



和歌山県ふるさと広報大使「中島 由貴」さんが 「GI 和歌山梅酒」の魅力を発信

～ クックパッドでも梅酒特集を展開 ～

和歌山県では、リキュールでは全国初として酒類の地理的表示（GI : Geographical Indication）の指定を受けた「GI 和歌山梅酒」を、GI 和歌山梅酒管理委員会をはじめとする関係団体の皆様方と一緒に、さまざまなプロモーションを展開しております。

このたび、6月11日「梅酒の日」に先駆けて「おいしく食べて和歌山モール」において、PR動画を配信するとともに、クックパッドにおいて梅酒レシピ等の公開も行いますので、是非ともご覧いただき、和歌山の梅酒をお楽しみください。

① 和歌山県ふるさと広報大使「中島 由貴」さんPR動画掲載

■掲載日 令和4年6月10日（金）9:00～

■掲載場所 おいしく食べて和歌山モール特設ページでの発信
「中島由貴の和歌山をおいしくいただきます」

<https://oishii-wakayama.com/feature/tourism-ambassador/>

■動画概要 和歌山県ふるさと広報大使「中島 由貴」さんが、梅酒マッピング図を参考にしながら、GI 和歌山梅酒を飲み比べしつつ、和歌山県の梅酒の魅力を発信

※動画イメージ



★梅酒マッピング図はこちら

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/d00201192_d/fil/mapping.pdf



★『GI（地理的表示）』とは

地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている食品の名称を知的財産として保護するもの。

★『GI 和歌山梅酒』とは

GI 和歌山梅酒管理委員会による厳正な審査により、次のような基準を満たし品質が保証されているものとして認められた梅酒。

- ・梅の実には県内で収穫された新鮮な青梅又は完熟梅のみを用いたものであること
- ・酒類及び梅の実以外の原料は、梅の果肉、梅の果汁、糖類、含糖質物及び炭酸であること
- ・梅の実は浸漬する酒類1KL当たり300KG以上使用すること
- ・梅の実の酒類への浸漬、酒造工程時の貯蔵、容器への詰入は和歌山県内で行うこと など

② クックパッドを活用した梅酒情報の発信



和歌山県食品流通課 のキッチン **公開講座**

果樹王国・和歌山県から、フルーツを使ったレシピをご紹介します。

■掲載日 令和4年6月10日(金) 9:00~

■掲載URL <https://cookpad.com/kitchen/42284434>

■掲載概要 梅酒マッピング図を活用した梅酒の楽しみ方を紹介



【和歌山県×クックパッド】
これまでの掲載イメージ



=== 参 考 ===

梅(梅加工品)には、高血圧防止につながる「カリウム」、抗酸化作用のある「β-カロテン」や疲労回復を助ける「クエン酸」、糖尿病防止に効果のある「オレオノール酸」等の有機酸、胃がん防止に効果のある「シレンガレシノール」、脂肪燃焼を助ける「バニリン」等のポリフェノールなど、健康に効果のある多くの成分が含まれています。

栄養成分 (100g 当たり)

熱量	28kcal	ナトリウム	2mg
たんぱく質	0.7g	カリウム	240mg
脂質	0.5g	β-カロテン	220μg
炭水化物	7.9g		

果実類 / うめ / 生 日本食品標準成分表 2015年版(七訂) から引用



最近では、大阪医科薬科大学の研究グループにより、梅干しを作る際にできる「梅酢」から抽出された「梅ポリフェノール」が新型コロナウイルスに阻害効果を持つとの研究報告がなされました。

【紀州田辺うめ振興協議会 発表】



また、東海大学・大阪河崎リハビリテーション大学・和歌山工業高等専門学校の研究グループにより、梅干抽出物の新型コロナウイルスに対する効果(感染・増殖抑制)についての研究報告もなされています。【みなべ町 発表】



<お問い合わせ先> 和歌山県 農林水産部 食品流通課
担当 堺田・稲葉 電話:073-441-2814

