



プレミアム和歌山

令和5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なか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 ◆◆

うめとしそ かぶしがいいしゃ ◀ 梅と紫蘇【株式会社うめひかり】 ▶

素材は南高梅と天然塩と赤紫蘇のみ。ご飯に合う甘くない梅干しです。完熟して自然落下した南高梅だけを使用しているため、皮が柔らかくフルーティな香りが特徴。徳島県から取り寄せた葉が細かくて香りの良い赤紫蘇と一緒に漬けています。天日干しの後、熟成させてまろやかになった口当たり、赤紫蘇の香りがお楽しみいただけます。(塩分約15%)

1,120円/280g、3,480円/1kg

<審査委員評>

- ・昔ながらの酸っぱい梅干しが、良い。
- ・事業者の就農、そして商品開発のストーリー性が素晴らしい。



◇ 奨励賞 受賞推奨品 ◇

うめ とこ [そのまんま梅の床] のうえん (てらがき農園)

自社農園で栽培している農薬不使用の南高梅を、天日干し(露地干し)で梅干しにし、それを三年熟成させてつくられた「梅床」。カット野菜や果物などを袋に入れて、冷蔵庫に約5分程漬けるだけで、美味しい浅漬けができあがります。

1,820円/250g

かん [ウメ缶 どんなきもウメとごはん]

ながおかしよくひんかぶしがいいしゃ
(永岡食品株式会社)

和歌山県特産の梅干しを災害時やアウトドア時でも食べて頂くことを想定した長期保存可能な缶詰。紀州南高梅を丸ごと一粒、個包装するとともに、お米にもこだわり和歌山県産米を使用しています。米の味を追求し、お米の洗い方から炊飯に至るまで完全マニュアル化し味のある美味しいご飯に仕上げています。水で60分、お湯で15~20分で美味しい梅ごはんの完成。

630円/80g、6,960円/80g×12個、11,340円/80g×21個

じゃばにーず くらふと りきゅーる [JAPANESE CRAFT LIQUEUR くまの]

ぶらむしよくひん かぶしがいいしゃ
(プラム食品株式会社)

和歌山県産のブドウ山椒と完熟南高梅、温州みかん等を配合した自社製造のジンベースに、紀州産南高梅・砂糖を仕込んで梅酒に仕上げました。ジンの香味ポタニカルは、ジュニパーベリー、社松子、コリアンダー、シナモンを採用。他の梅酒にはない豊かな香りと、刺激的な後味のジン梅酒です。

*当製品は2023年4月にGI和歌山の認定を受け、同年KuraMaster梅酒コンクールにてプラチナ賞を受賞。

2,500円/500ml

