

わかやま紀州館 インフォメーション



今月のテーマは

お弁当やおにぎりには やっぱり梅干！！

桜の花も各地で見ごろを迎え、GWも目の前！お弁当を作る機会も増えるのではないのでしょうか。新生活のスタートで、お弁当作りを始める方もいらっしゃるのでは？

お弁当やおにぎりのお供といえば、やっぱり「**梅干**」！

昔ながらのしょっぱいタイプはもちろん、はちみつ梅やうす塩味なども白いご飯にぴったりです。また、チューブやパウチに入った梅肉は、ご飯の間に挟んだり、おにぎりの具にしたりと、とても便利！

他にも和歌山産の生姜の佃煮や高菜漬けを刻んだ漬物などは、ご飯に混ぜ込んで楽しめます。味付け海苔やふんわりした鰹節など、わかやま紀州館は、お弁当作りに使える食材も豊富です！

4月の店頭販売

4月18日(土)、19日(日)

てらがき農園

大人気の「梅の床」

梅床に新鮮な野菜を入れ、まる2時間待つだけで梅の風味の美味しい浅漬けができあがります。

※天候等により、急遽予定が変更になる場合もありますので、ご了承ください



今月の新商品

・八咫鳥だるま

有限会社熊野鼓動
(田辺市)

大 4,000円 (1個)

小 3,000円 (1個)



かわいい八咫鳥のだるまです。縁起担ぎのたるまさんとしてご活用いただくものです。合格祈願や必勝祈願などの際にご購入いただいております。熊野三山（熊野本宮大社・熊野速玉大社・熊野那智大社）へ持って行って頂き、御朱印料をご奉納いただきますと、金色の社印をだるまさんの背中に押してもらうことができます。

・熊野伝承 釜小餅6個入り

有限会社熊野鼓動
(田辺市)

810円 (1パック)



もち米をご飯のように釜で炊いて、そのまますりこぎで搗いてできたお餅によもぎをたっぷり加え、甘さ控えめのつぶあんをくるんで出来たのがこの『釜餅』。おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感のお餅。

さわやかなよもぎの香り、そして北海道産小豆を使ったほんのり甘い自家製のつぶあん。熊野本宮でしか味わえない知る人ぞ知る幻のお餅です。



裏面に続きます！

・紀州勝浦産 生びんちょうまぐろ使用 ごろごろまぐろの贅沢漬け丼

株式会社加治安
(那智勝浦町)
972円 (200g)

勝浦漁港で水揚げされ厳選した生まぐろを使用して漬け丼を作りました。ごろっとしたぶつ切りの生まぐろを特製ダレで漬け込んでいます。たっぷり入った2食分なのでごシェアしてもよし、欲張りにお一人で食べてもよしです。日頃の食卓のメインとしてお使いいただけます。



・鹿肉ジャーキー (※ペット用)

METZGEREI SAKAMOTO
(かつらぎ町)
1,100円 (50g)

そのままちぎってでも、フードの上にまぶしてあげても食べられます。細かくちぎって、お湯をかけ、出汁と一緒に食べて飲んで頂くのもあります。自分の犬ちゃんにあげたいフードを作りたいな！あの嬉しそうな顔が見たいな！から始まったペットフード商品。鹿肉のお肉作りから、製造まですべて自社で手作り。



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。