



令和2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、今回認定したものの中から特に優れたものを選考し、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製品については、「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 ◆◆

きしゅうわかうし きしゅうわかうしきょうぎかい

◀ 紀州和華牛【紀州和華牛協議会】 ▶

紀州和華牛は、多様化する消費者ニーズに応えるべく、和歌山県畜産試験場、近畿大学、エコマネジメント株式会社の三者が共同開発した技術により生産された、脂肪交雑を抑えた柔らかくて美味しい黒毛和牛肉です。飼料には県内で製造されるみかんジュースやしょうゆ等の副産物を有効活用し、高タンパク・低カロリーかつビタミン豊富となっております。通常の肥育牛と比べ、ビタミンE含量が約1.7倍に増加するなどの特徴もあります(県畜産試験場での試験成績)。赤身が美味しい牛肉として、今後の高齢化や健康志向に適応していると思います。



＜審査委員評＞

- ・赤身の肉を作るのは経験上難しいと知っており、あれほど美味しいことに驚いた。
- ・赤身肉を強みにしており、女性をはじめとした健康志向に合う。熊野牛とのブランドの仕分けもできている。
- ・プレミアム和歌山審査理念の「供給の安定性」がある。

◇ 奨励賞 受賞推奨品 ◇

みちかけ

[MICHIKAKE]

きしゅうぶらす ゆうげんせきにんじょうみあい

(KISHU Plus 有限責任事業組合)

紀州漆器の伝統技法紀州塗りと根来塗りを活かした、よりモダンな壁掛け照明を目指して製品化した商品です。まるで器が液体で満たされているように、光源の光が、美しい蒔絵の機微によって器に満たされていきます。器の蓋のような円盤を回転させることで、満たされた光が変化する、月の満ち欠けのような照明です。

198,000円/1個



こぐちすつーる

[KOGUCHISU ツール]

きのこうぼうかし

(木の工房 檜)

原材料には、目込みが良く(年輪の幅が細かく)、たいへん美しい紀州材のスギを使用しています。材質がスギであることから、非常に軽量で、置く場所を選ばないサイズとしています。デザインの特徴は座面にあり、はっきりした木目や心材(赤身)を用いた多様な色彩をアピールするものです。

22,000円/1脚



ちょうじゅくしらぬい

[超熟しらぬい]

まるまつのうえん

(まるまつ農園)

完熟を超える「超熟しらぬい」最高に美味しいしらぬいを作りたいと、何年もかけて試行錯誤を重ね、3月下旬まで樹上で完熟させることに成功しました。葉つきは採れたての証です。鮮度抜群なので、皮をむいた瞬間に香りが広がり、口に入れるとジューシーで濃厚な果汁がたっぷり。内皮は薄く、程よい酸味が甘さを引き立て、後をひく美味しさ。どっしりとした大玉で食べ応えも充分です。



わかまつり

[和歌祭]

わかやまし

(和歌山市)

和歌祭は、徳川家康を祀る紀州東照宮の例祭です。その創始は元和8年(1622年)に遡ります。天下泰平を祝し祈願する城下と領国の祭礼として行われましたが、神幸(しんこう)行列に練り物行列が組み込まれるという特徴的な行列構成で、特に練り物行列は、趣向を凝らした絢爛豪華な風流づくしのものでした。

かつては城下町の町人が、今は和歌祭実行委員会を中心とした地域の方々を支えられている和歌祭は令和4年(2022年)に四百年式年大祭を迎え、これまでに失われた多くの芸能の復興も予定しています。

