

わかやま紀州館 インフォメーション

今月のテーマは

茶がゆ

お茶の葉を入れて炊くおかゆ「茶がゆ」は、和歌山では「おかいさん」と呼ぶことも多い、慣れ親しんだ伝統的な料理。夏の暑い日には、一旦冷蔵庫などで冷たくすると、夏バテで食欲のない時でもサラサラと食べることが出来て、この時季にピッタリの食べ方。記録的な猛暑が続く今年、「あっさりしたものが食べたいな」と思った日に、ぜひ「おかいさん」を召し上がってみてはいかがでしょうか。

寒い季節には、出来立てのアツアツをいただくのもおすすめです。

また、茶がゆのお供には、梅干や金山寺味噌がよく合います。

※ わかやま紀州館では、手軽に茶がゆを作ることが出来るほうじ粉茶のティーバッグや、茶がゆのお供におススメの、梅干や金山寺味噌も豊富に取り揃えています。



今月の新商品

・花舞かつお

株式会社 匠創海
(すさみ町)
720円 (60g)

水揚げ直後の天然生鰹を使用しているため塩味が少なく、蒸さずに削る方式で旨みを閉じ込めた削りたての香味をご堪能いただけます。0.01mmの薄削りでとろけるふわふわ食感、そのまま食べても旨味が濃厚で、濁らない極上出汁がとれます。



・和歌山県産はっさくゼリー

梅義
(有田市)
1250円 (120g)

和歌山県で丁寧に育てられた八朔（はっさく）の果汁と果肉を使用した、さわやかな味わいのゼリーです。八朔ならではのきりっとした苦味と甘み、ぷりっと弾ける果肉の食感が楽しめる、大人にも好まれる風味に仕上げました。果実本来の美味しさをそのまま活かし、ナチュラルな味わいを大切にしています。



・紀州梅香る鯛めしの素

和食とくさ
(橋本市)
1980円 (2合炊き分)

本格的な【鯛めし】です。梅干、鯛、醤油など本商品を構成する主要原材料は和歌山に所縁が深いものばかりです。更に老舗和食店として培った技術には作り手が見える安心感があります。原材料の選別から拘り、手間暇かけた出汁は鯛の味がとても濃く、本格的な味が手軽に自宅でお召し上がり頂けます。梅干と一緒に炊きこんだ『鯛めし』は類似品が無いだけでなく、他地域ではこの組み合わせで特徴を活かす事が出来ない完全オリジナル商品です。



裏面に続きます！

・不知火ジャム

山下農園（海南市）
850円（140g）

無添加、無着色に加えて甜菜糖を使用し、不知火本来の味を感じられる仕上がりになっています。パウチタイプのジャムでスプーンがいらず簡単に食べられます。パンやヨーグルト、酢と塩こしょうを合わせて柑橘ドレッシングに。水や炭酸水で割ってアイスドリンク、お湯で割ってホットドリンクに。



・紀州鯛と南高梅の昆布仕立て風味炊き込みご飯の素2～3人前（2合用）

株式会社有田川(有田川温泉 鮎茶屋)（有田市）
972円（130g）

和歌山県産の紀州鯛との南高梅のベストマッチ。塩麴の旨味たっぷりの鯛と梅干しの酸味と昆布の旨味が良い塩梅です。シンプルな材料ですが旨味はしっかりしています。



・花山温泉薬師の湯 炭酸タブレット

花山開発株式会社（和歌山市）
660円（40g×2）

他の入浴剤にはないカルシウム、マグネシウム、炭酸水素ナトリウムなど、温泉成分がたっぷり入っており、茶褐色のにごり湯を再現してある。続けて使用することで、睡眠が良くなり、肌の保湿効果など感じられるお客様は多い。



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。