

わかやま紀州館 インフォメーション

今月のテーマは **晩柑類**

フルーツ王国 和歌山では、みかんの季節を過ぎると晩柑類の季節となります。それぞれ個性のある味わいですので、その特徴をご紹介します！

【八朔（はっさく）】

たっぷりの果汁に、酸味と少しの苦みが絶妙なバランス。ジュースはもちろん果皮を使ったピール等、加工品も豊富です。

【不知火（しらぬい）】

「デコポン」の名前で知られており、甘みが強く食べ応えたっぷりです。みかんのように小袋ごと食べられるので人気があります。

【ポンカン】

香りも強く、濃厚な甘さが特徴。小袋の皮も薄いので食べやすい柑橘です。

わかやま紀州館では、これら晩柑類に加えて、ジュースやドライフルーツなどの加工品も販売します。



2月の店頭販売

2月15日(土)・16日(日)



(株)ファイブワン



【じゃばら関連商品】

果汁・果皮粉末・飴など

本格的な花粉症の季節を前に、じゃばら製品を是非お試しください

NEW

今月の新商品



ごま豆腐（白・金）
株大覚総本舗（かつらぎ町）
148円（70g）

高野山の伝統製法で作上げたごま豆腐。白ごま豆腐ははきめが細かく滑らかな味わいが、金ごま豆腐は金ごまを裹ごし、滑らかな口当たりと香ばしい香りが特徴です。高野山の伏流水を使っています。



MIYAYOSHI No.06 small bottle
株宮好（有田市）
3860円（205ml）

和歌山県有田市の自社農園にて育てた露茜を、焼酎と1：1の割合で漬けた本格梅酒。添加剤・着色料等を一切使わない、天然の鮮やかな赤色と、ふんだんに使った梅の希少種「露茜」の、さわやかな酸味と香りが特徴です。

裏面に続きます！



コーヒードリップバッグ（粉もっく）
珈琲もくれん（和歌山市）
230円（10g）

和歌山市で25年続く喫茶店が作るドリップ
コーヒー。直火式焙煎機で焙煎した美味しい珈
琲です。地元の方たちと一緒に作り上げてきた
味です。



はるき

ますかじ農園（海南市）

「はるき」は清見にポンカンを掛け合わせた柑
橘で、和歌山県オリジナル品種です。果皮が非
常に薄く手で簡単に剥くことができます。弾力
がありサクサクとした食感で、酸が少なく非常
に甘みを感じられます。



柿チップ

一心農園（九度山町）
500円（60g）

自社農園で栽培した富有柿をカットして軟らかめ
に乾燥させました。砂糖などは一切使用せず、柿の
甘さを最大限に引き出した一口サイズのドライフ
ールです。



書籍『おいしい和歌山』

書籍『おいしい和歌山』編集部（岩出市）
1980円

和歌山県全域の食に特化したグルメガイドブ
ック。和歌山県の飲食店、物販食品店、道の駅
など多岐に渡る“食”をご紹介します。和歌山ゆかり
のお買い物や旅行に役立つ一冊です。

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ブ
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

2024年6月7日（金）にわかやま紀州館がリニューアルオープンし
ました！

紀州材をふんだんに使った温かみのある店内、イートインコーナー
の新設、パンダグッズの常設販売など新たな取組を展開していま
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。