

令和4年9月30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）



和歌山県優良県産品推奨制度

プレミアム和歌山

## 首都圏でのプレミアム和歌山PRイベントの開催

- ・和歌山県では、農林水産物、加工食品、工芸品など“和歌山のめぐみ”の中でも特に優れたものを「プレミアム和歌山」に認定し推奨しています。
- ・プレミアム和歌山を広く周知するため、ホテル椿山荘東京でメディア関係者や流通業界関係者などに向けたPRイベントを開催します。
- ・残間里江子審査委員長をはじめ、プレミアム和歌山パートナーの参加、令和3年度審査委員特別賞・奨励賞受賞事業者によるPR、プレミアム和歌山食材を使用した料理の試食、プレミアム和歌山推奨品の製造・制作風景動画の上映などを実施します。  
〔プレミアム和歌山認定状況：400事業者・1,188商品〈H20～R4.9月1日現在〉〕

**1 日時** 令和4年10月7日（金）

展示交流会 17:00～18:00

レセプション 18:15～19:30

展示交流会 19:30～20:15

**2 場所** ホテル椿山荘東京 バンケット棟 5階 グランドホール椿  
(東京都文京区関口 2-10-8)

**3 対象者** メディア関係者、流通業界関係者等 約150人の参加（予定）

### 4 概要

- 11事業者がブースを構え、展示交流会として商品をPRし、来場者と名刺交換等を実施。
- 委員長、プレミアム和歌山パートナー、知事と令和3年度特別賞・奨励賞受賞事業者を交えたトーク
- ホテル料理人がプレミアム和歌山を食材として調理した食事の提供
- 弘兼憲史さんが取材したプレミアム和歌山推奨品の製造・制作風景動画の上映
- プレミアム和歌山推奨品プレゼント企画

### 【当日参加】プレミアム和歌山審査委員特別賞・奨励賞受賞事業者

- ・R3受賞者 [特別賞] 太田久助吟製「金山寺味噌」
- [奨励賞] (株)岩谷「紀州梅まぐろ梅」
- [奨励賞] 紀州へら竿和人「竹製バスロッド」
- [奨励賞] 串本食品(株)「本まぐろ希少部位3点セット」
- [奨励賞] (有)ロハス(ロハス農園)「いちじくプリンセス」



令和元年セレモニーの様子  
知事・残間氏・パートナー・  
受賞事業者の皆様

## プレミア和歌山パートナー

和歌山県の応援団として、各人の活動を通じてプレミア和歌山の魅力を発信していただくとともに、プレミア和歌山の販売を促進していただくため、現在7名の方々にプレミア和歌山パートナーとして活動していただいています。イベント当日も、参加可能なパートナーが駆けつけてくれます。

敬称略



泉 麻 人 (いずみ あさと)

コラムニスト 慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。『大東京 23 区散歩』をはじめ、東京に関する著作も多い。各地の食文化も詳しい。



荻 野 アンナ (おぎの あんな)

作家／仏文学者 パリ第4大学に留学、ラブレターを研究。帰国後、研究のかたわら執筆活動を始め、『背負い水』で芥川賞受賞。温泉、旅好きで、エッセイにも定評がある。



クミコ

歌手 「わが麗しき恋物語」が“聴くものすべてが涙する歌”としてヒット。10年、「INORI～祈り～」で、第61回「NHK紅白歌合戦」出場を果たす。11年3月11日、コンサートで石巻市に訪れた際、東日本大震災に遭遇。以来、支援活動も積極的に行う。2018年熊野本宮大社 旧社地 大斎原での世界遺産コンサートに出演。



幸 田 真 音 (こうだ まいん)

作家 米国系銀行や証券会社でディーラーなどを経て、95年『小説ヘッジファンド』で作家に転身。主な著書に『日本国債』『凜冽の宙』『日銀券』『スケープゴート』ほか多数。14年『天佑なり』で新田次郎文学賞を受賞。



鈴 木 光 司 (すずき こうじ)

作家 90年の『楽園』（日本ファンタジーノベル大賞優秀賞）でデビュー。『リング』『らせん』シリーズが計800万部のベストセラーとなり、ハリウッドでも映画化。13年アメリカのシャーリー・ジャクソン賞を日本人で初めて受賞。15年、串本町を舞台にした作品『ブルーアウト』を執筆。



弘 兼 憲 史 (ひろかね けんし)

漫画家 松下電器産業に勤務の後、74年漫画家デビュー。代表作は『課長島耕作』シリーズをはじめ『人間交差点』『黄昏流星群』など。07年には紫綬褒章を受章。16年、和歌山県広報誌『和（なごみ）』において、仁坂知事と対談。



山 本 一 力 (やまもと いちりき)

作家 通信機輸出会社、大手旅行会社、広告制作会社などを経て、97年『蒼龍』でオール讀物新人賞を受賞してデビュー。02年『あかね空』で直木賞受賞。08年、新宮市を舞台にした作品『いかだ満月』執筆。2019年9月刊行の、旅を通して学んだことを開陳する人生論『旅の作法、人生の極意』の中で、プレミア和歌山の内覧会に出席したことについて触れていただいた。



# プレミアム和歌山

## 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 受賞推奨品

### ◆◇ 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、此処でしか生まれない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。
- ・150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 ◇

きしゅう うめ うめ

#### 【 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



たけせい

#### 【 竹製バスロッド 】

きしゅう 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



ほん きしゅうぶい さんてん

#### 【 本まぐろ希少部位3点セット 】

くしもとしよくひん かぶしきがいしゃ

(串本食品株式会社)

本鮪からわずかしが取れない「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。3,000円/600g



#### 【 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もとにお届けします。(L9玉、M12玉)

