

令和4年3月23日	
資料提供	
担当課	企業振興課
担当者	坂本、高橋
電話	073-441-2841(直通)



プレミアム和歌山

News Release

## 令和3年度(第14回)のプレミアム和歌山推奨品が決定しました!!

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

### 〔令和3年度(第14回)プレミアム和歌山推奨品認定の概要〕

○製造物分野	加工食品	125商品	梅干、菓子類、水産加工品、畜産加工品等
	郷土民芸品	1商品	バスロッド
	産業製品	21商品	木工製品、棕櫚等
○生鮮物分野	農産物	7商品	果実、野菜
	特用林産物	1商品	キクラゲ
合計		155商品	64事業者

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

### 〔更新認定(第1回認定、第4回認定分、第7回認定分)の概要〕

218商品 95事業者

○今回の認定により、推奨品の累計※は1193商品(認定前:1063商品)、  
401事業者(認定前:374事業者)となりました。(令和4年3月22日時点)

※認定廃止等があった商品・事業者を除く

#### 【プレミアム和歌山推奨制度】

- ・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。

#### 【プレミアム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 坂本、高橋  
電話：073-441-2841 FAX：073-424-1199  
URL：<https://premier-wakayama.jp/>



## 令和3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 ◆◆

きんざんじみそ おおたきゆうすけぎんせい

#### 《 金山寺味噌【太田久助吟製】 》

江戸時代末期、天保12年に建てられた蔵にて醸造。目には見えない酵母菌が、此処でしか生まれぬ味噌づくりを支えます。本製品は古い伝統を守りつつ、新しい味覚に添うべく日々研究を重ね、その天然の風味は広く称賛を賜るに至りました。米、大豆、裸麦の穀物原料すべてに麴をつけ、それに瓜、丸茄子、生姜、紫蘇を漬け込んだ長期保存食品かつ庶民の食卓の常備菜です。古伝の製法を守り、大量生産できる機械化に移行せず、一つ一つ手作業で製造しております。

1,080円/300g、600円/210g



#### ＜審査委員評＞

- ・先代のこだわりである大きめの野菜など、手作りならではの特徴が評価できる。他の商品と食感が違う。
- ・180年生きる蔵、目に見えない酵母菌が受け継いだ財産という、その歴史や意気込みが素晴らしい。

### ◇ 奨励賞 受賞推奨品 ◇

#### 【 紀州梅まぐろ梅 】

かぶしきがいしゃ いわたに  
(株式会社 岩谷)



紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで味付けした那智勝浦町産まぐろのほぐし身を詰めた新味覚の梅干しです。お茶漬け、お酒の肴、おにぎりなど幅広くお召し上りいただけます。自社独自の製法でまぐろを味付けしており、まぐろと梅干し双方の旨味を存分に引き出し、食欲を掻き立てる美味しさに仕上げました。果肉がふっくら柔らかな南高梅で、まぐろのほぐし身を包んでいく工程は、職人による手作業。熟練の職人しか成し得ない技で、一粒ずつ丁寧にまぐろを梅で包んでおります。長い梅干しの歴史の中で、初めての試みの商品であり、その製法の特許を取得しております。3,240円/6個入



#### 【 本まぐろ希少部位3点セット 】

くしもとしょうひん かぶしきがいしゃ  
(串本食品株式会社)

本鮪からわずかししか取れない「頭肉・カマトロ・ほほ肉」を一度に味わえるセットです。地元串本町で養殖された本鮪を徹底した品質管理体制のもと、鮮度の良いまま加工し急速冷凍、超低温冷凍庫で保管しています。十分に冷やしこみを行った養殖本鮪を解体し、希少部位を取り、すぐに真空パックして急速凍結を行うことにより、とれたてのおいしさを封じ込めてご家庭にお届けします。

#### 【 竹製バスロッド 】

たけせい  
きしゆう ざお かずひと  
(紀州へら竿和人)



国指定の伝統的工芸品「紀州へら竿」の材料、伝統技法を守り、和の技術で「洋の釣り竿」を実現した新商品です。新商品のバスロッドはへらぶなの技術をブラックバスにターゲットを変え、若い釣り人や海外への進出の可能性も視野に入れた非常に面白い商品です。竹独特の釣り味と、芸術品ともいえる高品質の仕上げをそのままブラックバスロッドに仕上げました。88,000円/1組

#### 【 いちじくプリンセス 】

ゆうげんがいしゃ のうえん  
(有限会社ロハス ロハス農園)



最高に美味しいいちじくは、早すぎない、遅すぎない、樹上完熟のタイミングを見極めて収穫しています。完熟の見た目にも美しいいちじくはとてもデリケート。品質を保つためお姫様のように特別なゆりかごで梱包出荷し、大切に丁寧にお客様ののもとにお届けします。(L9玉、M12玉)