

令和2年3月2日	
資料提供	
担当課	企業振興課
担当者	近田、古根川
電話	073-441-2842(直通)



プレミア和歌山

News Release

## 令和元年度(第12回)のプレミア和歌山推奨品が決定しました!!

プレミア和歌山(和歌山県優良県産品)の本年度の推奨品について、令和2年2月28日に下記概要のとおり認定しましたのでお知らせします。

また、審査委員特別賞・奨励賞についても、下記概要のとおり授与しましたのでお知らせします。

### 〔令和元年度(第12回)プレミア和歌山推奨品認定の概要〕

製造物分野	加工食品	56品目	梅干、菓子類、水産加工品、ビール等
	郷土民芸品	2品目	竹製品等
	その他産業製品	6品目	木工製品等
生鮮物分野	農産物	6品目	果実、野菜
	特用林産物	2品目	きのこ、わさび葉
	水産物	1品目	アワビ
合計		73品目	(商品数については100商品) 67事業者

◇梅干、菓子、水産加工品、ビールなどの加工食品から、生鮮食品や産業製品などの多岐にわたる優れた県産品について、新たにプレミア和歌山推奨品として認定しました。

### 〔更新認定(第2回第5回認定分)の概要〕

128品目 (商品数については166商品) 91事業者

○今回の認定により、推奨品の累計は622品目(認定前:572品目)、355事業者(認定前:324事業者)となりました。(令和2年4月1日時点)

### 〔審査委員特別賞・奨励賞の概要〕

特別賞受賞推奨品	紀州南高梅ひつまぶし【太田商店】
奨励賞受賞推奨品	近大キャビア【株式会社アーマリン近大】
	九和楽の柿の葉すし：しいたけ【九和楽】
	小玉スイカ(ひとりじめ7)【古田農園】
	シトラスじゃばら果汁【特定非営利活動法人花咲か】
	長寿柿【株式会社パーシモン】
	ネギのタバスコ ネギスコヴィル【カワバタファーム】

### 〔プレミア和歌山推奨制度〕

- ・県産品を幅広い分野で、県外さらには海外へ積極的に販売促進を図っていくため、和歌山県のブランドとして認定・推奨する制度。
- ・審査委員会の審査理念のもと、安全・安心を基本に「和歌山らしさ」「和歌山ならではのもの」などの観点から県産品等を認定。

### 〔プレミア和歌山推奨品審査委員特別賞・奨励賞〕

- ・申請品の中から特に優れたものに対して審査委員会が与える賞(特別賞)  
(※特別賞受賞商品は2年間にわたり販売促進等について、県が支援。)
- ・特別賞に次ぐ優れた産品に対して与える賞(奨励賞)



### 〔お問い合わせ先〕

和歌山県 商工観光労働部企業政策局 企業振興課 産業ブランド推進班 近田、古根川  
 電話：073-441-2842 FAX：073-424-1199  
 URL：https://premier-wakayama.jp/

# 令和元年度(第12回)プレミアム和歌山推奨品リスト



## プレミアム和歌山

和歌山県

## プレミア和歌山推奨品 累計(平成20年度～令和元年度)

申請品の分野		今回の認定件数		(参考)平成20年からの認定数累計		
	申請品の種類	認定品目数	認定者数	認定品目数	認定者数	
製造物分野	加工食品	梅干し及び調味梅干し	3(3)	2	73	38
		100%果実ジュース	3(3)	3	11	11
		果汁入り飲料	2(3)	2	9	7
		ジャム類及びマーマレード	1(1)	1	9	9
		あんぼ柿	1(2)	1	2	2
		菓子類	14(20)	13	102	64
		蒲鉾類	1(1)	1	9	5
		魚介類の水産加工品	7(10)	7	42	32
		海藻類の水産加工品	1(1)	1	11	7
		寿司・米飯類	2(5)	2	23	18
		麺類			3	3
		ごま豆腐			2	2
		漬物(大根の漬物)			1	1
		畜産加工品	1(1)	1	5	3
		味噌・醤油			14	10
		味付けぼん酢	2(2)	2	5	5
		食酢			5	5
		ソース等調味料	3(6)	3	15	11
		豆腐類				
		酒類	1(2)	1	18	11
	梅酒等のリキュール	3(5)	3	23	14	
	果実酒			4	2	
	ビール・発泡酒	2(7)	2	4	3	
	上記分類に属さない加工食品	9(9)	9	55	49	
	加工食品 小計		56(81)	52	448	243
	産業製品	伝統的工芸品			5	5
		備長炭			7	4
郷土民芸品		2(2)	2	8	6	
その他産業製品		6(8)	5	36	31	
産業製品 小計		8(10)	7	56	44	
小 計		64(91)	59	504	286	
生鮮物分野	農産物	6(6)	6	58	35	
	畜産物・ジビエ			18	15	
	特用林産物	2(2)	2	7	7	
	水産物	1(1)	1	19	12	
小 計		9(9)	9	102	64	
観光資産分野	祭り			8	7	
	芸能			4	5	
	料理			4	4	
小 計		0	0	16	13	
合 計		73(100)	67	622	355	

※カッコ内は商品数。同一事業者の類似商品等をグループ化し品目として整理。

※小計・合計の事業者数は、分野ごとに重複している事業者を調整した数。

# ◆◆ 令和元年度(第12回)プレミア和歌山推奨品新規認定一覧 ◆◆

## 【製造物分野】

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
1	製造物	加工食品	梅干し及び調味梅干し	紀州南高梅 紀和の梅「昔風味」	株式会社紀和農園プロダクツ	和歌山市	自社独自の二度付け製法でじっくりと漬け上げ、低塩タイプのうす塩梅干しに仕上げています。円筒状の容器に梅とたつぷりのもみしそを交互に積層し、容器の中でご家庭のしそ漬梅の状態を再現しています。塩分8%
2	製造物	加工食品	梅干し及び調味梅干し	紀州南高梅 「梅炊き込みごはんの素」	株式会社紀和農園プロダクツ	和歌山市	じっくりと言みを引き出した漬けた梅干しを炊き上げる梅炊き込みご飯用紀州南高梅です。ほんのりピンク色に染まったご飯は、梅のさっぱりとした酸味と香り、菜葉の触感がアクセントとなり、じっくり染み込んだ旨みが豊かに広がります。
3	製造物	加工食品	梅干し及び調味梅干し	七福梅 紀州漆器入	株式会社濱田	田辺市	調味料はアレルゲン特定原材料7品目を含む27品目のアレルゲンを使用しています。合成保存料、合成着色料も不使用です。また、容器は和歌山県の特産である紀州漆器を使用し、和歌山県産を強調しています。塩分8%
4	製造物	加工食品	果実ジュース(100%)	HASSAKU	きみのフルーツ/8℃	紀美野町	カツオの有機飼料を施し、精妙な甘みと酸味のバランス、ほのかな苦みが特徴の八朔を生産し、この八朔を使って無添加のストレートジュースを製造しています。1瓶(200ml)に約6個の八朔を使用した無添加ストレートジュースです。
5	製造物	加工食品	果実ジュース(100%)	有田みかんの味皇	果樹園紀の国株式会社	湯淺町	本物の味を作りたい、本物の味をお届けしたいと、有田みかん農家が暮らす「味皇」というブランドを生み出しました。果実をイオン水で洗浄、半分にカットし、カット断面から果皮の油分が入らないように、やさしく圧搾しています。
6	製造物	加工食品	果実ジュース(100%)	有田みかん搾り 長閑	藤長農園	有田市	自家農園で栽培したみかんの中でも極上みかんだけを選りすぐり、搾汁した100%ジュースです。チヨッパバーバルバー方式で搾汁前に外皮を手剥きし脱皮を行っていますので、みかんそのままの味をお楽しみいただけます。
7	製造物	加工食品	果汁入り飲料(清涼飲料)	はちみつ梅黒酢	株式会社丸徳	田辺市	梅を塩漬けたときに出てくる果汁(梅酢)に、はちみつ、大麦芽黒酢を飲みやすく配合しました。梅酢の処分は当地方の課題であり、梅の有効成分が含まれているものを活用し、おいしくヘルシーに仕上げました。
8	製造物	加工食品	果汁入り飲料(清涼飲料)	メーブルシロップ梅黒酢	株式会社丸徳	田辺市	梅を塩漬けたときに出てくる果汁(梅酢)に、メーブルシロップ、大麦芽黒酢を飲みやすく配合しました。梅酢の処分は当地方の課題であり、梅の有効成分が含まれているものを活用し、おいしくヘルシーに仕上げました。
8	製造物	加工食品	果汁入り飲料	熊野やまももしろつぶ	Kumano Berry	上富田町	上富田町の町木である「山桃」を使って、この地方をアピールできればと考えています。昔が、手軽に山桃を食べさせるきっかけづくりに、この「熊野やまももしろつぶ」がなればと考えています。
9	製造物	加工食品	ジャム及びマーメイド	まりひめジャム	株式会社ふる一つふあーむわかやま	紀の川市	まりひめ梅は自社栽培の低農薬、有機肥料のみで育てた安心、安全にこだわった梅のみを使用しています。無駄な添加物を入れずおいしいジャムを目指し、砂糖とシモン果汁のみで作りました。

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
10	製造物	加工食品	あんぼ柿	長寿柿	株式会社パーシモン	紀の川市	紀の川市及びかつらぎ町で栽培した「刀根早生柿」「平核無柿」のうち、2Lサイズを使用しています。原料の柿を吟味するとともに機械乾燥技術の開発により、無添加でも色、品質ともに優れた商品に仕上げられています。
	製造物	加工食品	あんぼ柿	帯なしあんぼ	株式会社パーシモン	紀の川市	紀の川市及びかつらぎ町で栽培した「刀根早生柿」「平核無柿」のうち、4Lサイズを使用しています。原料の柿を吟味するとともに機械乾燥技術の開発により、無添加でも色、品質ともに優れた商品に仕上げられています。
11	製造物	加工食品	菓子類	紀州ぶりりん(プレーン)	株式会社三八波	和歌山市	地元和歌山の庭先卵、専本の鷹鷹牛乳を使用した名称通り「紀州ぶりりん」です。原外に飛び立ってくれようなスイーツを作り、少しでも和歌山に来ていただけよう貢献できたいと思ひ、昨年、プリン専門店をオープンしました。
	製造物	加工食品	菓子類	寺尾牧場 まぜまぜアイス ミルク	寺尾牧場	海南市	使用する牛乳は、均質機を通して脂肪球を細かく砕いています。手塩にかけた牛乳で口どけがよく、あっさりとしています。食べる前に少し溶かして、スプーンでまぜると、ソフトクリームみたいになります。
12	製造物	加工食品	菓子類	寺尾牧場 酒粕アイス	寺尾牧場	海南市	酒粕(羅生門)の濃厚な味わい、芳醇な香りに負けない、高品質で濃厚で風味が良いノンホモ牛乳で、包み込むような味わいを出しております。酒粕感をしっかりと残しながら、牛乳のまろやかさで後味もしつこくなく仕上げられています。
	製造物	加工食品	菓子類	紀州わかやま 和-nagomi-菓子 くらえ。	穂野果菜おやつとごはん 寺房*空-kuu-	和歌山市	和歌山県産のα化米粉、国産の米粉、米油、きび糖、粗塩で作る生地に、海南市の銘酒「黒牛印」の酒粕、海南市や清水地区のぶどう山椒の風味を効かせました。さらに紀州備長炭で、黒江をイメージした「黒」に色付けしています。
13	製造物	加工食品	菓子類	紀州わかやま 和-nagomi-菓子 じゃばら フニー。	穂野果菜おやつとごはん 寺房*空-kuu-	和歌山市	和歌山県の特産品「じゃばら」の持つ独特の清涼感や香りを活かした商品を作りたいと開発しました。そのままで食べると舌が麻痺するほどの、マーレードやビール加工品を使用し、爽やかな香りと甘味のバランスを調整しました。
	製造物	加工食品	菓子類	極上本煉羊羹	株式会社総本家駿河屋	和歌山市	350年前に当社5代目当主が考案したことが始まりとなる「練羊羹」の歴史は、そのまま当社の歴史です。練羊羹の特徴である「こし」は、水分を焦げる寸前まで飛ばし焼き上げる、職人の技術によって生み出されています。
14	製造物	加工食品	菓子類	極上本煉羊羹 大納言	株式会社総本家駿河屋	和歌山市	350年前に当社5代目当主が考案したことが始まりとなる「練羊羹」の歴史は、そのまま当社の歴史です。特に大納言羊羹は、大納言小豆の皮が羊羹の食感を損ねないように、皮の薄い品種を選びずぐって使用しています。
	製造物	加工食品	菓子類	極上本煉羊羹 栗	株式会社総本家駿河屋	和歌山市	350年前に当社5代目当主が考案したことが始まりとなる「練羊羹」の歴史は、そのまま当社の歴史です。特に栗羊羹は、通常よりシブ抜きた生餡を使用し、栗の風味が引き立つよう工夫しています。
15	製造物	加工食品	菓子類	ポンボンシヨコラ「じゃばら」	特定非常利活動法人 シヨイ・コム	和歌山市	花粉症への効果も期待され注目されている和歌山県特産柑類「じゃばら」をポンボンシヨコラに仕上げました。フレッシュなじゃばらの香りや酸味、苦みを味わっていたために果汁をゼリーに仕上げました。
16	製造物	加工食品	菓子類	はっさくプーロ	アミティ有限公司	紀の川市	紀の川産はっさくをドライフルーツの粉末にして練り込んだ、オリジナルフルー ツ焼き菓子です。はっさくの皮のほろ苦さとほんのりフルーティーさとアーモンドの香ばしさを含んだ味は、他にないはっさくスイーツの味わいがあります。
17	製造物	加工食品	菓子類	一心農園オリジナル 一の心柿アイス	一心農園	九度山町	「季節を問わず食べられる商品はないのか?」と家族みんなで話し合い、取り組み始めたのが「柿アイス」の商品化です。数年にわたる改良の末、出来上がった最高の商品だと自負しています。
18	製造物	加工食品	菓子類	有田ミカンマドレーヌ	菓子工房 昔多亭	有田市	地元和歌山の温州ミカンジュースとブレミア和歌山認定のササキの青空たまごを使用し、オレンジピールも市販のオレンジピールと自家製の柑橘ピールを半々に合わせて使用、砂糖も小麦粉も国内産を使用し作りました。

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
	製造物	加工食品	菓子類	蜜柑手まり	社会福祉法人 おもと会	有田川町	有田地方で生産された果実(温州みかん)を、旬の時期に苦みやアクが残らないよう贅沢に一つ一つ圧搾機で絞った果実100%を利用し、高齢者や子供にやさしい飲むゼリーを作っています。
19	製造物	加工食品	菓子類	清見手まり	社会福祉法人 おもと会	有田川町	有田地方で生産された果実を、旬の時期に苦みやアクが残らないよう贅沢に一つ一つ圧搾機で絞った果実100%を利用し、高齢者や子供にやさしい飲むゼリーを作っています。
	製造物	加工食品	菓子類	八朔手まり	社会福祉法人 おもと会	有田川町	有田地方で生産された果実を、旬の時期に苦みやアクが残らないよう贅沢に一つ一つ圧搾機で絞った果実100%を利用し、高齢者や子供にやさしい飲むゼリーを作っています。
	製造物	加工食品	菓子類	ガトー ブルブラ	Amplanto.	田辺市	一切添加物や保存料を使用せず、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。発酵菌が含まれない小麦を使用しているため、お子様にも安心して召し上がっていただけます。
20	製造物	加工食品	菓子類	パンダのどら焼	文左	田辺市	南紀白浜の全国に知られたパンダにちなんで生まれました。この道一筋63年でやってきてきましたが毎日勉強です。この頃やお菓子と話ができるようになりなりましたので、お客様にも喜んでいただけたと信じています。
21	製造物	加工食品	菓子類	紀州熊野 南紀ひしがわ 川添茶ふいなんしえ BearS(ベアーズ)	日置川町商工会アンテナショップ道の駅志原海岸海菜館	白浜町	貼で有名な南紀白浜日置川名産の高級茶葉「川添茶」を使用した焼き菓子です。5種類のフィナンシェを道の駅志原海岸海菜館前のベアーズ・ロッック(クマの顔)に似た奇岩(にちなみ、Bears(ベアーズ))と名付けました。
22	製造物	加工食品	菓子類	和歌山ひしがわ 梅ケーキ	日置川町商工会アンテナショップ道の駅志原海岸海菜館	白浜町	南紀白浜日置川産の南高梅を使用。丁寧に作った梅ジャムをカップケーキの中にふんだんに入れて焼き上げましたと贅沢な梅ケーキです。
23	製造物	加工食品	菓子類	本竹皮包み羊羹 白崎羊羹	紅葉屋本舗	串本町	白さをイメージした時、白崎海岸を想起してネーミングしましたが、白い製品を作るのは難しく工夫が必要でした。竹皮を開けた時の"白さ"を求めた製品のため素材はシンプルでも何も加えていません。素朴な美味しさが楽しめます。
24	製造物	加工食品	蒲鉾類	鯉つみれ	株式会社紀州有田蒲鉾	有田市	地元真鳥漁港で水揚げされた鯉を当社にて原魚から調理し、プレス深肉した鯉の身のみを使用しています。また練り製品にすることで骨切りといった下処理をせず簡単に鯉を味わっていただけたように仕立てました。
25	製造物	加工食品	魚介類の水産加工物	紀州漁彩 じゃこめしの素	紀州漁彩	橋本市	料亭の味をご家庭でもコンセントに、誰でも簡単に出来るよう、水なしのストリートタイプにしました。和歌山県の特産品であるじゃこシラスを使い、ご家庭で気軽にできます。出汁にこだわり濃厚で深みのある味付けにしました。
26	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品	紀州ゆめあさ魚羹 湯浸醤油のアジの味醂干	魚羹商店	湯浅町	和歌山の魚を、地元湯浅名産の湯浸醤油を使った自家製たれで製造した味醂干しは、和歌山ならではの特産品です。
27	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品	紀州南高梅ひつまぶし	太田商店	田辺市	①かつお梅と一緒に焼いた餅で「かつお梅餅」②わざび、のりをかけて③梅の骨がからからとった特製出汁で「梅茶漬」④足布梅を加えて「梅茶漬」⑤しそ漬け梅のビュレールを加えて「酸っぱさの追い足し」をお楽しみください。
28	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品	近大キャビア	株式会社アーマリン近大	白浜町	原材料はチヨウザメ卵と岩塩のみで、無添加・無着色で熟成も行っていません。また、一般的なキャビアに比べて塩分が控えめなため、キャビア本来の風味が楽しめます。

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
30	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品	日置川の天然鮎で作ったあゆチヨビ	日置川町商工会アンテナショップ道の駅志原海岸海菜館	白浜町	天然鮎は身の引き締まり方や脂の乗り、味も全く違い、高級魚として重宝されています。この天然鮎を3枚におろして丁寧に小骨を取り、太平洋で採取した天然塩とスペイン産のオリーブオイルに漬けてみそ熟成させた逸品です。
	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品	紀州の鮎で作ったあゆチヨビ	日置川町商工会アンテナショップ道の駅志原海岸海菜館	白浜町	養殖鮎を使って「あゆチヨビ」を作りました。養殖鮎を3枚におろして丁寧に小骨を取り、太平洋で採取した天然塩とスペイン産のオリーブオイルに漬けてみそ熟成させた逸品です。
	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品(蒲鉾類を除く)	熊野なます (スキんレスファイル)	新宮港埠頭 株式会社	新宮市	産卵、稚魚、成魚の生産工程を徹底した衛生管理の元で育て上げた完全養殖のなますです。魚の味に大敵のストレス軽減に細心の注意を心掛け丁寧に育てました。刺身としておいしく召上がれます。
	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品(蒲鉾類を除く)	熊野なます (皮付きファイル)	新宮港埠頭 株式会社	新宮市	産卵、稚魚、成魚の生産工程を徹底した衛生管理の元で育て上げた完全養殖のなますです。魚の味に大敵のストレス軽減に細心の注意を心掛け丁寧に育てました。生食用としても、加熱用としても安心して召上がれます。
31	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品(蒲鉾類を除く)	熊野なます (蒲焼き)	新宮港埠頭 株式会社	新宮市	産卵、稚魚、成魚の生産工程を徹底した衛生管理の元で育て上げた完全養殖のなますです。魚の味に大敵のストレス軽減に細心の注意を心掛け丁寧に育てました。無添加たれを使用し、自社で焼き上げた風味抜群の蒲焼きです。
	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品(蒲鉾類を除く)	きんびんたん	たかやま商店	新宮市	紀州備長炭の炭で素材をいぶす「熊野燻し」。さんま丸干し「かんびんたん」を「熊野燻し」の技法で燻製し創りだされたのが本商品。「きんびんたん」です。
32	製造物	加工食品	魚介類の水産加工品(蒲鉾類を除く)	美味しい 天然天草	北正園	有田市	初島沖の海域は、海流が速いため水質も良く、質が良い粘り気の強い天草が生育します。粘り気が強いので、良質な寒天ができ、デザートやサラダなど幅広くお使いいただけます。
	製造物	加工食品	海産類の水産加工品	九和菜の柿の葉すし:さば	九和菜	九度山町	柿の葉すしと言えば、和歌山県北部の額土料理ですが、ネタとして使用されるのは、何と言っても鱈です。しっかりと脂の乗った鱈が当店オリジナルの甘めの許で丁度良く使われています。
33	製造物	加工食品	寿司・米飯類	九和菜の柿の葉すし:鮭	九和菜	九度山町	柿の葉すしと言えば、「さば」と「さば」が主流です。どうしても「さば」が苦手という方、いろいろな食材を食べたいという方には、柿の葉すしに適した北海道産の鮭があります。主に脂の少ない北海道産の鮭を使用しています。
	製造物	加工食品	寿司・米飯類	九和菜の柿の葉すし:しいたけ	九和菜	九度山町	昔は高級品であった椎茸ですが、いつしか伊都地方の柿の葉すしのネタの一つとして各家庭で作られるようになりました。この伝統の味を体験された方はよくくりびターになって頂いたり、他のお客様に広めていただいております。
	製造物	加工食品	寿司・米飯類	九和菜の柿の葉すし:鯛	九和菜	九度山町	めでたい時に手土産として重宝される鯛の柿の葉すしです。お年寄りから子供まで美味しく頂けるよう仕上げられており、この味を体験された方はよくくりびターになって頂いたり、他のお客様に広めていただいております。
	製造物	加工食品	寿司・米飯類	柿の葉寿司 みょうが	柿乃肴	新宮市	柿酢に漬けた地元産みょうがを使用、鮮やかな赤色にこだわって、しゃきしゃきとした食感を大切に、みょうがが風味を際立たせるよう極力薄味にし、寿司飯との絶妙なコラボレーションが売ります。
34	製造物	加工食品	畜産加工品	うめどりハム	株式会社神戸屋	和歌山市	健康志向による鶏むね肉の需要を受け、和歌山の特産品である「紀州うめどり」を使い、ハムを開発しました。鶏のハムということであっさりとした口当たりが特徴です。クセがなく、大人から子供まで楽しんでいただけます。
35	製造物	加工食品	味付けぼん群	じゃばらぼん群	ダイナミック食品株式会社	和歌山市	百貨店や高級スーパーを対象とした商品に仕上げるため、添加物を使用しないで作ろうと思いましたが、原材料も国産に限定し、じゃばら果汁は苦みが強いので、果内産の柚子とスタチンでマイルドに調味しました。

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
38	製造物	加工食品	味付けばん群	橙ぼん群	則岡醤油醸造元	有田市	お酢を一切使わず、橙の酸味だけで作っているこだわりの商品です。フルーティーな香りも楽しめ、お酢のつんとしたにおいも無いため、ドレッシングとしても使用でき、アイデア次第で料理の幅が広がる調味料となっています。
39	製造物	加工食品	調味料類	シトラスじゃばら果汁	特定非営利活動法人 花咲か	和歌山市	農業管理、安全性にこだわって栽培された果実を使用しています。完熟前の時期に収穫されたものであることから、お客様より「完熟果汁と比べ、よやさわやかですつきりして美味しい」と高評価をいただいています。
40	製造物	加工食品	調味料類	赤粉山椒	株式会社 しおん	紀の川市	天日干し乾燥させ、石臼で挽き、ふるいに掛け、細かい粉を集め選別した最高級の逸品です。機械乾燥の商品と比べ、芳醇な香りが強く、口に含むとすぐに舌が痺れるほどの辛さです。
	製造物	加工食品	調味料類	神三味	株式会社 しおん	紀の川市	樹上で赤くなるまで熟した赤山椒、和歌山県特産のじゃばらの果皮、自社農園の唐辛子の三種類のスライスをブレンドした商品です。三味一体となった味で、蒸みやエグ味が少なくスッキリした辛みは絶品です。
	製造物	加工食品	調味料類	赤実山椒	株式会社 しおん	紀の川市	天日干し乾燥させた希少な商品です。機械乾燥の商品と比べ、芳醇な香りが強く、口に含むとすぐに舌が痺れるほどの辛さがあり、使用する前に挽くほうがより風味があるのままでアルミパッケージにて販売しています。
	製造物	加工食品	調味料類	塩実山椒	株式会社 しおん	紀の川市	青山椒を飽和食塩水(沖縮の天然塩)に漬け、1年間じっくり寝かしてから天日干し乾燥した手間のかけた商品です。使用する前に挽くほうがより風味があるのままでアルミパッケージにて販売しています。
41	製造物	加工食品	調味料類	ネギのタバスコ ネギスコヴィル	カワバタファーム	伊南町	こだわって育てた野菜が自然災害などで曲がっただけでその価値がなくなってしまう。こだわった野菜をたくさんの人に食べてもらいたい、その思いからうまみの詰まった「ネギのタバスコ ネギスコヴィル」ができました。
42	製造物	加工食品	酒類	極上 純米大吟醸	株式会社吉村秀雄商店	岩出市	メロンやマスカットのフルーティーな吟醸香があり、辛口に仕上げられています。ほんのり甘さを感じるすっきりとした印象のお酒です。香り控えめで米の旨味がいっかりしてキレが良い食中酒向きに仕上げられています。
	製造物	加工食品	酒類	純米大吟醸40%	株式会社吉村秀雄商店	岩出市	最高級の山田錦100%使用し、丹精込めて熟成なまでに磨きあげ、蔵人たちが腕の限り振るった純米大吟醸です。吟醸の香り高く、喉潤き上品な味わい、香味のバランスも優れています。
43	製造物	加工食品	梅酒等のリキュール	和歌のめぐみ プレミアム 桃酒	株式会社世界一航	和歌山市	ブランド桃「あら川の桃」を惜しげもなく使用した、果実感あふれるリキュールです。桃の実をそのまま食べたような果実感、程よい甘さと香り、すっきりとした後味で上品な余韻をお楽しみください。
	製造物	加工食品	梅酒等のリキュール	和歌のめぐみ プレミアム 柚子酒	株式会社世界一航	和歌山市	龍神の柚子は、豊かで爽やかな香りを放つ肉厚でジュワーシーな果肉が自慢です。その果肉と果皮を用い、風味を凝らすように果肉やお酢を取り除かず濁ったままのフレッシュで甘酸っぱい柚子酒です。
	製造物	加工食品	梅酒等のリキュール	和歌のめぐみ プレミアム 蜜柑酒	株式会社世界一航	和歌山市	滝と山と太陽の恵みを受けた最高の環境で育った有田みかんは、ぎゅっと凝縮した甘みが最大の特徴です。高い糖度と、とろみのあるお酒ができました。程よい酸味にもこだわりの、甘みと酸味の加減が絶妙なテイストです。
44	製造物	加工食品	梅酒等のリキュール	感嘆酒檸檬	花野食品	有田市	自社農地で栽培したレモンを使用し、製品になるまでの工程をすべて自社で取り組んでいる商品です。香りを追求したとにもないオンラインワン商品です。アルコール度数40%とロックグラスが似合う酒に仕上げられています。
45	製造物	加工食品	梅酒等のリキュール	熊野かすみ	プラム食品株式会社	上宮町	完熟した南高梅の風味は、フルーティーで、色調も鮮やかな黄色を帯びた柿色です。この特性を生かし、冷凍保存したピュアをブレンドすることで、フレッシュかつフルーティーで、色調も鮮やかな梅酒になっています。



品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
46	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	AGARA CRAFT ベールエール	株式会社吉田	和歌山市	「AGARA CRAFT」の主力商品であり、クラフトビールを初めて飲む方を考え、蜂蜜を加えホップの角の立つ苦みを抑えました。魚のフライや煮物など和風料理にも合うように設計しています。
	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	AGARA CRAFT IPA	株式会社吉田	和歌山市	ホップの香りと苦みを強く強調したビールです。様々な料理にしてお楽しみ頂けるように通常よりアルコール度数を抑えることで飲みやすさを重視しました。
	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	AGARA CRAFT グアイツェン	株式会社吉田	和歌山市	小麦麦芽を使用したドイツの上面発酵ビールです。バナナのようなフルーティーな香りと柔らかな味が特徴であり、海産物との相性が良いです。苦みをほとんど感じないようなホップの量や種類を調整しました。
	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	AGARA CRAFT ピーチエール	株式会社吉田	和歌山市	あらい川の桃を賞沢に使用しヴァイツェンスタイルに仕上げた上面発酵ビールです。株のフルーティーな香りを最大限に引き出せるようにと、ホップの苦みを抑えた、非常にバランスの取れたフルーティビールです。
	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	AGARA CRAFT 山椒エール	株式会社吉田	和歌山市	有田川町のぶどう山椒を粉碎し使用したビールです。グラスに注いだ時に立ち上がる存在感のある山椒の香りが清々しく、暑い夏の季節にあうクラフトビールです。
	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	有田山椒エール	有限会社アオキヤ	有田川町	地元のをきれいな水と麦芽100%で造るビールに地元の有名なぶどう山椒を加えました。山椒の風味が過ぎず、少なすぎずの絶妙な風味の独特のスパイスビールをぜひお試しください。
47	製造物	加工食品	ビール・発泡酒	備長炭スタウト	有限会社アオキヤ	有田川町	4種類の麦芽を組み合わせ、2種類のホップで香りと苦みを演出、伝統的なアイリッシュスタウトの製法で造ったビールに紀州備長炭を加えました。まるでコーヒーのようなじゅっくりとコクのあるビールです。
	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	SUPER GINGER	香多呂商店	和歌山市	29年度のプレミア和歌山に認定いただいた「ひやしあめ」の1ランク上のジンジャーシロップ「SUPER GINGER」です。原材料は全て国産、勿論生姜は和歌山県産100%で生姜は一つ一つ丁寧に手で皮を剥いた手造りの限定品です。
48	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	熊野牛カレー	株式会社Meat Factory	和歌山市	和歌山県の熊野和牛である熊野牛の牛肉を角切りにし、その美味しさが伝わるカレーに仕上げました。野菜が溶け込んだ自然な甘みとスパイスの香りを大切にしながら辛みを持たせた熊野牛カレーです。
49	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	生姜佃煮	わかやま農業協同組合	和歌山市	和歌山産生姜は、繊維が細く柔らかく、みずみずしいのが特徴で、生姜そのものの味を、シソの葉やおろし生姜と米麹のみで仕込み、飲料として仕上げられています。生姜の皮をむいた生姜の10%の重さになるまで機械乾燥しています。
50	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	甘酒	川善味噌株式会社	海南市	紀の川市及びかつらぎ町で栽培した「刀根早生柿」無核無柿のうちにし〜4Lサイズのものを使用しています。不要な部分を取り除き厚みをそろえて薄切りにした柿を、皮をむいた果実の10%の重さになるまで機械乾燥しています。
51	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	柿チップ	株式会社パーシモン	紀の川市	和歌山名産のみかんジュースを使用し、甘味と酸味とのバランスが絶妙なソーダに仕上げました。ISO9001を取得など、国際基準に適合した品質・衛生管理で信頼の食品を製造しています。
52	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	紀の国仕立てハヤシ	有田食品株式会社	有田市	梅味がする黒ニンニクとして加工しました。食べやすく、黒ニンニクよりニンニク臭もせず、なおかつ地域に合った加工品を提案しようと抽群を利用し、独自の加工技術で紀州南高梅酢の黒ニンニクを完成させました。
53	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	紀州南高梅酢の黒ニンニク	中野農園	田辺市	

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
55	製造物	加工食品	上記に属さない加工食品	辛し肉味噌	中華料理 菜菜	田辺市	私は、中華料理一筋40数年です。そんな長年の調理経験からずっと温めてきた運身の逸品です。主に県内産の原料を使用し、和歌山色を前面に押し出し、ご飯のお供、お酒のあて、サラダ等に使用いただけます。
56	製造物	加工食品	上記分類に属さない加工食品	こころうたれる焼肉 産肉	古座川ジビエ 山の光工房	古座川町	わかやまジビエ処理施設衛生管理認証を受けている施設にて、捕獲後2時間以内の恒体のみを受入れし、衛生的に解体・保管後、瞬間液体凍結機にて急速凍結した、安心・安全で臭みの少ない産肉のみを使用しています。
57	製造物	産業製品	郷土民芸品	紀州へら竿 竹製ポールベン	紀州へら竿 和人	橋本市	伝統工芸品紀州へら竿の伝統技法により制作された筆記用具です。特徴である原材料の竹と漆は、日本的でありなじみやすいです。手に触れる天然素材の感触は優しく温かくて、竹の軽さも盛れない特徴を持ちます。
58	製造物	産業製品	郷土民芸品	紀州九度山真田組	九度山真田組研究会	九度山町	万葉の頃日本に伝来し、戦国時代に真田昌幸、幸村親子が九度山の地で「真田の作った強い組」として織り伝えた真田組を昔ながらの手仕事にて九度山で織り上げています。
59	製造物	産業製品	その他産業製品	ECOHAO ペンホルダー	ECOHAO	和歌山市	和歌山県は和洋建具の生産地であり、品質・生産量ともに全国的に高い評価を得ています。余剰材を有効活用し、当社の商品を通じて、優れた建具技術をあらためて国内に広く認知してもらいたいと思います。
60	製造物	産業製品	その他産業製品	手打ちの銅おろし金	紀州新家	橋本市	300年以上の歴史を持つ「手打ちのおろし金」を「紀州・和歌山で残したい！」との思いから独学で研究を重ね、「紀州新家」を立ち上げました。調理道具の脇役から主役へと飛躍させたい思いで製造しています。
61	製造物	産業製品	その他産業製品	「Tasaka No Nuno」	妙中ハイル織物株式会社	橋本市	パリコレクションにも出展したデザイナーからの特殊なベルベットのオーダーにも多額対応してきた実績もありますので、当社の設備やノウハウを駆使して魅力ある商品の開発をしています。
62	製造物	産業製品	その他産業製品	柿渋	浮き草屋	橋本市	毎年、梅雨の時期に処分される柿を使用し、柿渋ができないかとの思いから製作しました。平安時代から続く100%天然素材に興味を持つ方が増え、ワークショップ（一貫張りの際）に購入希望があり販売することになりました。
63	製造物	産業製品	その他産業製品	一貫張	浮き草屋	橋本市	柿渋を作るうちに一貫張りに出会い、昨年からは販売を開始しました。完全に乾いてから何カ月もの間にだんだん色が濃くなり変化を楽しむことができます。
64	製造物	産業製品	その他産業製品	折敷	西嶋木工	上富田町	紀州材の木の赤味の部分を使用しました。赤径目の美しさを表現し、昔ながらの「うすくり」（伝統技法）で仕上げました。折敷の上に器を置いて食事を、又改まった気分になるのではと思います。
	製造物	産業製品	その他産業製品	酒樽風鉢子（樽仕込）	西嶋木工	上富田町	杉の木の持つ木目の美しさ、色、杉の香り、味を紀州材で追及しました。一つ一つ手作りで、ご家庭で樽に入れたお酒を楽しんで頂けたらとの思いで製作しました。
	製造物	産業製品	その他産業製品	杉樽型ぐいのみ	西嶋木工	上富田町	杉の木の持つ木目の美しさ、色、杉の香り、味を紀州材で追及しました。8面を合わせて樽組みにし、猪口より大きい目のぐいのみ、味や香りを味わって頂きたいとの思いで製作しました。

## 【生鮮物分野】

品目	分野	種別	種類	認定品の名称	事業者名	市町村	認定品の概要
65	生鮮物	農産物	スイカ(小玉)	小玉スイカ(ひとりにめア)	古田農園	市町村 紀美野町	消費者に届くまでの時間を短縮するため、できるだけ出荷当日の収穫を心掛けています。陸当たりの良好な南向き斜面地を整備し、畑を平面化して栽培を行っており、水田栽培のスイカと異なりシャキシャキ感があります。
66	生鮮物	農産物	米(うるち)	里庵 天野米	里庵 松下商店	かつらぎ町	天野の里は高野山の守神として古くから歴史に落ちた地であり、寒暖の差が大きい為、米づくりに適した土地です。父の代よりお米を栽培しており、近年有機栽培等が主流となっている中で、肥料等にこだわって栽培しています。
67	生鮮物	水産物	養殖アワビ	紀州アワビ 紀和味	湯浅町漁業生産組合	湯浅町	「純流かけ流し」の水槽設備のもと、陸上養殖の大きな利点は瞬間に環境変化への対応ができることです。天然飼料に負けない品質かつコストパフォーマンスに優れた鮑をご提供できるようになりました。
68	生鮮物	特用林産物	シイタケ	清流椎茸	熊野フェルム株式会社	印南町	椎茸に直接水を当てない栽培方法を確立し、肉厚で食感の良い椎茸の栽培に成功しました。園床についても自社で製造を行うことにより、原料から出荷に至るまで、自社管理のもとで安心安全な商品の生産に努めています。
69	生鮮物	農産物	米(うるち)	熊野米	熊野米プロジェクト	田辺市	熊野の自然の中で育つ生命力あふれるお米です。味は甘くて、つやつや。粘りけがあり冷めてもおいしいいただけです。安心して食べてもらえよう、梅の調味液を利用して雑草の生育を抑え、農薬の使用を抑えて栽培しています。
70	生鮮物	農産物	柿	貯蔵たねなし柿	味好農園	紀美野町	パックに複数個入れた柿の呼吸によって、長い時間をかけて、脱渋させていきます。従来の脱渋方法で脱渋された柿と比べると味が濃厚になり、柿本来の味を感じる事が出来ます。完全有機肥料を施肥しています。
71	生鮮物	農産物	温州みかん	木成り完熟みかん	まるまつ農園	日高川町	気候や天候の変動に合わせて、木の状態を観察しながら、施肥、摘果、剪定などを行います。また、消費者の好みも時代とともに変化するので、それらを敏感に感じ取り、栽培技術を磨いています。
72	生鮮物	特用林産物	ワサビ	わさび菜	大洋化学株式会社	御坊市	真妻種は、印南町が発祥とされワサビの最高品種です。弊社が取り組んでい る水耕栽培システムでは、虫食いやサイズ不均等な葉は生産されないため、商品価値が高く、生のままで食せます。
73	生鮮物	農産物	温州みかん	有田みかん 宮川早生	北正園	有田市	栽培地は、南向きの斜面かつ高台のため、日照時間が長く、また、海に面していることから過度な塩分も取れており栽培に適しています。品質をより高めるために、水分調整や除草剤を使わず早刈機で除草などを行っています。

※品目数は、同一事業者の類似商品等をグループ化した数



## 令和元年度プレミアム和歌山推奨品 審査委員特別賞・奨励賞が決定しました！

プレミアム和歌山推奨品審査委員会は、全国レベルの商品力・訴求力があり、プレミアム和歌山全体の知名度向上に寄与するものとして、今回認定した商品の中から特に優れた商品を選考し、以下のとおり「プレミアム和歌山推奨品審査委員特別賞」を授与することを決定しました。

あわせて、特別賞に次ぐ特に優れた商品については、「プレミアム和歌山推奨品審査委員奨励賞」を授与することを決定しました。

### ◆◆ 特別賞 受賞推奨品 ◆◆

きしゅうなんこうらめ ひつまぶし

おたのしむ

#### 《 紀州南高梅ひつまぶし【太田商店】 》

禁断の食べ合わせに挑戦。江戸時代から続く食べ合わせが悪いという迷信を払拭させ、「鰻と梅を仲直りさせる」がテーマの商品です。

様々な食べ方で、①かつお梅と一緒に食べた鰻をご飯にかけて「かつお梅鰻丼」で②わさび、のりをかけて③鰻の骨からとった特製だしをかけて「鰻茶漬け」で④昆布梅を加えて「鰻梅茶漬け」で⑤好きなタイミングで酸っぱいのが特徴のしそ漬け梅のピューレを加えて「酸っぱさの追い足し」。

鰻と梅のコラボレーションをお楽しみください。

＜審査委員評＞ 3,240円/1箱(2食入)

食べ合わせにチャレンジするという「意気込み」を応援したくなる商品。梅の産地でもある和歌山県から、新しい食べ方を発信してほしい。純粋に美味しい。



### ◇ 奨励賞 受賞推奨品 ◇



きんだいきゃびあ

#### 【近大キャビア】

(株式会社アーマリン近大)

チョウザメの卵と岩塩のみで製造し、無添加・無着色。一般的なキャビアに比べて塩分が控えめなため、キャビア本来の風味が楽しめます。10,000円/30g



くわらくのかさのほすし:しいたけ

#### 【九和楽の柿の葉すし:しいたけ】

(九和楽)

伊都地域の柿の葉すしのネタの一つとして、しいたけが各家庭で使われてきました。伝統の味をお楽しみください。1,350円/9個人、1,800円/12個人、3,000円/20個人



こたますいか(ひとりじめ7)

#### 【小玉スイカ(ひとりじめ7)】

(古田農園)

海拔約400mで育てられた小玉スイカは、1~2人で食べるのに丁度よい大きさ。水田栽培のスイカと異なり、シャキシャキ感があります。1,300円~



しとらすじゃばら果汁

#### 【シトラスじゃばら果汁】

(特定非営利活動法人花咲か)

安全性にこだわって栽培された果実を使用しています。完熟前の時期に収穫しているので、完熟果汁と比べ、よりさわやかですっきりとした味わいです。

980円/200ml、1,650円/360ml、2,200円/500ml



ちようじゆがき

#### 【長寿柿】

(株式会社パーシモン)

「刃根早生柿」「平塚無柿」の2Lサイズを使用。原料の柿を吟味するとともに、機械乾燥技術の開発により、無添加でも、色、品質ともに優れた商品です。250円/1個、2,800円/10個箱入、500円/3個人、1,000円/3個人×2本箱入



ねぎのたばすこ おぎすこういる

#### 【ネギのタバスコ ネギスコヴィル】

(カワバタファーム)

完熟まで畑で熟成させ手で摘み取った自家製の唐辛子と、自家製のネギを使用しています。こだわって栽培したカワバタファーム100パーセント野菜をたくさんの人に食べてもらいたい思いから開発しました。520円/65ml