2025

わかやま紀州館 インフォメーション

今月のテーマは

2710/W



みかんの季節が到来しました!紀伊国屋文左衛門が舟で江戸まで運んだというお話は有名で、400年を超える歴史がある和歌山県のみかん!その地域が一体となってみかんの出荷に取り組んでいることが評価され、今年の8月には「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産に認定されました!

店頭では和歌山自慢のみかんを販売しておりますので、お近くにお越 しの際は、是非お立ち寄りください。

11月の店頭販売

11月 8(土)、9日(日)

九度山町商工会

・昨月に引き続き旬の柿を販売!今回は「富有柿」です!

11月 15(土)、16日(日)

和歌山県 世界遺産ジオパーク班

・南紀熊野ジオパークセンターより、紀南の物産が勢ぞろい!



御坊商工会議所

・旬のみかんや、工芸品などの和歌山産品盛りだくさん♪

※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

・しらす女将の生ふりかけ<旨味胡麻油>

株式会社 前福 (湯浅町) 880円(50g)

和歌山の地で160年続く「前福」のしらす女将が家族のために愛情を込めて作ったふりかけです。しっとりとした「しらす」の旨味と食感をお楽しみいただけます。この商品はライフスタイルマガジン「LEON」との企画で誕生しました。

<u>・わさび金山寺味噌</u>

丸新本家 (湯浅町) 540円(150g))

金山寺麹(米、大麦、大豆)に瓜、なす、生姜、しそに和歌山県産の真妻わさびの茎 を漬け込んだ金山寺味噌です。わさびのツンと抜ける感覚をお楽しみください。









裏面に続きます!

・天日干し やさしいうめずたくあん

株式会社やまだ(御坊市) 756円 (1本入り)

収穫しただいこんを3~5℃の低温倉庫で約3カ月間、ぬかとともに熟成させ、 その後、梅酢を使った調 味液で約1週間漬け込むことで、鮮やかな色合いと豊かな風味を引き出します。薄く切ってそのままお召 し上がりください。



<u>・GI和歌山梅酒1616(いろ</u>いろ)シリーズ

国税庁が指定する「GI和歌山梅酒」を、11の事業者が手がける300mlサイズの梅酒ボトルの中から、お選びい ただけます。 ぜひ、お好みの梅酒を見つけてみてください。

GI(ジーアイ)とは?

GIはGeographical Indicationの略で日本語に訳 すと「地理的表示」となります。産地固有の地理 的条件に加えて、一定の製法や品質基準などを満 たすことで指定されているものになります。





3本用の専用ケース もございますので、 ギフトにもどうぞ♪

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)

5 03-6269-9434



紀州館HP



オンラインショップ



紀州館 Instagram





