

令和3年2月15日	
資料提供	
担当課	企業振興課
担当者	柏木、高橋
電話	073-441-2841(直通)

News Release



**「紀の国」が生んだ逸品で、おうち時間を豊かに。
百貨店のバイヤーがハブとなりヒト・モノをマッチング&ノウハウ提供
和歌山県×三越伊勢丹ものづくり事業 オンライン販売開始！**



県では、県産品のブランド力向上と販路拡大を目指し、平成29年度から「わかやま産品魅力再発見事業」を実施しています。本年度も、株式会社三越伊勢丹のバイヤーのアドバイスにより、応募があった県内製造事業者が自社商品のブラッシュアップを実施し、下記のとおりリニューアルした商品の情報発信及び販売を開始します。

■掲載サイト

【三越伊勢丹オンラインストア：「和歌山ものづくり」スペシャルサイト】

- ① 期間：令和3年2月15日（月）～3月31日（水）
- ② 掲載内容：食品 5商品（5事業者）
Living&Art 1商品（1事業者）

【オンラインストア MOO:D MARK by ISETAN※】

- ① 期間：令和3年2月16日（火）～
- ② 掲載内容：食品 4商品（4事業者）

※商品詳細は別紙のとおり

〔※MOO:D MARK by ISETAN
20～30代の若年層をメインに、ギフト商品を提供するオンラインサイト〕

イベントの詳細は、以下のページをご覧ください。

○「和歌山ものづくり」スペシャルサイト

商品販売に併せ、和歌山の伝統と技、事業者の想いを紹介

https://www.mistore.jp/shopping/feature/shops_f2/st_wakayama_lp_sp.html



○和歌山／ギフトで贈りたいグルメ&スイーツ

「MOO:D MARK by ISETAN」で紹介

https://moodmark.mistore.jp/journal0121/012108/?utm_source=pr&utm_medium=wakayamarelease&utm_campaign=20210215



※わかやま産品魅力再発見事業

○生産現場に三越伊勢丹のバイヤーが訪問し、お客様目線でみた商品の改良等、事業者の商品ブラッシュアップを支援。

○ブラッシュアップした商品を紹介するとともに、ECサイトで販売を実施。

＜きたかわ商店：和歌山市＞

明治33年創業以降「不易流行」の思いを大切にしつつ、美味しい餡の製造を追求し続けている、100年以上歴史のある製餡所。“さすらいのあんこ職人”小幡寿康先生直伝の「豆殺し」という独自の製法で、香りをしっかり閉じ込めて炊く「格別なあんこ」を製造しています。

あんこのおいさに触れていただける食べ比べセットをご紹介します。あんこは、北ロマン（香り強め）・朱鞠（香り抑えめ）・エリモ（クセがなく、ほのかに香る風味）の特徴が異なる3種を選定しました。



あんこ3種食べ比べセット 1,296円

＜築野食品工業：かつらぎ町＞

創業1947年、日本の貴重な国産資源“米ぬか”に着目し半世紀以上こめ油を製造してきた築野食品工業。玄米由来の栄養が凝縮された「こめ油」と体に優しい「米粉」を使用した「come x come(コメトコメ)」を立ち上げました。おいしさを楽しみながら、お米の消費拡大と日本の食品自給率向上の一助となるブランドを目指しています。



従来のフィナンシェに使用されているバターを一切使用せず、米ぬか・米粉を使用して作ったフィナンシェ。和に特化した、プレーン・ごま・ほうじ茶・抹茶小豆・塩・和三盆の6種を詰合せでご紹介します。



和フィナンシェ 6種アソートセット 1,620円

＜伊勢屋：和歌山市＞

和歌山名産の熊野牛をはじめ、全国の銘柄牛をご紹介している精肉店＜伊勢屋＞。創業1963年以降、半世紀に渡りオーナーが自分の目で見て選び抜き、自信のあるものだけを枝肉ごと仕入れ、自社で加工を行うことで、美味しくお手頃な価格でご提供しています。

熊野牛の部位食べ比べセットをご紹介します。部位は、イチボ・ランプ・ロース。今回は、牛の部位をより美味しく味わえるくかんじゃ山椒園の山椒と合わせてご紹介します。



熊野牛部位食べ比べ焼肉セット 3,240円

＜かんじゃ山椒園：有田川町＞

紀州の山椒の生産量は日本一。特徴は品質の良さにあります。それは、果皮厚く大粒の実がぶどうの房のような「ぶどう山椒」と呼ばれる品種と、山椒にとって最高の環境適地で古くからの栽培技術の蓄積の賜物。＜かんじゃ山椒園＞は、栽培から加工・販売まで一貫することにより、最良のものを最高の状態でお届けしています。



一つ一つ手作業で粒を採取して丁寧に仕上げた山椒調味料から、熊野牛の各部位をより美味しく食べてもらえる、山椒おろし・粉山椒・紀奥五香の3種を選定。



熊野牛食べ合わせ山椒セット 2,268円

＜アーマリン近大：白浜町＞

＜アーマリン近大＞は、70年の歴史をもつ近畿大学水産研究所が、独自の水産養殖技術による「卵から成魚までの一環した管理体制」で、「安全」で「安心」そして「美味しさの探求」にこだわり、薬に頼らずストレスフリーな環境で育てた優良な魚を販売しています。

塩焼・照焼・柚風味・西京焼の4つの味で仕上げた個包装商品。レンジUPのみで手軽に食べられ、身はふっくらとしており、出来立ての完成度に近い味を楽しめます。



近大マダイ 4種焼きセット 6,480円

■ 三越伊勢丹オンラインストア Living & Art : 3月3日 (水) ~

■ <妙中パイル織物 : 橋本市>

<妙中パイル織物>は、染色、製織、仕上加工までを一貫生産することで、上質でオリジナルのある製品をお届けしています。日本では数少ない有線織機や、希少なベルベット織機で織った生地で、魅力のある商品開発を行っています。

■ 動画はこちらから <https://youtu.be/LHVFVKVPijk>

「Taenaka No Nuno」は、国会議事堂や電車のシート生地等を製造している工場で作られている生地を使用。表の生地は華やかな柄と光沢のあるベルベット生地で、その日の装いや気分によって、見せる面を選べます。



三越伊勢丹限定スクエアバッグ
(手前から) S:10,780円、M:14,300円、L:19,800円

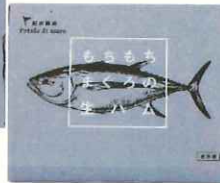
■ オンラインストア MOO:D MARK by ISETAN : 2月16日 (火) ~

■ <木下水産物 : 那智勝浦町>

生まぐろ水揚げ日本一の紀州勝浦港で長年、生まぐろ専門の仲卸業として事業を営んでいる<木下水産物>。老舗まぐろ専門店として伝統、目利きを受け継ぎながら、時代のニーズに合わせた生まぐろ、まぐろ製品をお届けしています。



もちもちまぐろの生ハム 3,240円



4代目が培ってきた目利きで選抜いた高品質なマグロを、1枚1枚丁寧にスライス。鮮度抜群、もっちりとした食感で、今までにないマグロの旨味を凝縮した味わい。キハダマグロとピンチョウマグロの計12枚の食べ比べセットで、グルメな方や、お酒のおつまみとしてもお勧めです。

■ <総本家駿河屋善右衛門 : 和歌山市>

創業560年を迎えた老舗和菓子屋。五代目・岡本善右衛門が考案し、六代目が仕上げたとされる寒天を用いた煉羊羹は、当時の諸大名の心を掴みました。現在もその想いと製法を受け継ぎつられる舌触りの良い餡は、小豆の風味とふくよかな甘さが広がり、ずっと上品な余韻を残します。

手土産にも相応しく、コーヒーや紅茶とのペアリングも楽しめる新食感の羊羹。手作りの羊羹にミカンやイチジク、クルミなどを入れた羊羹の楽しみ方を広げてくれる試みです。いろいろな味を楽しんで頂けるよう羊羹は小さめサイズ。4つセットで、明るい幾何学柄の風呂敷に包まれて届きます。



羊羹 4,320円

■ <HERB+CAFÉ : 有田川町>

和歌山有田川町でカフェを営む<ハーブプラス>。自家栽培のハーブを取り入れ、独自で考案したオリジナルブレンドのハーブティーが人気です。朝昼晩、その時々々に味わいたいハーブティーセットです。



<トゥウェルブモーメンツ>ハーブティー 各2,160円

「HERB+CAFÉ (ハーブプラスカフェ)」のオーナー河野芳寛さんと、朝・昼・夜3つのシーンに寄り添うオリジナルブレンドハーブティーを開発しました。新しいパッケージも提案。茶葉量が通常のティーバッグの約2倍あり、しっかりと味わい・クリアな味わいをティーポットでも味わえます。

■ <アーマリン近大 : 白浜町>

近畿大学水産研究所が研究開始から13年の年月をかけて、2008年に誕生した「国産非加熱キャビア」。和歌山の山麓を流れる清らかな河川水で育まれたチョウザメの卵を使用しました。持続可能な方法で管理・育成された、天然資源の枯渇にもアプローチするエシカルな試みです。

和歌山県新宮産「非加熱の国産キャビア」。一度で食べ切れる、従来よりも少し小さめサイズで、リーズナブルな価格を実現しました。キャビアは非加熱ならではの特徴的な食感が魅力。口内でプチッと弾けた瑞々しさの後は、クリーミーでまろやかな舌触り。最後にキャビア本来の香りが口の中に広がります。お酒の好きな方へのギフトとしてもお勧め。



KINDAI CAVIAR / 近大キャビア 3,888円