

わかやま紀州館 インフォメーション

今月のテーマは

金山寺味噌



金山寺味噌は、鎌倉時代に由良町の興国寺の僧・覚心が、修行先の宋（現在の中国）から製法を持ち帰ったことが始まりとされています。その後、製造に適していた湯浅町を中心に広まりました。

米・麦・大豆に麹菌を付け、瓜、茄子、生姜、紫蘇などの野菜と一緒に発酵させた「おかず味噌」「なめ味噌」で、そのまま酒の肴にしたり、ご飯にのせたり、焼き魚に添えたりするなど、さまざまな楽しみ方があります。和歌山県の郷土料理「茶がゆ」と一緒に味わうのもおすすめです。

わかやま紀州館では、さまざまな金山寺味噌を取り揃えています。具だくさんのものや、梅・わさびなどを漬け込んだ変わり種もありますので、ぜひお気に入りの金山寺味噌を見つけてみてください。

9月の店頭販売

9月12・13日(土・日)

シトラスファーム俊菓



毎回大好評の、厳選完熟みかんを絞った100%みかんジュースを店頭にて試飲販売！！

NEW

今月の新商品



・梅酢ドレッシング

株式会社 梅一番井口(みなべ町)
300ml 540円

梅干を作る際に出来る梅酢をベースに仕上げました。
梅の爽やかな香りと酸が特長のドレッシングです。



・有機白干し梅

株式会社 梅樹園 (みなべ町)
300g 2,160円

有機栽培の完熟南高梅を塩だけで漬けた白干し梅です。塩分は20%で、梅本来の塩味と酸味をしっかりと感じられる味わいに仕上げました。



・Nomcraft Lager

株式会社 CAMPS有田川(有田川町)
350ml 720円

Nomcraft Lagerは、すっきりとした飲み口とキレのある後味が特徴のクラフトラガーです。麦芽のやさしい甘みと爽やかなホップの香りが調和し、クラフトビールを飲み慣れていない方でも楽しみやすい味わいに仕上げています。



裏面に続きます！

・生山椒の塩漬け

株式会社 全笑(高野町)
30g 870円

塩味を抑えた生山椒の塩漬け。塩は藻塩を使用することでマイルドな仕上がりになっています。そのまま食べても美味しいですし、カルパッチョやサラダ、ステーキに添えても美味しいです。



・紀州龍神しいたけ節

龍神は〜と(田辺市)
5g 432円

菌床から全て国産で、龍神村の綺麗な水で大切に育てられた龍神マッシュを使用。朝採れの椎茸をミンチにして、蒸気乾燥。丸ごと100%椎茸です。混じりっけのない椎茸本来の風味、味、栄養もそのまま。どんな料理にも手軽に一振り。



・ぶどう山椒チップキューブチーズ10個

R c a f e 2(上富田町)
50g 550円

和歌山県有田川町産 ぶどう山椒チップで燻製し仕上げたチーズです。5gキューブタイプ10個でおつまみにも適していますし、お子様にも食べやすいサイズです。



・ノンオイル八朔ドレッシング 大瓶

farm&lab(由良町)
200g 864円

和歌山県由良町産の八朔をふんだんに使用したノンオイルタイプのドレッシング。油を使わずさっぱりとした酸味と八朔の香りが特徴です。



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。