節のジェラートや梅酒・日本酒の飲み比べも行っています。

営業時間 物産 / 10:00~19:00 (日曜・祝日は~18:00)
イートイン / 11:00~19:00 (日曜・祝日は~18:00)

☎ 03-6269-9434



紀州館HP



オンラインショップ



紀州館 Instagram



Kii-stand Instagram



※表示金額はすべて税込価格となっております。