

2. 加工食品

1 農産加工品[ブランド名：京とうふ]

加工食品



国産大豆を100%使用するとともに、豆乳濃度13brx以上に限定することにより、大豆本来の旨みを引き出した豆腐をブランドとして認定。作り手の技が感じられる、味にこだわった豆腐です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京ブランド認定食品

京都府

2 農産加工品[ブランド名：京ゆば]

加工食品



国産大豆を100%使用し、職人の技を活かした湯葉をブランドとして認定しています。「生ゆば」「くみ上げゆば」など、湯葉本来の味である大豆の旨みをお届けします。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温又は冷蔵 ※商品によって異なる

京ブランド認定食品

京都府

3 農産加工品[ブランド名：手延べそうめん 揖保乃糸 播州小麦]

加工食品



伝統の手延べ製法でモチモチとした食感と播州小麦独特の風味を活かしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

4 農産加工品[ブランド名：蒸し黒豆ドライパック]

加工食品



いつものサラダにトッピングできます。厳選した兵庫県産の高級黒豆品種「丹波黒」の大粒を使用し、赤穂の天塩を隠し味にほっくり蒸し上げています。袋から出してそのままおやつとして、またサラダや煮物など普段の料理に合わせて利用できます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

5 農産加工品[ブランド名：丹波黒きな粉]

加工食品



こだわりの製法でコクが決め手です。選別の兵庫県産丹波黒を100%使用した、風味豊かな味わい深いきな粉です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

6 農産加工品[ブランド名：丹波黒煎り豆]

加工食品



ポリポリした食感が人気です。素材にこだわり、厳選の兵庫県産丹波黒を香ばしく味わい深い煎り豆に仕上げています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

7 農産加工品[ブランド名：兵庫県産バジルペースト]

加工食品



兵庫県内の生産者と直接契約したバジル（ひょうご安心ブランド農産物）を使用しており、風味の良い朝摘みの生バジルペーストです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

8 農産加工品[ブランド名：黒大豆煮豆（味道丹波黒）]

加工食品



兵庫県丹波市・篠山市産の黒大豆を使用しています。時間をかけて煮込み、丹波黒の特徴であるもちっとした歯ごたえのある食感と、ほんのりした甘さに仕上げています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

9 農産加工品[ブランド名：丹波黒豆エスプレッソ煮]

加工食品



兵庫の二大ブランド篠山産黒豆とUCCエスプレッソを使い甘ったるい黒豆煮は苦手とおっしゃる方にも喜んでいただける、コーヒーの香りと苦味を生かした丹波黒豆エスプレッソ煮を開発しました。

そのままでも、ワインやお酒の肴としても。そして豆を食べた後の栄養たっぷりのエスプレッソは、牛乳で割って飲んだり、パンをつけて食べたり、アイスにかけてもおいしく召し上がっていただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

五つ星ひょうご

兵庫県

10 農産加工品[ブランド名：四季の味 ふどう豆甘露煮（丹波産）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

丹波黒大豆を原料に、弊社オリジナルレシピで炊き上げました。ふっくらと葡萄のような膨らみをもつ黒大豆を、商品名 ふどう豆と言うネーミングでしました。乾燥の黒大豆からふどう豆にするのに数時間 静かに戻して、ふっくら炊きにも数時間ゆっくり時間をかけ味も染み込ませます。時間と手間をふんだんに使う事で出来上がったふどう豆甘露煮です。

五つ星ひょうご

兵庫県

11 農産加工品[ブランド名：さよなら涙くん]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

あわじ産のたまねぎの特徴をいかした甘く・香のよい乾燥玉ねぎです。低温除湿乾燥機加工で、じっくりと時間をかけて作るため芯まで均等に乾燥され、機内は密封状態で風が循環し外気の菌が混入しないため、汚染の心配はなく安心・安全です。添加物も一切使用せず、たまねぎに含まれる遊離水だけを除湿するため味が凝縮されるため甘く、美味しさはそのまま残り、栄養も閉じ込め、色も美しくクリーム色に出来上がっています。

五つ星ひょうご

兵庫県

12 農産加工品[ブランド名：完熟トマトスイーツ詰合せ]

加工食品

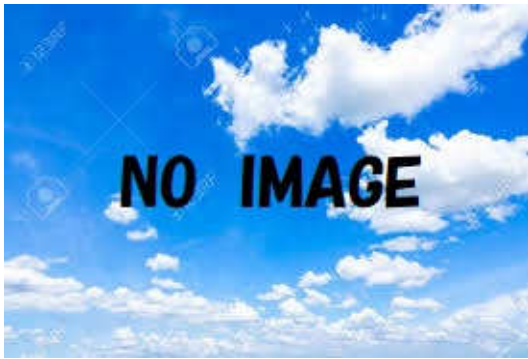


出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

兵庫県産の完熟トマトを主原料に使い、白ワインと砂糖のみで煮込み旨味を凝縮した、トマトジャムをメイン商品にし、関連商品としてトマトジャムを板状に成形後ハーブドライに乾燥させ、スティック状にカットしたジャムスティック、又完熟トマトと白ワインの旨味を濃縮したトマトフルーツソースのトマトスイーツ3点セットです。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

兵庫県産であり日本初のデュラム小麦セトデュールから得られた粗い小麦粉（デュラムセモリナ）を使って、乾燥スパゲッティ「瀬戸内生まれのスパゲッティ」の製造に成功しました。セトデュールは、研究、栽培ともに、生粋の瀬戸内生まれ、瀬戸内・兵庫育ち。日本人のための乾燥スパゲッティです。限定栽培で希少品ですが、国産小麦独特の色白で、もちっと感のあるスパゲッティです。

五つ星ひょうご

兵庫県

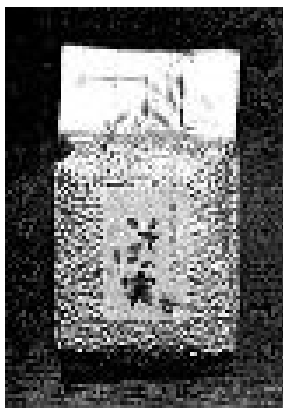


出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

地元農産物の規格外品で売れずに廃棄されている野菜や果物を有効活用できないかと「農家応援プロジェクト」を企画し、研究室を新設、乾燥機設備を導入しました。「ドライトマト」は独自の「低温乾燥システム」から生まれたもので、従来の熱風乾燥やフリーズドライと違い、素材の栄養成分を壊さず、味や風味は素材そのままの濃厚な味と風味を楽しむことができます。食品添加物・保存料は一切使用せずに商品開発をしています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

栽培期間中は農薬は一切使用せず、兵庫県下で唯一循環型農業で菜種後にそばを栽培するのは多可町菜の花エコプロジェクトだけです。地元でそばを生産して地元産100%のそばのむき実を商品化しました。兵庫県の特産品として、外国のお土産に観光客のお土産にご利用いただけるように真空パックにして美味しさを長期に保てるよう工夫しました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

『自然薯』を使用した「自然薯とろっけ」です。自然薯は、「健康によい」「高級品」という良いイメージの反面、「食べ方が分からない」「すりおろしなど調理が大変」という消費者の方に受け入れられにくい要素があったため、調理が簡単で、長期保存が可能、利便性、簡便性をキーワードに開発。自然薯の粘りと角切り自然薯揚げたてはもちろん、冷めてもおいしいコロっけが完成し、身近で手頃に自然薯を味わう事の出来る商品となっています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

「揖保乃糸 姫新線パッケージ」は揖保乃糸のふるさと・西播磨地域を走るJR姫新線の車両をデザインしたパッケージに、地域特産品である揖保乃糸とめんつゆを詰め合わせた商品です。揖保乃糸の中でも、兵庫県産小麦のみを使用してつくられた「揖保乃糸・播州小麦」を使用しています。パッケージはかつて活躍していた懐かしい旧車両と現在運航中の新車両2種類を作成しました。(JR西日本許諾商品)

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

日本三大ねぎの一つに数えられる岩津ねぎ、和牛最高峰とも言われる但馬牛、甘さと柔らかさが特徴の淡路島産玉ねぎなどを使い兵庫県の美味しいものを詰め込んだ贅沢なコロっけです。手づけにこだわった衣は油で揚げただくことでサクサクとした食感が楽しめます。岩津ねぎと淡路島の玉ねぎの甘みを活かした味付けは2007IFFA金賞を受賞した但馬の郷にレシピ監修をしていただいています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	10月～翌年5月
納入時の状態	常温

野菜の細胞壁が崩れず、ビタミン等の有効成分の熱変成を防ぎ、風味や栄養価を保持できる乾燥法、減圧平衡発熱発酵乾燥法を用いて弊社で栽培した“さつまいも”を使った『干し芋』を製造することができました。パッケージに2次元バーコードで導きトレーサビリティの開示も行い安心安全な商品を消費者にお届けします。丹波篠山産の原材料“紅はるか”の風味や栄養価を損なわず、安心で安全な“干し芋”を食味できます。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

「おいしい茶粥」は、こうばしい香り焙煎茶にお米、レシピ付。奈良の典型的な茶粥が愉しめる。「おいしい焙じ茶」は、こうばしい香りとすっきりとした味わいが特徴。ミルクやマーマレードジャムでのアレンジも愉しめる。

奈良の贈り物

奈良県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

朝霧たちこめる谷間で、環境にやさしい土作りから取り組み、丹精込めて育てられた茶葉。少し冷ましたお湯を、茶葉に掛からないように急須の縁からそそぎ、茶葉が八分目ぐらい開いた時が合図、最後の一滴までそそぎいれると、透明な青みを帯びた水滴が茶碗を満たしていく。

奈良の贈り物

奈良県

22

農産加工品[ブランド名：<葛菓子>星とダンス 水との戯れ 森の中へ そして訪れ]

加工食品



伝統的な作り方による葛菓子は、吉野本葛ならではの口溶けのなめらかさと五つの彩りを五種類のお砂糖によって表現することで風味の違いを最後の一つまでお楽しみいただけるお菓子になっています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

奈良の贈り物

奈良県

23

農産加工品[ブランド名：紀州の柚子と椎茸の佃煮]

加工食品



モーツァルトを聴かせて育てられた和歌山県産の椎茸と、柚子を最高級美味しょうゆでじっくりと煮詰めた手作り佃煮です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

24

農産加工品[ブランド名：高野山特産 黒丸ごま豆腐]

加工食品



黒胡麻をペースト状に極細引きし、丹念に練り上げ、滑らかな口当たり仕上げました。黒胡麻の風味豊かなごま豆腐をご賞味下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

25 農産加工品[ブランド名：高野山特産 白丸ごま豆腐]

加工食品



厳選された白胡麻を一粒一粒すり潰し、絞って胡麻のエキスだけを抽出し、本葛粉などを加え練って炊き上げ容器に詰め、手間暇掛けて作り上げています。滑らかな口当たりをご賞味ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

26 農産加工品[ブランド名：月のしずくでつくった ごまどうふ]

加工食品



高野山麓の天然水「月のしずく」と厳選された白胡麻と吉野本葛などを使用した香り高い胡麻の風味と粘りある食感をご賞味ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

27 農産加工品[ブランド名：グルテンフリー プレミア『米粉』食パン]

加工食品



地元和歌山県産コシヒカリを中心に国産米を使用。焼くとお米本来の香ばしさとモチモチした食感を楽しめます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



金芽米は、栄養成分と旨み成分が多い「亜糊粉層（あこふんそう）」と胚芽の基底部である「金芽」を残す精米方法により玄米の栄養と白米の美味しさの両立した健康志向の無洗米。（精米した白米と比べビタミンB1が約7倍、食物繊維が約1.8倍、オリゴ糖は約12倍）

- ①2012年モンドセレクション金賞
- ②H29一般社団法人日本健康医療学会主催「第5回健康医療アワード」受賞

出荷可能時期	随時
納入時の状態	常温

和歌山県



山間急傾斜地で育てた、無農薬で香り高い高品質のお茶。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



使用原材料は、自家農園で栽培した有機茶葉のみ。発酵茶独特のほんのりとした酸味と爽やかな香りが特徴。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

31 農産加工品[ブランド名：古代米 SWING BAG]

加工食品



中煎り焙煎の赤米と黒米をブレンドしたカフェインレスの古代米飲料。古代米のやさしい甘みと香味が広がる。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

32 畜産加工品[ブランド名：古株牧場「つやこフロマージュ」(チーズ)]

加工食品



自農場で生産したミルクを使用して作り上げた滋賀県産第1号の熟成チーズ。発酵食文化のふるさとから発信する滋賀ならではのチーズ。国産チーズコンクール「JAPAN CHEESE AWARD」での金賞受賞やJALファーストクラスでの機内食に採用されるなどの実績あり。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

コンクール マザーレイク・セレクション

滋賀県

33 畜産加工品[ブランド名：京都ぼーくのハム]

加工食品



- ・京都のブランド豚肉「京都ぼーく」を使用
- ・着色料、保存料は不使用

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

34 畜産加工品[ブランド名：京都ぼーくのベーコン]

加工食品



- ・京都のブランド豚肉「京都ぼーく」を使用
- ・着色料、保存料は不使用

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

35 畜産加工品[ブランド名：京都ぼーくのソーセージ]

加工食品



- ・京都のブランド豚肉「京都ぼーく」を使用
- ・着色料、保存料は不使用
- ・あらびきを始め、七味、ネギ味噌、ゆず、万願寺トウガラシ、黒ごまらあ油等、各種有

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

36 畜産加工品[ブランド名：京都のヨーグルト]

加工食品



- ・現在、日本全国4か所でしか製造していない「特別牛乳」を100%使用
- ・乳酸菌がヨーグルト内で生きて活躍
- ・寒天やゼラチン等の凝固剤や酸化防止剤、香料等の添加物不使用
- ・牛一頭ごとに優しく管理し、搾乳から処理まで一貫して製造

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

37 畜産加工品[ブランド名：やぎヨーグルト]

加工食品



- ・京都府内唯一の山羊農場のミルク使用
- ・ミルクの味を活かし、甘さ控えめのドリンクタイプのヨーグルト
- ・安定剤や乳化剤、脱脂粉乳等の添加物不使用
- ・クセがなくあっさりしており、誰でも飲みやすいヨーグルト

出荷可能時期	3月～1月
納入時の状態	冷蔵

京都府

38 畜産加工品[ブランド名：ヒラヤミルク ジャージーヨーグルト]

加工食品



- ・京都府内唯一のジャージー種専用牧場（丹後ジャージー牧場）の牛乳100%
- ・生きたまま乳酸菌が腸に届くプロバイオティクスヨーグルト
- ・安定剤や香料不使用

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

39 畜産加工品[ブランド名：手づくり美山チーズ]

加工食品



- ・京都府南丹市美山町産の生乳100%の手作りチーズ
(ゴーダ、モッツアレラ、カチョカバロ、クリーム、ストリング)

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

40 畜産加工品[ブランド名：ミルクファームすぎやまのモッツアレラチーズ]

加工食品



- ・ミルクを傷めないよう毎回乳缶で牧場から工房へ搬入し手作り
- ・フレッシュタイプのミルクの風味が強いモッツアレラチーズ

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府

41 畜産加工品[ブランド名：フロマージュ・フレ（山羊チーズ）]

加工食品



- ・京都府内唯一の山羊農場のミルク使用
- ・クリームのような真っ白でなめらかなフレッシュチーズ
- ・無添加でノンホモ低温殺菌のミルクのみ使用しており、クセが少ない

出荷可能時期	3月～1月
納入時の状態	冷蔵

京都府

42 畜産加工品[ブランド名：フェルミエ（山羊チーズ）]

加工食品



- ・京都府内唯一の山羊農場のミルク使用
- ・無添加でノンホモ低温殺菌のミルクのみ使用しており、クセが少ない

出荷可能時期	3月～1月
納入時の状態	冷蔵

京都府



・京都府内唯一のジャージー種専用牧場（丹後ジャージー牧場）の搾りたての生乳を使用し、その日のうちに手作り

・ミルクの風味が豊かな自然の味（ゴーダ、モッツアレラ、カチョカバロ、ストリング）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府



・京都府内唯一のジャージー種専用牧場（丹後ジャージー牧場）の生乳を使用し、手作り

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

京都府



兵庫県認証食品である淡路島ポーク（いのぶた）のバラ肉を使用。豚肉に比べ旨味が濃く、脂肪の融点が低く、くせのない甘味が特徴の猪豚肉を100%使用し、スモークが乗ったベーコンです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



兵庫県認証食品である淡路島ポーク（いのぶた）のロース肉を使用。豚肉に比べ旨味が濃く、脂肪の融点が低く、くせのない甘味が特徴の猪豚肉を100%使用し、スモークが乗ったロスハムです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



兵庫県認証食品である淡路島ポーク（いのぶた）を使用。豚肉に比べ旨味の濃い赤身と、脂肪の融点が低く、くせのない甘味が特徴の猪豚肉を100%使用し、スモークが乗った粗挽きタイプのウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



主な原材料に淡路ビーフと淡路ポーク（猪豚）の合挽ミンチ、また、淡路島たまねぎ、淡路島産卵と地域の特産を使用して製造したハンバーグです。保存料・着色料など食品添加物不使用。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

『神戸牛ビーフジャーキー』は「美味しさ」を重視、余計な脂分・水分を飛ばすことによって、神戸牛の旨みを凝縮させました。またそれに伴い「常温保存」が可能となりました。部位は厳選したモモなどの赤身部位を使用。神戸牛の赤身部位には「見えないサシ」とも言われるきめ細やかで上質な脂がお肉の繊維にとけ込んでおり、絶妙なバランスで乾燥させることで「ジューシーで柔らかな食感」を実現することに成功いたしました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

世界に名高い「神戸牛」と「淡路島産玉ねぎ」という地元・兵庫県ならではの素材を生かし、手鍋で少量ずつ炊き上げた、芳醇な味わいのしぐれ煮です。原材料の神戸牛は、肉感のよい部位である「モモ肉」を100%使用し、やわらかい口当たりを感じる厚みにスライスしました。続いて、しぐれ煮の味を決定づけるタレ作りには「淡路島産玉ねぎ」と兵庫県産の「濃口醤油」を使用しました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

弊社牧場のオリジナルブランド牛「六甲牛」と「神戸ワイン」を使用した赤ワイン煮です。六甲牛を神戸赤ワインに漬け込み、じっくり熟成させました。もちろん無添加なので、残ったスープはパンに添えたり、ステーキやパスタのソースとして丸ごと活用ください。メイン以外の食材も兵庫県産にこだわった商品です。「六甲牛」：濃厚な赤身肉が特徴の神戸牛牧場オリジナルブランド牛。和牛とアンガス牛を掛け合わせた品種。

五つ星ひょうご

兵庫県

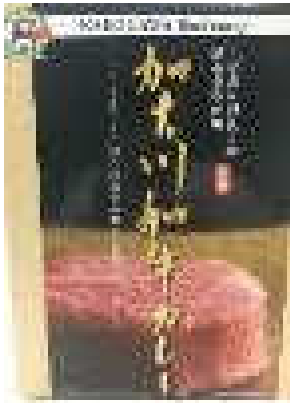


兵庫県の食材を使用したビーフカレーです。世界に誇る神戸牛、全国的に有名な淡路産玉ねぎに、味の決め手には兵庫県産大豆を使用した木桶仕込の醤油と神戸六甲山の麓の酪農家が毎日搾乳した生乳を使用したヨーグルトを使用して兵庫県の味を表現しました。調理も湯煎で温めるだけでマイルドでありながら繊細で深みのある旨味が特徴の神戸牛カレーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

五つ星ひょうご

兵庫県

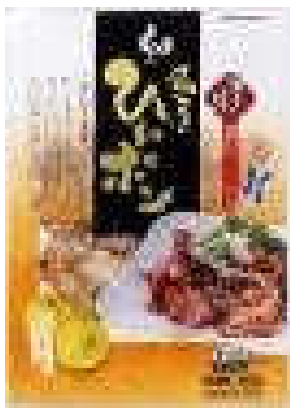


「加古川和牛カレー」は、神戸牛と比べても遜色ない加古川和牛をじっくりと煮込み、贅沢に使用し、また、化学調味料無添加・防腐剤不使用であり、子供からお年寄りまで安心して食べることができます。牛肉の美味しさを引き立たせるために、辛さは控えめにしており、肉の旨みを味わう事もでき、じっくり煮込んで柔らかくしながらもゴロゴロとした牛肉を使用しているため、食感も残すことができました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

五つ星ひょうご

兵庫県



兵庫県産の親鶏のみを使用した、兵庫県播州地方の名物親鶏料理。ゆず・だいだいの果汁入りポン酢が、爽やかな味を演出してくれます。親鶏肉の硬さを克服しました。肉の旨味を残したまま、硬くないように薄くスライスしています。香ばしいゴマを入れました。そのままでも、野菜と和えても、美味しくお召し上がりいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

淡路元気どりの鶏むね肉は、奥深い風味とコクがあり、とても肉厚でパサつき感がなくジューシーなので食材としても秀ており、とてもボリューム感のあるしっとりとした鶏ハムに仕上がりました。製造するにあたり、調味料に当店こだわりのヒマラヤ岩塩を使用する事で、本来の素材の旨味・甘味を引き立たせる為素材の味を味わって頂けます。、独自の手法で下処理をし、鶏肉の臭みが全くみられず肉厚でしっとり仕上がっています。

五つ星ひょうご

兵庫県

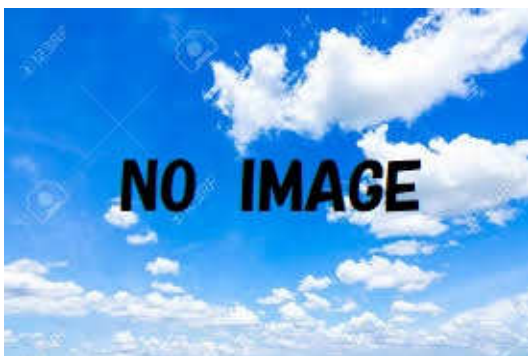


出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

播州百日鶏に軽く塩と粗挽き黒胡椒を付けてジューシーに仕上がるように62度のお湯で50分間の真空調理をしております。ソースは無農薬有機肥料で自家栽培のハーブ「スイートバジル」とニンニクそしてオリジナルマヨネーズを和え風味豊かにしたバジルマヨネーズです。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

勲章料理人である大田忠道さん一押しのカレーです。常温で保存できるので、手土産にもおすすめです。

（アジア風味）ココナッツミルクと香辛料が効いていて、鶏肉にぴったりの味です。スパイシーさが個性的で、クセになる味です。

（オリジナル）鶏肉のうま味があり、適度な辛さで親しみやすい味です。淡路の玉葱で深みが増します。

五つ星ひょうご

兵庫県

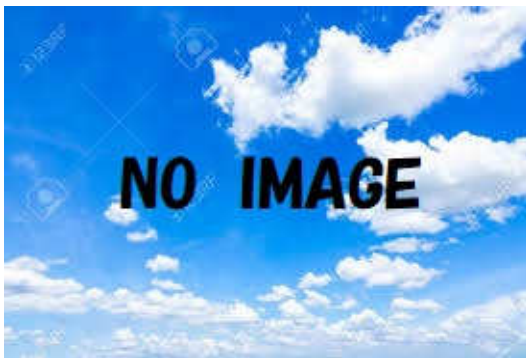


出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

特に美味とされる播州室津産1年牡蠣のむきたてを、龍野の老舗・矢木醤油との共同開発による秘伝の出汁醤油と一緒に缶に閉じ込めました。缶詰だからこそ味わえる、室津牡蠣の濃厚なエキスと風味を是非ご賞味ください。このこれぞかきめし1缶で、お米2合分（約4人前）の本格的な炊き込みご飯が、ご家庭の炊飯器で簡単に炊くことが出来ます。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

姫路和牛、はりま牛、兵庫県産牛肉を限定使用しかっぱと呼ばれる部位をビーフジャーキーに仕上げました。かっぱと言う部位は牛の前腹の皮と脂身の間にある赤身肉で濃厚な肉の旨味が、食感は適度な歯ごたえがあるのが特徴です。味付には、兵庫らしく香りとコクの旨みが肉に浸透するたつの淡口醤油をベースに、姫路の酒蔵で製造された焼酎、肉と相性が良く甘みがある淡路島産の玉ねぎ等兵庫県内産にこだわりました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

黒豆は玉川楼で炊いた煮豆、牛肉は兵庫県産の牛を使いジャガイモ、玉ねぎは自社栽培の兵庫県産を使用することにより、オール兵庫を使ったコロケです。黒豆コロケ、ミンチカツはソースをかけずにそのままでも美味しくいただけます。

またお土産用として箱にもこだわりを持ちました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

丹波・篠山のイノシシは屈指の味と品質を誇り、農林水産省の「郷土料理百選」にも選定されました。国産天然猪肉を使用したオリジナル猪ジャーキーです。噛めば噛むほど溢れ出る猪の旨味が特徴です。また、猪肉の赤身には心身の老化抑制に効果的な機能性成分コエンザイムQ10が牛肉・豚肉の2倍以上と豊富に含まれており、体内でそのまま活用できる「還元型」の割合が大きいことが確認されました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

淡路牛100%、余分なものは一切使わず、シンプルな素材でステーキみたいな味わいに仕上げました。

素材の美味しさを存分に味わっていただくために、ご提案するおすすめの食べ方は、“塩”と“わさび”。淡路島のプレミアム藻塩などおすすめの調味料が付いています。

鮮度を保つ冷凍パッケージでお届け。家庭のフライパンで簡単に焼き上げることができます。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	要冷蔵

自家製ミルクを使用して作った白カビタイプのナチュラルチーズ。ジャパンチーズアワード2016（白カビ部門）で銅賞を受賞。

兵庫県認証食品取得

兵庫県



神戸チーズ製造時にできた乳清（ホエイ）を使用して作ったフレッシュタイプのナチュラルチーズ。ジャパンチーズアワード2016（リコッタプレーン部門）で銅賞を受賞。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	要冷蔵

自家製ホエイ使用

兵庫県



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

67 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み ホワイトウインナー]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

68 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み フランクフルト]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

69 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み ロースハム]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

70 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み モモハム]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道31年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

71 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み 焼き猪豚]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道32年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

72 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み ケーゼ]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道33年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

73 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み ベーコン]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道34年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

74 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み ビアシンケン]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道35年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

75 畜産加工品[ブランド名：イブの恵み チョリソサラミ]

加工食品



すさみ名産のイブの恵みを使用、この道30年の熟練職人が作るハム・ウインナーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

76 畜産加工品[ブランド名：イブ美豚 あらびきウインナー]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自社農場でイノブタと豚を交配して生産した肉を原材料に、イブ美豚に合う独自のスパイスを加えて作った一番人気の定番ウインナーです。

プレミア和歌山

和歌山県

77 畜産加工品[ブランド名：イブ美豚 ホワイトウインナー]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自社農場で豚にイノブタを交配させて生産した肉で作ったウインナーです。ノンスモークなのでさっぱりとして特有の香りがなく、鍋物や煮込み料理に最適です。

プレミア和歌山

和歌山県

78 畜産加工品[ブランド名：イブ美豚 ロースハム]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

イブ美豚に適したオリジナルのスパイスを加えてじっくりと長期熟成させました。イノブタならではのとろける旨みを堪能できる製品です。

プレミア和歌山

和歌山県



全国でも珍しい1年中放牧飼育を継承する黒沢牧場。ストレスフリーな牛たちの生乳を、低温殺菌でやさしく濃厚な味わいに仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



B1イノブタを定番のあらびき、ピリ辛のチリソー、備長炭入りと三種類のサラミに加工しました。お酒のおつまみにピッタリ！

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山で獲れた猪の肉を貴重な食物資源とし利用し、どなたにも馴染みやすいソーセージに仕上げました。衛生的な猪肉を原料にしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山で獲れた鹿の肉を貴重な食物資源とし利用し、どなたにも馴染み易いソーセージに仕上げました。衛生的な鹿肉を原料にしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



大山ハムは2005年よりドイツ農業協会(D L G)主催の国際品質競技会同競技会に出品しており、大山ブランドとして高付加価値のこだわりの製品が、その品質において国際的な大会で高く評価されている。2014年初出品の国産原料を使用したローズハム、ボンレスハムを始め、前回2016年には24品目の金賞を受賞した。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鳥取県



徳島県の銘柄鶏である阿波すだち鶏と、徳島県産の水、塩などにもこだわり、すべて手づくりで仕上げたスモークハム。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	12月～8月
納入時の状態	冷蔵

古代湖である琵琶湖で育つアユは、通常の川で育つアユと異なり体長は大きくても12cm程度にしかならずコアユと呼ばれています。骨もやわらかく、体全体を使った料理に最適な琵琶湖の特産品であり、加工品としては佃煮が一般的です。琵琶湖漁業では最も重要な魚種で、エリと呼ばれる小型定置網や、沖すくい網といった琵琶湖で発展した独特の漁法で漁獲されています。

地域産業資源指定品

滋賀県



出荷可能時期	12月～6月
納入時の状態	冷蔵

古代湖琵琶湖の固有種ニゴロブナの塩蔵品を、ごはんとともに漬け込み発酵させた「フナズシ」は、滋賀県の稲作とともに育まれた滋賀県の食文化を代表する発酵食品で、独特の香りと酸味が特徴です。かつては水田地帯に入り込んで産卵するニゴロブナが利用されていましたが、現在は、琵琶湖でエリ、刺網、タツベなどで漁獲されています。

地域産業資源指定品

滋賀県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

栄養豊富で潮流の速い明石海峡、播磨灘で漁獲されるマダコは、よく肥え噛むほどに甘味が出てくるのが特徴で、特別に「明石だこ」と呼ばれています。この明石だこを独自の調理法で柔らかく炊き上げました。

兵庫県認証食品

五つ星ひょうご

兵庫県

88 水産加工品[ブランド名：いかなごのくぎ煮]

加工食品



新鮮なイカナゴを鮮度にこだわり生から炊き上げた佃煮です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県認証食品

兵庫県

89 水産加工品[ブランド名：淡路島ちりめん]

加工食品



栄養豊富な淡路島沖で水揚げされたカタクチイワシ稚魚を塩のみで加工し、天日でじっくりと干し上げてつくりました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県

90 水産加工品[ブランド名：淡路島生のり佃煮]

加工食品



淡路ならではの「生のり」からつくったのり佃煮です。生だからこそその風味、歯ごたえをお楽しみいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県認証食品

兵庫県

91 水産加工品[ブランド名：淡路島茎わかめやわらか煮]

加工食品



淡路島沖で育ったわかめの茎を独自の製法でやわらかく炊き上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県

92 水産加工品[ブランド名：播州直火焼き穴子]

加工食品



瀬戸内海産の穴子を地元龍野の醤油をつかったたれでじっくりと上品な味に焼き上げています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県

93 水産加工品[ブランド名：釜揚げしらす]

加工食品



淡路島近海はカタクチイワシの餌となるプランクトンが豊富であるため、近年では全国でも有数の産地です。塩のみでふっくらと茹で上げ、1度も凍結をしないチルドでの出荷のため、柔らかな食感で旨味を強く感じることができます。

出荷可能時期	6月
納入時の状態	冷蔵

兵庫県



昔ながらに粗く刻んだ海苔を、素早く抄き乾燥させた海苔です。このためムラもあり穴も空いていますが、海苔本来のうま味成分がギュッと詰まった美味しい海苔です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

兵庫県



職場やご家庭でも小分けできます。ママ友間でのプレゼント交換や職場でまとめていただいた香典や退職記念品のお返し、結婚式のプチギフトなどにお使いいただけます。また、化粧箱にセットすることで、気の張る贈答にも対応いたします。個包装にしたことで須磨のりの用途が広がりました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

兵庫県

五つ星ひょうご

魚離れを何とかしたいと思いで作られた一品です。兵庫県産（西宮市鷲林寺）のジャガイモと玉ねぎ、播磨灘の魚（天然鯛、さわら）等のほぐしみ身やちりめんじゃこをふんだんに使った品になっています。魚のほぐし身にはひと手間かけ食べやすく工夫しました。魚の香りに合う大葉を使い和食の一品としても使える商品です。お魚（おとと）とコロッケをつなげて「ととツケ」にし、親しみのある新しいコロッケにしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県

五つ星ひょうご



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

タコを1度も冷凍せず、水揚げされてから生の状態で加工していきます。塩もみは1匹ずつ大きさや状態に合わせて塩の量や種類を変えながら機械に入れ、茹でる作業ではこの道50年の職人が、時間を変えながら手作業で行います。茹で上げた後、すぐに氷水で一気に冷やし込み、真空パックで旨味を閉じ込めます。最高のタコの旨味を引き立たせるべく、タコと向き合い続けてまいりました。明石の海の恵みと職人の技をお楽しみください。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

大型のハモは中骨が大変硬く、食用には適さない魚となり高級食材として使われていませんでしたが、小さいハモに比べ、脂乗りもよく非情に味わい深い魚なのです。そこで、水産学博士を中心に独自の魚骨軟化技術を開発し、骨ごと食べられるハモ商品を創作しました。すべて添加物フリーで、なおかつ加工段階で出る廃棄部分をなるべく減らし、魚のもつ栄養価を最大限摂取するというコンセプトのもとに開発されています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

原料となる牡蠣は、年明けの播磨灘産の大粒で、本当の旬を向かえるおいしい時期の牡蠣にこだわりました。特許製法でスチーム。中芯まで十分加熱されるけれども、しっとりふんわりと蒸し上げます。その後、急速凍結で美味しさを閉じ込め、一年中お召し上がり頂ける事を可能にしました。解凍後そのままお召しあがり頂ける他、調理しても身がほとんど縮まずどんな調理にも合います。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

地元室津産の牡蠣を本場龍野の天然醸造醤油で老舗佃煮店の伝承の技で仕上げた『和』の牡蠣のふくめ煮を造り、さらに『洋』の唐辛子とガーリックの風味が豊かに詰まったオリーブオイルに漬け込んで完成しました。あたたかいご飯、お酒の肴にもよく合うかきふくめ煮をオリーブオイルとマッチングさせることで、ペペロンチーノに和えたり、カリッと焼いたフランスパンに乗せたり、ワインによく合う料理への活用が広がりました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

栄養豊富な室津産の牡蠣を損なわずに年間を通じて販売できることを商品開発のコンセプトとし、室津の牡蠣は加熱しても身のちぢみが少なく、大きな粒がかたくならずプリプリ感が損なわれません。缶詰は加熱時間により味や水分が変化するため、牡蠣の栄養や形、食感を残すために幾度も試作を繰り返しながら、風味豊かで新鮮な室津産牡蠣を少し甘めのダシと一緒に缶詰に閉じ込めることに成功しました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	11月～翌年5月
納入時の状態	冷凍

原材料の牡蠣は、たつの市室津産で栄養と旨みたっぷりの朝獲りの新鮮な牡蠣の剥き身を100%使用しました。コロッケ1ロットの製造1200個あたり、たっぷり室津産牡蠣15kgを使用しました。味付けは色々と試行錯誤しながら、牡蠣に最も合うホワイトソースを開発して、甘みのある牡蠣クリーミーコロッケコロッケが出来上がりました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

但馬産米を使用して自社生産した糀とほたるいかを主原料とし、天然熟成で国産丸大豆の本醸造醤油を使用。昔ながらの製法で糀の力のみで、じっくりと熟成させています。但馬米糀の柔らかな甘味と、国産丸大豆醤油のまろやかさ。そして、ほたるいかは姿のまま熟成させることで、うる（内蔵）が濃厚で複雑な旨みを醸します。糀のタンパク質分解酵素も相まって、通常気になる目玉や軟骨部分も柔らかくなり、食感も良くなります。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

創業以来の『釜茹で』技術と、魚介類等の『干し物』の技術を屈指し融合させた自慢の逸品です。茹で上げたふっくらとプリプリの、この状態でも十分に美味しいほたるいかをさらに手を加え、調味メーカー様と協議を重ねたツンとした味わいのわさびに漬け込み、後に天日（又は天候によっては乾燥機を利用）で干します。照りや仕上がり加減を見極めた出来上がりです。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

兵庫県の香住港で水揚げされる【香住ガニ】の【剥き身】を使った商品を開発している中で、最もカニ身に合う食べ方であるカニ寿司を、甲羅の器に盛り作りしました。弊社の伝統技術で加工したカニ身を、プロの板前による【カニ酢】と【無添加のシャリ】とのコラボで完成した、本格的な甲羅寿司です。レンジで加熱してそのまま召し上がれますので、手間もかかりません。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	9月～翌年5月
納入時の状態	冷凍

香住ガニを長年の経験で一つ一つ手作業で足の殻を削ぎ落とし、足の裏側にはしゃぶしゃぶ用に折れやすくする為、切れ目を手作業でいれ、鮮度が落ちない内に急速冷凍保存しています。「焼き」・「しゃぶしゃぶ」「蟹鍋」、さらに甲羅味噌焼きもでき、焼き用に厳選したピンク岩塩、ダシ付きなので、流水解凍して鍋に入れるだけで手間いらず。1箱2匹入りです。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

普通、へしこといえば海の魚を使いますが、日本で初めて川魚であるあまごをへしこに加工しました。あまごへしこはあっさりとしており、特に女性の方に喜ばれています。味に関してばらつきが出ないように丁寧に、そして材料も出来るだけ地元村岡産のものを使用して製造しています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	3月～10月
納入時の状態	冷凍

山陰は兵庫県沖の「日帰りのハタハタ」だけを主原料とし、水揚げと同時に自社加工場にて加工処理を施す為、どこよりも新鮮で良質な状態で製品化ができます。この商品は食品の安全性や消費者の要求にお応えする為、魚独自の「旨味」を引出し、その「臭み」を抜き取る事に重点をおきました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵または冷凍

地元のお刺身に出来る天然真タコを使い、生たこに合うヤンニョムを何度も何度も試作し漁師さんにも何度も味見をしてもらい現在の当店だけのオリジナル生たこキムチが完成しました。生たこがごろごろ入っている生たこキムチです。一番いい状態のたこを使いたいので季節により製造量も変わります。創意工夫はむしろあれこれ足さないあれこれ入れない。シンプルに美味しいたこを活かすということにただただこだわりました。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

淡路島産玉ねぎ100%フライドオニオン入り
淡路島で栽培された玉ねぎを菜種油でカリカリ食感になるまでフライしました。
簡単便利、お湯を注ぐだけのスープです。がごめ昆布、茎わかめ、わかめ、めかぶ、ねぎが入って便利、熱湯を注ぐだけで玉ねぎの香りとさっぱりとした海の味が広がります。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

最大の特徴は、魚を生から炊き上げるため、全国的に有名な干し炊きや釜揚げ炊きによるちりめん山椒にはないやわらかな食感です。独自調合した‘甘辛’のタレと豊かな山椒の香りにより、他社にはない商品となり、添加物不使用、安心安全な食品作り、生産量においても淡路島トップクラスを誇ります。まずはご飯と一緒に味わってください。

五つ星ひょうご

兵庫県



上質の「一番摘み」の海苔だけを贅沢に使った「淡路島一番海苔」です。パリッと口当たり良く、最初の口当たりにほんのり甘さを感じつつ、あとから唐辛子のアクセントがぴりり。そのまま食べてもよし、もちろん、ほかほかの白米のおともにお召し上がりください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

五つ星ひょうご

兵庫県



須磨から塩屋・垂水の海で養殖され、上品な艶、深い香りと味が好評です。自然のビタミン郡、カルシウム、タンパク質などたっぷり含まれています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



神戸に春を告げる魚、いかなご。くぎ煮は、炊き上がった姿が、古いくぎのように曲がっていることに由来すると言われています。じっくりと煮上げ、神戸独自の味を創りだした佃煮です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

ひょうご推奨ブランド

兵庫県

115 水産加工品[ブランド名：無添加ほねく]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

主原料として、魚は太刀魚のみを使用し、その頭部と内臓を取り除き骨をまるごと使っていますので、魚のもつ旨味、栄養分がそのまま凝縮されております。お子様の発育やお年寄りのカルシウム摂取など、健康増進におすすめの「骨丸ごと食品」です。

プレミア和歌山

和歌山県

116 水産加工品[ブランド名：太刀魚天]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

主原料として骨ごとの太刀魚と白身魚（いとよりその他）を50%ずつ混ぜ合わせ丁寧に練り上げております。「ほねく」と「平てん」の中間的な存在で両方の持つ良さをミックスしておりますので、マイルドな食感がお好みの方に人気の商品です。

プレミア和歌山

和歌山県

117 水産加工品[ブランド名：磯なんば（うめ）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昭和56年の開業以来、手造りで製造している蒲鉾で、主原料には現在、貴重な国産スケソウタラのすり身を使用し、紀州産南高梅による調味梅干しを丁寧に裏ごした後魚肉と練り合わせています。

プレミア和歌山

和歌山県

118 水産加工品[ブランド名：磯なんば(しろ)]

加工食品



昭和56年の開業以来手造りで製造している蒲鉾で、主原料には現在、貴重な国産スケソウタラのすり身を使用しています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

119 水産加工品[ブランド名：磯なんば(紅白)]

加工食品



磯なんば(うめ)と(白)の詰め合わせです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

120 水産加工品[ブランド名：なんば焼]

加工食品



江戸時代からの紀州田辺名産の焼き抜き蒲鉾。方形で天部のなんばきび色の丸形焼付が特徴です。原料魚の旨味を生かし弾力と粘りのある蒲鉾です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

121 水産加工品[ブランド名：ごぼう巻]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

柔らかく茹でた牛蒡をすり身でつなぎ、「なんば焼き」の原料魚であるエソ・グチ等の魚皮を巻いて丹念に焼き上げ当店古伝のタレに浸しています。

プレミア和歌山

和歌山県

122 水産加工品[ブランド名：紀州名産 なんば焼]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州地方で江戸時代から南蛮国より伝わる焼き蒲鉾です。当店では紀伊水道で獲れる魚を「すり身」にして、昔ながらの製法で丹念に焼き上げています。身は白く弾力があり、加えて魚の素材を生かしたまろやかな味が格別です。

プレミア和歌山

和歌山県

123 水産加工品[ブランド名：紀州名産 ごぼう巻]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

「なんば焼」の姉妹品として造られる焼き蒲鉾です。当店では柔らかく煮込んだ国産のごぼうを魚の「すり身」で成形し、なんば焼の原料の「魚の皮」で巻き、秘伝の「タレ」に浸して焼き上げており、ごぼうの歯ごたえと醤油の香ばしさが抜群です。

プレミア和歌山

和歌山県



紀州焼「焼き抜き蒲鉾」白身魚（エソ、グチ、たら）を紀州藩ゆかりの調理人（前田佐市郎）が考案した、厚焼き蒲鉾の製法とコラボして作られた蒲鉾、このまま好みの厚さに切り、食べるのもよし、またわさび醤油やマヨネーズを付けて食べるのも珍味。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



大正の創業以来、古座の地で愛されてきました。近海で獲れた魚の自家製すり身が主原料です。魚の旨味が凝縮された「本物の味」をぜひご堪能下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



味はうす味です。柔らかく炊いてます。添加物はありません（無添加）。開封後は早めに食べて下さい！

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

127 水産加工品[ブランド名：湯通し塩蔵わかめ]

加工食品



香り、歯ごたえ良い。水にすぐもどる。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

128 水産加工品[ブランド名：衣奈そだち（真空パック）]

加工食品



和歌山県でも有数のわかめの産地として知られる日高郡由良町衣奈湾で養殖されたわかめの軸を使用した佃煮です。1箱で3つの味（しょうが味・さんしょう味・しそ味）が楽しめます。風味豊かなやさしい味つけで、あつあつご飯やおにぎりの具にぴったりの逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

129 水産加工品[ブランド名：ハリワカメ]

加工食品



ハリワカメは、ワカメの柔らかな葉の部分の部分を板状に貼り合わせて乾燥させたもので、ワカメ養殖の盛んな由良町の特産品です。ハリワカメで巻いた巻き寿司は食べると口の中にワカメの風味が広がり、食感が良く人気の商品となっています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

130 水産加工品[ブランド名：姫ひじき]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

婦人会が磯そうじした磯で収穫された後、きれいに水洗いをし、鉄がまだ火力の強いまま炊き、最後灰火でむらすことで、ひじきのやさしさ、ねばりを引き出しています。それを天日乾燥させ、太くてやわらかくコシのある姫ひじきが完成します。

プレミア和歌山

和歌山県

131 水産加工品[ブランド名：岩磯のり]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

四国から三重にかけての、良質の青さのりやマノリ等の原料を、地元で100年以上の伝統製法で醸造された手造り醤油でじっくり炊き上げていますので、甘口で食べやすく食がすすみます。

プレミア和歌山

和歌山県

132 水産加工品[ブランド名：湯通し塩蔵ひろめ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

田辺特産のひろめを湯通し塩蔵することで長期保存を可能にしました。

プレミア和歌山

和歌山県

133 水産加工品[ブランド名：長ひじき]

加工食品



ふっくら、モチリ感が特徴です。又煮含みが良く、身の詰まった食感で食べごたえがあります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

134 水産加工品[ブランド名：芽ひじき]

加工食品



シャキシヤキとした歯ごたえと、身が締まっていて、煮崩れしにくく、また、磯の香りが豊かでひじき本来の風味があるのが特徴です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

135 水産加工品[ブランド名：ひじきごはんの素]

加工食品



海の幸の恵みをたっぷり吸収した「ひじき」と森林豊かな古座川平井の里の「ゆず」が一緒になりました。ふっくら「ひじき」に、ほんのり香る「ゆず」がアクセントです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

美味しさを凝縮した太地町のひじきと、森林豊かな古座川ゆず平井の里のゆずが一緒になりました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

レシピが袋にプリントされており、調理方法が知らない方でも簡単に作れます。国産の人参、椎茸も入っていて彩りよく、まな板いらずで調理できます。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

しらす専属船（紀宝丸）から揚がる安心・安全なしらすを冷凍は一切せず、しらすのおいしさをそのまま食卓へお届けします。塩分が少なくとろける舌ざわりのしらすは海を近くに感じられる極上のお取り寄せです。伝統の技が活きる味！！

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

しらす専属船から水揚げされる鮮度の良いしらすは塩分25%以下の低温で加工し、素材の味を生かしたやさしい味に仕上げ、遠赤外線殺菌乾燥後全て天日干しして旨みを閉じ込めて仕上げております。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

伝統的な製法の目を刺す仕様です。干物本来の水分量を極力減らした乾燥手法で、棒受け漁で獲れたうるめの鮮度等に注意し、水揚げから塩漬けまでの速さにこだわり、微妙な塩加減でうるめ本来の味を損なわない細心の注意を払っています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

小あじを一匹一匹すべて手作業で捌き手間隙かけて均等に並べて干し上げる。当店独自のしょうゆに漬け込んだこだわりの味は世界でonly oneである。

プレミアム和歌山

和歌山県

142 水産加工品[ブランド名：あじ丸干し]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

むしろの上の新鮮なあじに一定量の塩を加え2人1組で「もむ」まんべんなくあじに塩をまぶす。あじの大きさ、脂の有無、その時の温度をみきわめ塩漬けの時間を決める。伝統の「職人のかん」が最大のこだわりである。

プレミア和歌山

和歌山県

143 水産加工品[ブランド名：かます開干し]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

白身であっさり上品な味です。少しだけ高価なのはその上品さから、淡白な味わいをおぎきの技法で美味しく仕立てました。

プレミア和歌山

和歌山県

144 水産加工品[ブランド名：きびなご丸干し]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鮮度の良いきびなごをすぐに塩漬けし、薄味で仕上げた一品です。

プレミア和歌山

和歌山県

145 水産加工品[ブランド名：片口いわし丸干し]

加工食品



鮮度の良さとサイズにこだわり微妙な塩加減と干し上がりのタイミングに注意しています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

146 水産加工品[ブランド名：平子いわし丸干し]

加工食品



水揚げから塩漬けまでのスピードにこだわり平子いわし独特の味を損なわないように仕上げた一品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

147 水産加工品[ブランド名：うるめ丸干し]

加工食品



うるめいわしの鮮度、色、つや、大きさに注意して、塩の加減と干し上がりのタイミング全てが整って初めてうるめいわしの味を引き出すことができる丸干しの王様です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

148 水産加工品[ブランド名：釜あげしらす]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

釜あげしらすを茹でる際の味付けは薄塩仕立てです。しらす本来の旨みをきっちり残しています。これも美味しさの秘密です。カネ上の釜あげしらすの美味しさは、『新鮮で選りすぐりの【しらす】を目利きが選ぶ』『高温で一気に茹でる』。

プレミア和歌山

和歌山県

149 水産加工品[ブランド名：しらす佃煮]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

「他には無い味」、味に対する少しの妥協も許さず、しらす佃煮に適したしらすのみを厳選し、調味料には、醤油の本場和歌山の地元産の昔ながらの手作り醤油・ざらめ砂糖・酒・本みりん・生姜を使い、じっくりと手間隙かけて作り上げています。

プレミア和歌山

和歌山県

150 水産加工品[ブランド名：上干ちりめん]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

選り抜いた釜あげしらすを天日で干してしっかり乾いた上干ちりめん。口に入れるとちりめんじゃこの香りと凝縮された旨味が口いっぱいになり、ぎゅっと噛めば噛むほどにじゅわじゅわっと、どんどん大きくなっていく味わいです。

プレミア和歌山

和歌山県

151 水産加工品[ブランド名：鯨大和煮]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昔ながらの味付けにこだわり甘辛く仕上げております。地元で水揚げされた鯨を使用し、常に新鮮な鯨をお客様へ出荷させて頂いております。

プレミア和歌山

和歌山県

152 水産加工品[ブランド名：超食感・もちもちまぐろの生ハム]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州勝浦港産のもちもちとした高級生ビン長まぐろを使用し、当社独自の製法で、今迄に無い食感を作り出しました。全く新しいまぐろ料理が楽しめます。

プレミア和歌山

和歌山県

153 水産加工品[ブランド名：しらす山椒煮]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

元々は店の付き出し用だったのが、評判が良いので「田辺の土産品」にと売り出したもの。店売りはもちろん地方発送もしており、お中元・お歳暮の贈り物として毎度利用される昔からのお客様も大勢いらっしゃいます。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

弊社独自の冷凍技術により、食感・味・香り、ともに生に戻る鮭を開発。解凍が簡単で職人いらず。ドリップが出ず、ロスを減らせるので幅広く活用ができる。ギフト、生協関係をはじめ、ホテル様、旅館様、飲食店様等に高品質な鮭をロスなく、職人技なく簡単に扱えるということでご好評頂いております。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

紀州勝浦港水揚げの天然国産活メカジキを使用しています。抗生物質・保存料・合成着色料等の添加物は一切しようしておりません。味わいはカジキ本来の味を活かすために薄味に仕上げられており、スモークの香りが旨みを更に引き立てます。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

延縄漁法で漁獲された生まぐろだけを使用して、色々な味付のまぐろ缶を作っています。

プレミアム和歌山

和歌山県

157

水産加工品[ブランド名：紀州勝浦まぐろCAN「まぐろ経済学シリーズ」まぐろオイル漬]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州勝浦産まぐろを地元産の本格的な手づくり海塩と綿実油でフレーク状に仕上げました。

プレミアム和歌山

和歌山県

158

水産加工品[ブランド名：くじらうま煮]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

古式捕鯨発祥の地として知られる紀南地方では、古くから鯨類を貴重なタンパク源として食料にしてきた文化があります。この伝統的な鯨漁で捕獲された新鮮なハナゴンドウを地元の醤油でおいしく煮込みました。

プレミアム和歌山

和歌山県

159

水産加工品[ブランド名：灰干さんま]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州開きで良質の脂の乗ったサンマを自然で無害の火山灰で乾燥させた干物。空気に触れずに酸化を防ぎサンマの旨みを凝縮しています。酢で召し上がっていただけるほどの鮮度が自慢。魚本来の持つ旨みを封じ込めました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鮮度重視で 地元漁港で水揚げした脂ののった旬の丸鰯は、100枚に1枚程度に厳選したものを、干物として加工。天然天日塩を使用し、化学調味料などは一切使用していません。商品名の由来は、御坊市出身とされる「宮子姫」に因む。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

地元漁港水揚げの刺身で食べれる鮮度の良い太刀魚に限定し、干物として加工。天然天日塩を使い、化学調味料等は無添加。太刀魚の干物はあっさりしていて、安心して召し上がれるよう、全て手作業で「骨無し」の干物にしました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鮮度重視で 地元印南漁港水揚げのウルメ鰯限定しています。1匹1匹を丁寧に串刺しにする作業は代々より受け継ぎ行っています。化学調味料等は無添加です。一夜干ならではの歯ごたえと、風味が自慢の品です。

プレミアム和歌山

和歌山県



真アジの干物は干物の王様と呼ばれる位に一番人気があり良く売れます。癖の無い食べ易い美味しい干物です。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



麦藁イサギと呼ばれる。春から夏にかけて美味しい魚です。このイサギは他の魚と違って腹に卵を持った時が一番脂が乗って美味しいです。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



アイは磯に住む魚で海藻も食べるので焼く時に磯の香りがします。身は白身で磯の香りがかすかにしますが、美味しい珍味魚です。この味にはまる人が多いです。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

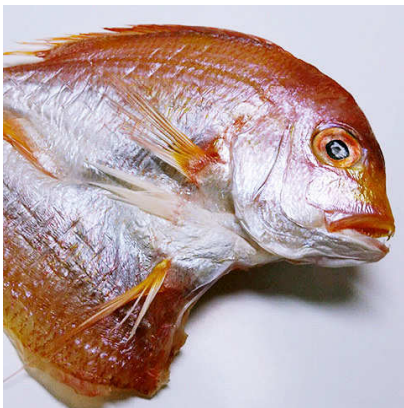


出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

太刀魚は一匹一匹手作業で開いて、骨も手作業で取る、本当に手間隙掛けて出来た干物です。殆んど骨を取ってしまっているのもそのまま焼いて食べても美味しいですが、唐揚げにして食べても美味しいです。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

真タイ・連子タイ・チ（キ）タイの3種類がありますが、真タイが1番肉質がしっかりしていて上品です。連子タイとチ（キ）タイは少し肉質が柔らかいですが中々美味しいです。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

カマスも白身魚で淡白な味ですが、脂の乗った夏頃にとれた魚で干物にすると目茶目茶美味しいです。その旬な頃のカマスを干物にしています。梅塩に含まれた梅のミネラル（クエン酸）が干物の味を大変革させました。

プレミアム和歌山

和歌山県



当店のサンマの味酛干しは湯浅名産の湯浅醤油を使って作った当店秘伝の自家製タレで製造しています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



和歌山県の自然豊かな海で取れた丸アジと紀州南高梅のミネラルがコラボして出来た希少な梅塩の干物。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



紀州和歌山には秋祭りに真サバを使って作った、なれ寿司という腐り寿司を食べる奇習があります。その秋祭り頃に取りれる和歌山近海のサバには脂が非常によくのっていて大変美味しいのです。その秋口に取りれたサバを使って干物にしているので大変美味しい干物に仕上がっています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

採れたての新鮮なしらすとこだわりの赤穂の塩で釜茹でした後、昔ながらの製法の天日干しで丹精こめて作り上げております。塩加減も絶妙で、噛めば噛むほど海の香りが口いっぱいに広がります。また美味しさだけでなく食品添加物・着色料を使っていない安全な商品をお届けします。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

まるとも海産自慢の一品で、昔ながらの製法にこだわり機械式ではなく、すべて手作業の天日干しで丹精こめて作り上げている為、天日干しの旨みたっぷりのしらすを味わって頂けます。採れたての新鮮なしらすを厳選し、食品添加物・着色料を使っていない安全な商品をお届けします。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

地元湯浅近海で採れた新鮮で最良のしらすを厳選し、高温の厚釜で躍らせるように釜茹でする為ふんわりと、ぷりぷりのしらすの食感が味わえます。茹塩にはこだわりの赤穂の塩を使用しており、食品添加物・着色料を使わず、美味しさだけではなく、安全な商品をお届けします。

プレミアム和歌山

和歌山県

175 水産加工品[ブランド名：鮎のあめだき]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自社で育成した鮎を使用しています。健康的に育った鮎を無添加の調味料で昔ながらの製法に従い、調理しています。手間暇かけてじっくり煮込んであるので、骨はもちろん頭まで柔らかく、老人やお子様にも安心して召し上がって頂けます。

プレミア和歌山

和歌山県

176 水産加工品[ブランド名：和歌山加太丸 一夜干しタイ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

一匹ずつ自分の目で厳選した魚だけを仕入れ、加工は家族だけで行うため、少量生産になるがそれだけ商品には自信とプライドをもっています。そして、素材そのものの味を大切にするため塩分を控え、健康面にも配慮しています。食べて頂くと他との違いがわかります。

プレミア和歌山

和歌山県

177 水産加工品[ブランド名：釜揚げしらす]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀伊水道沖で水揚げされた新鮮なしらすを塩のみで釜ゆでしました。鮮度と脂のノリが違うのが1番の自慢です。

プレミア和歌山

和歌山県

178 水産加工品[ブランド名：地曳網漁 釜揚げしらす]

加工食品



地曳網漁釜揚げしらす

美浜町に江戸時代より続く地曳網しらす漁で水揚げされた生しらすをすべて手作業で加工した釜揚げしらすです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

179 水産加工品[ブランド名：漬 生しらす]

加工食品



鮮度の良い「プリプリの生しらす」を自家製のしょう油タレに漬けています。わさびやしょうがを添えたり、オリーブオイルとも良く合います。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

180 水産加工品[ブランド名：あゆ一夜干]

加工食品



鮮度にこだわり活魚を使用。南高梅の梅酢と厳選塩との絶妙な塩加減で、魚の風味と香りを閉じ込めた一品

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

181 水産加工品[ブランド名：あまご一夜干]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鮮度にこだわり活魚を使用。南高梅の梅酢と厳選塩との絶妙な塩加減で、魚の風味と香りを閉じ込めた一品

プレミアム和歌山

和歌山県

182 水産加工品[ブランド名：たちうおみりん]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

創業以来守り続ける当社独自の「白みりんタレ」に漬け込み、当社にしかない味と伝統を守り続けています。

プレミアム和歌山

和歌山県

183 水産加工品[ブランド名：紀州備長炭干し、備長梅左衛門 足赤えび]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州備長炭の吸水性を使って干物に仕上げています足赤海老の甘みが増し大変美味です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州備長炭の吸水性を使って干物に仕上げています。肉厚ですがやわらかくお年寄やお子様にも喜んで頂ける逸品。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州備長炭の特性である吸水性・脱臭効果を使って干物に仕上げています。焼き上がりはふっくらとし美味です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州備長炭の特性である吸水性・脱臭効果を使って干物に仕上げています。臭みはなく焼き上がりはふっくらです。

プレミアム和歌山

和歌山県

187 水産加工品[ブランド名：しらす佃煮]

加工食品



新鮮なしらすを、風味豊かな湯浅醤油でじっくりと炊きあげた昔ながらの味に仕上げております。ごまの香りが香ばしく、ごはんがすすみます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

188 水産加工品[ブランド名：ちりめん山椒]

加工食品



旨みのある新鮮なちりめんを、風味豊かな湯浅醤油とぶどう山椒で炊きあげました。山椒の実から弾ける、爽やかな辛みと香りが特徴です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

189 水産加工品[ブランド名：いかなごの釘煮]

加工食品



新鮮ないかなごを生から炊き上げ、和歌山産の生姜の風味たっぷりの口当たりの優しい釘煮です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

DHAが含まれている高タンパク、低カロリーなまぐろと我が社独得の調理でじっくりと焼き上げたまぐろに香り豊かな和歌山のぶどう山椒の炊き合わせが美味をさそいます、山海の本場ならではの自慢の逸品です。ビール、酒肴などにはもちろんのこと、あたたかいご飯に絶好の味わいで食卓に於きたい醇味の一つです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選された材料を長年の技術と経験で一枚一枚丁寧に炙り、素材の味を引き出しました。海産珍味として、どなたにも喜ばれる好個の逸品です。食卓、ビールお酒のあてにぜひどうぞ。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

ウツボは小骨が多く一般には馴染みがありませんが、白身で癖がなく美味しい魚です。このウツボをスライス後、骨までカリカリに揚げて砂糖しょうゆで味付けしたのが、「カリカリウツボ・かりん糖風」です。子供のおやつやお茶請け、酒の共におすすめです。

プレミアム和歌山

和歌山県

193 水産加工品[ブランド名：カリカリウツボ うめ味]

加工食品



和歌山県南部で水揚げされたウツボと和歌山県特産の梅とのコラボ商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

194 水産加工品[ブランド名：釜揚げしらす]

加工食品



新鮮なしらすを、絶妙な塩加減で仕上げた釜揚げしらすです。代々引き継がれた「ほんまもの味」をお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

195 水産加工品[ブランド名：ちりめんしらす]

加工食品



絶妙な塩加減で釜茹でされたしらすを丁寧にじっくりと天日干しで仕上げました。愛情たっぷりに仕上げられた「ほんまもの味」のちりめんしらすです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



白身魚は青魚と同じタレでは美味しく出来ないの
で試行錯誤を繰り返して湯浅醤油を使った太刀魚
専用の新作のタレを製造して出来た味醂干しで
す。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



秋口に取れた脂の乗ったサバを湯浅醤油を使っ
て製造した当店特製の秘伝のタレを使って製造
した自慢の味醂干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



旬の鮮度の良い真あじを一枚一枚丁寧に手開き
し、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた
あっさりとした脂のりの良い真あじの開きで
す。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

旬の鮮度の良い丸あじを一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた脂のしっかり感じられる身離れの良い丸あじの開きです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

湯浅及び箕島漁港より直送された鮮度の良い太刀魚を一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた太刀魚の開きです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

旬の鮮度の良いあいごを一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げたあいごの開きです。磯の風味をお楽しみください。

プレミアム和歌山

和歌山県

202 水産加工品[ブランド名：いさき開き]

加工食品



旬の鮮度の良いいさきを一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた脂のりの良い白身のいさきの開きです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

203 水産加工品[ブランド名：かます開き]

加工食品



旬の鮮度の良いかますを一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた白身で淡泊なかますの開きです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

204 水産加工品[ブランド名：鯛開き（連子・真鯛・チダイ）]

加工食品



鮮度の良い鯛（連子鯛・真鯛・チダイ）を一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げたあっさり白身の鯛の開きです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

205 水産加工品[ブランド名：マグロのチャーシュー仕立て]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

勝浦産まぐろを使用し、こだわりのタレに漬けこみ、ジューシーに焼き上げました。

プレミアム和歌山

和歌山県

206 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し いとより開き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の海で育ったいとよりと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。干物の中では一際目をひく色鮮やかな魚です。是非和歌山の味を堪能してください。

プレミアム和歌山

和歌山県

207 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し まながつお開き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の海で育ったまながつおと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。照り焼き等知られている魚ですが、干物にするとまた美味。和歌山の味を堪能してください。

プレミアム和歌山

和歌山県

208 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し 真あじ開き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の海で育った真あじと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。開き干しの定番商品です。是非和歌山の味を堪能してください。

プレミアム和歌山

和歌山県

209 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し 真鯛開き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の海で育った真鯛と紀州みなべの梅酢のコラボレーション。魚の王様、関西では祝い事に使われる魚です。是非和歌山の味をご堪能ください。

プレミアム和歌山

和歌山県

210 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し 丸あじ開き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の海で育った丸あじと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。秋から冬にかけて脂がのり美味しくなる魚です。是非和歌山の味を堪能してください。

プレミアム和歌山

和歌山県

211 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し いさぎ開き]

加工食品



紀州の海で育ったいさぎと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。麦わらいさぎ、最近紀州いさぎで知られています。是非和歌山の味を堪能してください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

212 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し かます開き]

加工食品



紀州の海で育ったかますと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。開き干しの定番商品です。あっさりして美味しい魚です。是非和歌山の味を堪能してください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

213 水産加工品[ブランド名：紀州梅酢干し 赤舌ひらめ]

加工食品



紀州の海で育った赤舌ひらめと紀州みなべの梅酢のコラボレーション。干物にするとまた美味しくなる魚です。是非和歌山の味をご堪能ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

214 水産加工品[ブランド名：釜揚げしらす]

加工食品



海の恵みをたっぷり受け、鮮度の良い物にこだわり添加物は使用せず、塩のみで炊き上げ旨味を逃さずふっくら柔らかく茹であげました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

215 水産加工品[ブランド名：上干ちりめん]

加工食品



釜茹されたしらすを旨味成分を逃さずじっくり丁寧に水分をとばし、ほんのり甘みを感じられる上品な味わいに仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

216 水産加工品[ブランド名：しらす干]

加工食品



釜茹したしらすを職人の手でほどよい柔らかさまで干し上げ風味豊かで旨味がたっぷり詰まったしらすに仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

217 水産加工品[ブランド名：瞬間凍結しらす]

加工食品



仕入れから鮮度の良いしらすだけを瞬間凍結し、旨味を逃さずギュッと濃縮。氷水につけることでしらすの身が引き締まり、より鮮度の良い食感が味わえます。

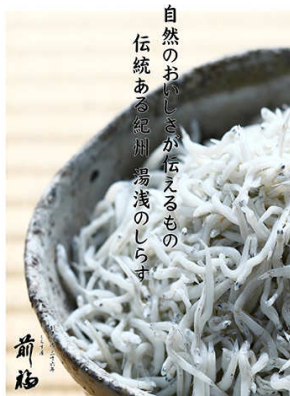
出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

218 水産加工品[ブランド名：釜揚げしらす(文左衛門の郷)]

加工食品



フワプリ！の食感に、しらす本来の旨味と香り、ほんのりと塩味の効いた上品な味わいです。130余年の歴史と思いが詰まった匠の味をご堪能ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

219 水産加工品[ブランド名：しめさば(紀州梅酢仕込み)]

加工食品



紀伊水道で漁獲された真さばを、梅酢調味液に漬けこみました。程よく脂がのり身の締まった真さばに、ほのかな梅の風味と酸味が合っためさばです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

220 水産加工品[ブランド名：紀州いさぎ茶漬け]

加工食品



手釣りという漁法で一尾一尾丁寧に釣り上げ、水揚げ前に活け締め、血抜き処理した新鮮な紀州いさぎを特性ダレに漬け込み鮮度と旨味を閉じ込めた商品。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

221 水産加工品[ブランド名：Petalo di mare ～もちもちまぐろの生ハム～]

加工食品



紀州勝浦港産天然生まぐろ「もちもちまぐろ」の生ハムです。今迄にない食感や風味を和歌山の産品を使用したオリジナルソースと共に楽しんでみてください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

222 水産加工品[ブランド名：とうふちくわ]

加工食品



一般的にちくわと言えば、魚肉が普通ですが、とうふちくわは全国でも鳥取県中東部に見られる独特の加工食品で、木綿豆腐と白身魚のすり身をほぼ7対3の割合で混ぜて蒸し上げて作ります。味は非常に繊細で、噛みしめるとふんわり豆腐の香りが楽しめ、B1グランプリにも出場する郷土を代表する料理の一つです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鳥取県ふるさと認証食品

鳥取県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鳥取県では「トビウオ」のことを「あご」と呼び、この身を100%使用して作ったのが「あご竹輪」です。香ばしい香りとしっかりとした噛みごたえが自慢の鳥取の珍味です。

鳥取県ふるさと認証食品

鳥取県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鳥取県西部に位置する境港港はべにズワイガニ水揚量全国一を誇ります。ベニズワイガニは名前のおり鮮やかな紅色が特徴で、その身質は繊細でみずみずしく、甘みやコクが楽しめる鳥取の逸品です。

鳥取県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

鳥取県で水揚げされるハタハタは産卵に参加しない未成魚なので、栄養が産卵の準備にまわらず筋肉に蓄えられる。そのため、しっかりと脂ののり、体色も黄金色に輝く。大きくなるほど脂ののりが高くなる傾向がある。

そのハタハタの中でも、約10%以上の脂肪を持つ全長20cm以上のものを「とろはた」としてブランド化。とろける旨さが自慢の逸品。

鳥取県ふるさと認証食品

鳥取県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

シラスを効率よく漁獲するバッチ網漁業は、大正2年に徳島県の漁業者によって考案され、全国へ普及した。徳島県の漁業者は、乱獲の防止や資源保護のため、日曜日の休業や作業時間の短縮、袋網の網目拡大に取り組んでいる。

徳島県の「チリメン」は、水揚げ後素早く丁寧に加工されており、高品質な商品を生産・出荷している。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

徳島県産海苔の特性を生かした風味豊かなばら干し海苔

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

鉄釜でしっかり炊き上げた、黒さと風味が自慢のひじき

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

潮の流れが速く良質な餌の多い鳴門の渦潮にもまれ育った鳴門鯛は、身が引き締まり、鯛の中でも最高級のブランド。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

国産魚のすり身を使用し、パン粉をつけてカツにしている。「秘密のケンミンショー」で紹介され、徳島県外の売上が増加傾向にある。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀伊水道で水揚げされた小エビを塩茹でしてじっくり乾燥させ、丁寧に殻をとり、大きいサイズのみを選別。

とくしま特選ブランド

徳島県



三輪素麺は、厳選された小麦、三輪の清水、塩、そして三輪山から吹く北風と天日といった、三輪の自然と風土を最大限に活かして生産されている。
三輪は素麺発祥の地と言われ、2018年には「全国そうめんサミット」が開催された。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

地理的表示保護制度(GI)
大和さくらいブランド

奈良県



五條から隣の西吉野にかけては全国でも有数の柿の産地。貴重なタンパク源である魚を塩でしめて保存性を高め、乾燥を防ぐために柿の葉で包み、重石で余分な空気を抜き発酵を促す、という発想はまさに奈良五條の風土が生んだ先人たちの知恵の凝縮であり、200年以上の時を経てもなお、郷土料理として受け継がれている食文化なのです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

奈良県



しそと昆布をご飯に混ぜ合わせ、塩漬高菜の葉で巻いた一口サイズのめはり寿司です。レンジで加熱してお手軽にお召し上がりいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミアム和歌山

和歌山県

235 寿司[ブランド名：冷凍姫めはり寿司（ひじきご飯）]

加工食品



ひじきの炊き込みご飯を塩漬高菜の葉で巻いた一口サイズのめはり寿司です。レンジで加熱してお手軽にお召し上がりいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

236 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（鯖）]

加工食品



紀州には、古くから伝えられてきた「あせの葉を使ったお寿司」があります。近海で捕れた鯖を鮭ネタに、紀州南高梅を加え、そのまろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズにまとめて一つ一つ丁寧に包んでいます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

237 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（さんま）]

加工食品



紀州には、古くから伝えられてきた「あせの葉を使ったお寿司」があります。近海で捕れたさんまを鮭ネタに、紀州南高梅を加え、そのまろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズにまとめて一つ一つ丁寧に包んでいます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

238 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（鯛）]

加工食品



紀州には、古くから伝えられてきた「あせの葉を使ったお寿司」があります。近海で捕れた鯛を鮭ネタに、紀州南高梅を加え、そのまろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズにまとめて一つ一つ丁寧に包んでいます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

239 寿司[ブランド名：棒寿司（小鯛）]

加工食品



祭事などに作られていた紀州名物雀寿司は、現在、潮の流れの速い紀伊水道で育った小鯛（真鯛の子）を使っています。雀寿司より少し大きめな手のひらサイズの小鯛を、独自の製法で漬け込み、色鮮やかな小鯛棒寿司として作りあげています。

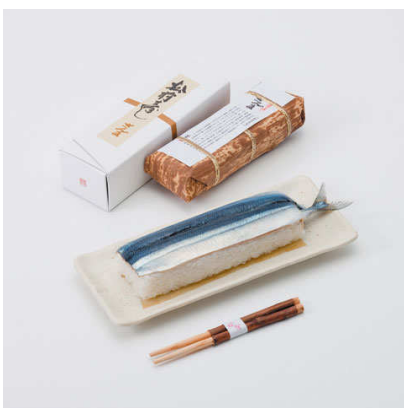
出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

240 寿司[ブランド名：棒寿司（さんま）]

加工食品



紀州には古くから、祭りが近づくと鯖やさんまのご飯を発酵させて寿司を作っていました。その伝統を一部守りながら、近海で捕れた身のしまったさんまを塩と酢で締め、独自の調合で絶妙な味わいをで、さんまの棒寿司として仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

241 寿司[ブランド名：鯖棒寿司]

加工食品



その日の気温・鯖の状態によって塩と酢の配合を変えて丁寧に締めた脂がのった鯖と、30数年間に渡る当社独自の秘伝のタレで炊き上げた肉厚昆布、コシヒカリ最高級ランクのシャリ、三者が一對となり絶妙な味わいを醸し出しています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

242 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（さわら）]

加工食品



近海で捕れた鯖ネタに紀州南高梅を加え、まろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズで一つ一つ手包みしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

243 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（かます）]

加工食品



近海で捕れた鯖ネタに紀州南高梅を加え、まろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズで一つ一つ手包みしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

244 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（鮭）]

加工食品



鮭ネタに紀州南高梅を加え、まろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズで一つ一つ手包みしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

245 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（海老）]

加工食品



鮭ネタに紀州南高梅を加え、まろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズで一つ一つ手包みしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

246 寿司[ブランド名：紀州あせ葉寿司（あじ）]

加工食品



近海で捕れた鮭ネタに紀州南高梅を加え、まろやかで奥深い味わいが美味しさを引き出しています。一口サイズで一つ一つ手包みしています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

247 寿司[ブランド名：姫ふくさ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

和菓子のようなお寿司をイメージし、蓋を開けた時のお客様の表情を思い浮かべながら作りました。お土産にも最適です。

プレミアム和歌山

和歌山県

248 寿司[ブランド名：蒸し鮓（ぬくずし）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

江戸時代末期関西地方で蒸し籠で温めたのが始まりといわれています。金糸玉子、椎茸、穴子など丁寧に下ごしらえした具材をふんだんに使用しています。

プレミアム和歌山

和歌山県

249 寿司[ブランド名：さんま姿寿司]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昭和25年創業以来、和歌山 紀州熊野の名物料理であるさんま姿寿司を伝統の製法である背開き、尾頭付きを受け継ぎ昔ながらの味を守っています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

郷土料理として親しまれている柿の葉すしを、当店自慢の合わせ酢とすし飯で自慢の一品に仕上げました。一つひとつ、心を込めて柿の葉で包んでいます。素朴ながら、どこか懐かしく、温かい味わいです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀北地方では、「じゃこ」と呼ばれて親しまれている小魚を、素焼きにし、甘辛く煮つめました。それをすし飯に乗せ、柿の葉でまいています。昔ながらの味つけを守り、そこに、さらに美味しくなるようにと、当店自慢の味つけをしています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀南地方に古くから伝わる伝統の「さんま寿司」。「はま乃」秘伝の柚子酢に漬け込み秋刀魚特有の臭みもなく、さっぱりとお召し上がりいただけます。

プレミアム和歌山

和歌山県

253 寿司[ブランド名：さば棒ずし]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀伊水道で獲れた鯖の脂の乗りと酢飯との相性は、日本全国を見渡しても群を抜く美味しさです。

プレミアム和歌山

和歌山県

254 寿司[ブランド名：あじ棒ずし]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

天然の鰯と酢飯との間に大葉とごまを入れました。味はもちろん香りも堪能いただけます。

プレミアム和歌山

和歌山県

255 寿司[ブランド名：穴子ずし]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

ふんわりと柔らかく蒸し煮した穴子を最後に直火でさっと炙って仕上げました。食欲をそそる穴子の香ばしさは絶品です。

プレミアム和歌山

和歌山県

256 寿司[ブランド名：鯛ずし]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

淡白な鯛は酢飯の味で旨みが大きく左右されません。「はま乃」の酢飯に対するこだわりがお分かり頂ける逸品です。

プレミア和歌山

和歌山県

257 寿司[ブランド名：ひとはめ寿司]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

田辺湾特産の「ヒロメ」を使用した、当店だけのオリジナル寿司。寿司飯に混ぜる紫蘇は減農薬で自家栽培、自家加工。しめ鯖は地元産を使用。

プレミア和歌山

和歌山県

258 寿司[ブランド名：早なれ寿司]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の郷土食「なれ寿司」を昔ながらの作り方にこだわりながらも、食べやすくアレンジし、風味豊かに作り上げた「早なれ寿司」をぜひご賞味ください。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州のなれずしは、すしの元祖ともいわれている。寿司の起源は飯を醗酵させて魚を保存することから始まっているとされ、飯と一緒に食べるようになった室町時代から現在まで伝統として受け継がれてきたのが、なれずしです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

長老の話では、有田地方では醗酵した寿司を「なれずし」、酢を使った寿司を「早すし」と分けて呼ばれていました。しかし、だんだん酢を使ったサバすしを早すしと呼ぶようになったと伝えています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の風土を活かして作る古くから伝わる郷土料理。原材料は主に地元産にこだわり、天然の暖竹（あせ）に包まれた香りさわやかな鯖寿司です。肉厚鯖を使用し、重石をかけ馴染ませる事により熟成され、どっしりと濃厚な味わい深さが特徴です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

小鯛雀寿司に最も適するように吟味した米と初代から受け継いできた配合による酢合わせにより、寿司飯に加工しています。鯛は鮮度を最重視する上から紀淡海峡を始めとする近海物を使用しています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の郷土寿司！！職人が手作りした一品です。鮎の甘露煮と相性抜群の酢飯が口の中で混ざり合うのをお楽しみ下さい。鮎一尾丸ごと使用した自慢の姿寿司です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

和歌山県の郷土料理です。伝統の味を、鮎そしてシャリにもこだわり作り上げました。素朴ながら温かい、そして癖になる味わいをお楽しみ下さい。

プレミアム和歌山

和歌山県

265 寿司[ブランド名：さんま寿司]

加工食品



素材や製法を吟味・追及し続けた、当店自慢の「さんま寿司」。日本料理店の視点で仕上げたそのシャリ・さんまの具合を、ぜひお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

266 寿司[ブランド名：生鮪押し寿司]

加工食品



紀州勝浦で獲れた鮮度抜群の生まぐろを用いた「生まぐろ寿司」。モチモチ食感の生まぐろと、米の旨み、炊き加減を追求したシャリ。ぜひお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

267 寿司[ブランド名：鯛めし]

加工食品



ご家庭で手軽に炊いて美味しく味わえる様にと鯛めしを作りました。

あっさりとして酷があり当店だけが作れる自信作!!

これ以上の物がない味をご賞味ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

268 寿司[ブランド名：鮎寿し]

加工食品



紀の川流域で養殖された鮎を一中夜かけてふっくらと炊きあげました、力寿し特製の煮詰めタレは絶品。

ほおぼると鮎も舍利も鮎ほろほろととろけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

269 寿司[ブランド名：おっぱ寿司(さば棒寿司)]

加工食品



厳選した鯖を天日塩で締め、最高級の道南産の昆布を使い仕上げたお寿司。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

270 寿司[ブランド名：おっぱ寿司(太刀魚かぶら寿司)]

加工食品



太刀魚の漁獲量日本一の地元箕島漁港より直送の太刀魚を使い、シャリには紀州梅肉と紫蘇を混ぜ、あっさりとした味に仕上げしております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

271 寿司[ブランド名：おっぱ寿司(鮎甘露寿司)]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

永年鵜飼の宿としても親しまれた当店に伝わる技法で仕上げた鮎甘露煮のお寿司。有田産の山椒が良いアクセントになっております。

プレミア和歌山

和歌山県

272 寿司[ブランド名：わさび寿司]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

わさび酢が効いた酢飯をわさび葉でくるんだ紀州しみず伝統の味。しめ鯖、鮎の甘露煮、本わさび、ぶどう山椒添えスモークサーモン等、具材も多彩です。

プレミア和歌山

和歌山県

273 寿司[ブランド名：煙樹ヶ浜巻き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

美浜町特産の松きゅうりとしらすの佃煮が一緒になる事で、絶妙な味わいを醸し出し、食材ごとの食感の違いも味わえる風味豊かな巻き寿司です。

プレミア和歌山

和歌山県

274 寿司[ブランド名：柿の葉寿司 菊]

加工食品



甘夏を加え、目にも鮮やかな柿の葉寿司「菊」はその珍しさ、食感と風味を活かした深い味わいが特徴の新感覚柿の葉寿司です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

275 漬物[ブランド名：京つけもの]

加工食品



京漬物を代表する千枚漬、すぐき、しば漬をブランドとして認定。原料野菜は国産のみとし、さらに産地や品種を吟味することにより、漬物本来の素材を生かした、本場のほんまもんをお届けします。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温又は冷蔵 ※商品によって異なる

京ブランド認定食品

京都府

276 漬物[ブランド名：五代庵 紀州五代梅]

加工食品



紀州産の南高梅を使用。夏の土用干しを終えた梅干を樽に貯蔵して寝かせた後、本みりんや蜂蜜などを加えた独自の二度漬けで、通常のはちみつ梅の約2倍の1ヶ月間、じっくり漬け込み熟成させました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

277 漬物[ブランド名：五代庵 しそ漬梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

天日梅しそ漬は赤しその葉でじっくり漬け込んだうす味の梅干しです。ごはんにぴったりです。

プレミアム和歌山

和歌山県

278 漬物[ブランド名：五代庵 白干梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

梅と太陽の恵みで作られた、昔ながらの梅。白干梅は塩だけを使って漬け込まれた、昔とまったく変わらない味の梅干しです。1000年の歴史を持つ白干梅は、本格的な梅干しを食べたいという方に最適の味・酸っぱさです。

プレミアム和歌山

和歌山県

279 漬物[ブランド名：しそ梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

「より自然のまま、より良いものだけをお届けしたい」をモットー。しそ梅は、塩分約20%の昔梅。粒選りの南高梅と塩、赤しその葉だけで漬けた素朴な味わいをお楽しみください。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

「より自然のまま、より良いものだけをお届けしたい」をモットーに、紀州梅の新たな味覚を追求し、従来製品とは一線を画し、環境に配慮しました。幸梅漬は、蜂蜜入りうす塩味で「程よい酸味と程よい甘み」のお召し上がり易い梅干しです。塩分約10%。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

合成甘味料は使わず、れんげはちみつを使用し、梅本来の味を、風味を活かし、ほど良い酸味とうす塩仕上げにこだわりました。（塩分約10%）

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

天然塩と赤しその葉だけで漬け込み、懐かしい昔ながらの味わいに仕上げています。（塩分約20%）

プレミアム和歌山

和歌山県

283 漬け物[ブランド名：ぽってり梅 あっさり梅]

加工食品



紀州南高梅の大粒だけを選びすぐり、りんご酢を使い、塩味ひかえめに仕上げた甘くない梅干です。（塩分約9%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

284 漬け物[ブランド名：はちみつ入り味梅]

加工食品



紀州産の南高梅を国産の蜂蜜で漬込みました。梅の酸味と蜂蜜の甘さが絶妙です。また、第47回全国推奨観光土産品審査会におきまして農林水産大臣賞を受賞致しました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

285 漬け物[ブランド名：熊野古道を訪ねて しそ風味]

加工食品



「熊野古道を訪ねて」シリーズのひとつ。昔ながらの味にこだわった塩分約15%のしそ味。熊野詣でゆかりの地からかわいい童子のキャラクターのパッケージでお届け致します。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



「熊野古道を訪ねて」シリーズのひとつ。昆布の旨味と梅の酸味が絶妙な塩分約8%のこんぶ風味。熊野詣でゆかりの地からかわいい童子のキャラクターのパッケージでお届け致します。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



食品添加物はいっさい使用せず、塩分約10%に仕上げました。本来の梅干の味を残しながら低塩に仕上げた逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



風味豊かなしそ漬梅干です。伝統のしそ漬梅干を食べやすく漬上げました。やわらかな果肉がほどよく色づき、しその風味が食欲をそそります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州で育った小梅に、はちみつを加え甘口タイプに仕上げました。大粒の梅に負けない口当たりの良さと食べやすさで人気の高い梅干です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

完熟梅のおいしさにこだわり当社独自の製法で漬上げた甘口タイプの梅干しです。はちみつを加えうす塩に仕上げた上品な味が根強い人気です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

んめは、当社伝統の製法で漬上げた『うす塩味梅』の大粒梅を一粒ずつ袋詰めにした包装した価値ある梅干しです。

プレミアム和歌山

和歌山県

292 漬け物[ブランド名：リンゴ酢の梅]

加工食品



梅が梅干になる前、フルーツだった事を思い出させる。塩分も3%と少なく、すっぱさを感じさせず、なお、甘すぎないという新しい味感をお楽しみ下さい。すっぱい梅干が苦手な方、お子様にも喜んでいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

293 漬け物[ブランド名：こんぶ梅]

加工食品



昆布の旨味が十分にしみこんだ逸品。まろやかな風味に仕上げました。塩分約10%。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

294 漬け物[ブランド名：はちみつ梅]

加工食品



当店人気No.1！甘くてコクのある味わいは一度食べたらやみつきになります。塩分約8%。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

元祖梅干。しょっぱい、すっぱい、最近ではあまりお目にかかれなくなった塩で漬けて干しただけの梅干。塩分20%。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

果肉たっぷりの紀州南高梅を天日乾燥させて作っているのので、果肉の美味しさが特徴です。ミネラルウォーターに1粒入れて飲むだけで水分と塩分、クエン酸を同時に補給可能！

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選した紀州産枝成り完熟梅を、国産のしその葉で漬け込んださっぱりとした味わいのうす塩味しそ漬梅干です。昔ながらの味わいがどこか懐かしく、しそ漬けならではの美しい色合いと爽やかなしその香りが食欲をそそります。（塩分約12%）

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選した紀州産枝成り完熟小梅を、まるで恋するごとく、ほんのりと甘く、程良く酸っぱい、柔らかく、絶妙なバランスで仕上げたうす塩味高級小梅干です。砂糖を一切使用していません。体に気遣った製品です。【塩分約7%】

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選した紀州産枝成り完熟小梅を、昔ながらの酸味を残した味わいに仕上げた、小さく食べやすいうす塩味小梅干です。（塩分12%）

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選した紀州産枝成り完熟梅を風味豊かなかつおの削り節と香り豊かなしその葉の持ち味を活かし、漬け込んだうす塩味かつお梅干しです。旨味あふれる甘酸っぱさが食欲をそそり、ご飯との相性は絶妙です。（塩分約7%）

プレミアム和歌山

和歌山県

301 漬け物[ブランド名：幻の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自社農園で大切に育てた紀州産枝成り完熟梅を使用しています。お口の中でとろける柔らかい果肉からはハチミツの甘味がたっぷり。5%のうす塩味なのに梅の旨みもしっかり。「幻」という名にふさわしい美味しさ、フルーティーでたっぷりの甘さが特徴です。

プレミア和歌山

和歌山県

302 漬け物[ブランド名：うまい梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

梅干本来の旨みをしっかりと味わえるのは、素材の枝成り完熟梅を厳選し余計な原料を加えずにうす塩味で漬けているから。ほどよい酸味と飽きのこない甘味がふくよかな果肉に広がります。梅干通の方にも自信を持ってお勧めできるまさに「うまい梅」です。

プレミア和歌山

和歌山県

303 漬け物[ブランド名：紀州五十五万石]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州南高梅を使用し、昆布出汁で丹念に漬け上げました。まろやかな風味を堪能して頂ける逸品です。

プレミア和歌山

和歌山県

304 漬け物[ブランド名：梅風月]

加工食品



紀州南高梅を使用し、うす塩味に丹念に漬け上げた逸品です。塩分を気にされるお客様に人気の高い商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

305 漬け物[ブランド名：焼き梅]

加工食品



紀州南高梅を使用し、弊社独自の味付けをほどこし、一粒づつ、じっくりと丁寧に焼き上げることにより、まろやかなお味に仕上げた逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

306 漬け物[ブランド名：南宝梅]

加工食品



紀州南高梅を使用し、はちみつを加え、うす塩に仕上げた逸品で、ほのかな甘酸っぱさが人気です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

307 漬け物[ブランド名：天授の梅 しそ漬]

加工食品



紀州南高梅を使用し、「塩分2.8%」のうす塩に仕上げた逸品です。さわやかなしそ風味で、塩分を気にされる方に人気の高い商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

308 漬け物[ブランド名：紀州じまん]

加工食品



紀州南高梅は皮が薄く、果肉の柔らかいのが特徴です。その中でも大粒の梅にレンゲ蜂蜜を加え丹念に漬込み、まろやかで食べやすく仕上げています。紀の国（和歌山）をイメージした木樽に詰めた『じまん』の逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

309 漬け物[ブランド名：ふくじゅ梅]

加工食品



紀州産南高梅を使用し、うす塩味のしそ風味に仕上げました。ほどよい酸味があり、ご飯との相性も抜群の当社人気No.1 梅干です。（塩分約10%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

310 漬け物[ブランド名：永遠]

加工食品



紀州産南高梅を使用し、すっぱさを控え、まろやかに仕上げました。すっぱい梅干が苦手な方やお子様にもおすすめの甘口梅干です。（塩分約8%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

311 漬け物[ブランド名：しそ漬梅干]

加工食品



紀州産南高梅を使用し、しそ本来のさわやかな香りを大切に仕上げました。香り高い国産のしそが食欲をそそる梅干です。（塩分約10%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

312 漬け物[ブランド名：味よし（かつお梅）]

加工食品



紀州産南高梅を使用し、かつお節と香り高い国産の刻みしそで味付けしました。風味豊かでお酒の肴にも合う梅干です。（塩分約11%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

313 漬け物[ブランド名：白干梅]

加工食品



紀州産南高梅を使用し、塩だけで漬け込みました。梅干といえばコレ！昔ながらのすっぱい梅干です。（塩分約18%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

314 漬け物[ブランド名：しそ漬梅干]

加工食品



紀州産南高梅干しを使い、国産しそで色・香りよく仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

315 漬け物[ブランド名：しそ漬小梅]

加工食品



紀州産小梅干しを使い、国産しそで色・香りよく仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州産南高梅干しを使い、甘くない本来の梅干しの風味を活かすうす塩味に仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州産南高梅干しを使い、うす塩味であまずっぱく仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昔ながらの塩だけで漬けて干し上げた梅干し。紀州産南高梅使用。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミアム和歌山

和歌山県

319 漬け物[ブランド名：白干し小梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昔ながらの塩だけで漬けて干し上げた小梅干し。紀州産小梅使用。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミア和歌山

和歌山県

320 漬け物[ブランド名：塩分8%しそ漬]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州産南高梅干しを使い、国産しそで色・香りよく仕上げうす塩味にしました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミア和歌山

和歌山県

321 漬け物[ブランド名：あまみのこつぶ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州産小梅干しの大粒サイズを使い、あま〜く仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミア和歌山

和歌山県

322 漬け物[ブランド名：塩分4%はちみつ梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

国産ハチミツと黒酢をベースに、塩分4%のうす塩味で食べやすく仕上げました。「安全・安心な農産物を消費者にお届けする」を理念に、栽培履歴の検証、残留農薬の自主検査等を行い、安全を確認した地元紀州産の梅だけを使っています。

プレミアム和歌山

和歌山県

323 漬け物[ブランド名：紀州 白干梅 紀和の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、梅と塩のみで漬け上げました。梅そのものの風味と味が楽しめます。

プレミアム和歌山

和歌山県

324 漬け物[ブランド名：紀州 はちみつ梅干 紀和の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、はちみつを加え塩分控えめで漬け上げました。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。あっさりとしたはちみつ梅干に仕上げしております。しつこくない甘味が特徴です。

プレミアム和歌山

和歌山県

325 漬け物[ブランド名：紀州 しそ漬け梅干 紀和の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、もみしそで染め上げました。昔ながらの製法でしその風味たっぷりの梅干に仕上げております。

プレミア和歌山

和歌山県

326 漬け物[ブランド名：紀州 うす塩味梅 紀和の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、塩分控えめで漬け込みました。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。あっさりとした梅干に仕上げております。

プレミア和歌山

和歌山県

327 漬け物[ブランド名：紀州 昆布梅 紀和の梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、昆布だしでじっくりと漬け込みました。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。

プレミア和歌山

和歌山県

328 漬け物[ブランド名：紀州 しそ漬け低塩味梅干 紀和の梅]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、しその風味を残し塩分控えめで漬け込みました。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。あっさりとしたしそ風味の梅干しに仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

329 漬け物[ブランド名：紀州 白干梅 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、梅と塩のみで漬け込みました。梅そのものの風味と味が楽しめます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

330 漬け物[ブランド名：紀州 はちみつ梅干 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、はちみつを加え塩分控えめで漬け込んだはちみつ梅（塩分約8%）。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

331 漬け物[ブランド名：紀州 しそ漬け梅干 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、もみしそで染め上げました。昔ながらの製法でしその風味たっぷりの梅干に仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

332 漬け物[ブランド名：紀州 うす塩味梅 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、塩分控えめで漬け込みました。（塩分約8%）2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

333 漬け物[ブランド名：紀州 昆布梅 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、昆布だしでじっくりと漬け上げました。2度漬け製法で手間隙をかけ味を均一化させております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

334 漬物[ブランド名：紀州 しそ漬け低塩味梅干 紀州夢葵]

加工食品



日本一の梅の産地、紀州南部産の紀州南高梅を使用し、しその風味を残し塩分控えめで漬け込みました。（塩分約8%）。2度漬け製法で手間隙をかけた味を均一化させております。あっさりとしたしそ風味の梅に仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

335 漬物[ブランド名：紀州梅 夢葵 青紫蘇包み梅]

加工食品



紀州南高梅を使用し、はちみつを加え、2度漬け製法でじっくりと漬け込んだはちみつ梅を国産の青しそで一粒一粒丁寧に包み込みました。お口に含んだ際に青しその風味とはちみつの甘みがお口一杯に広がり今までに無い新しい風味をお楽しみ頂けます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

336 漬物[ブランド名：紀州南高梅 夢葵 彩の舞25粒]

加工食品



紀州南高梅を5つのこだわり梅に仕上げました。味・香り・食感・色合いなど多彩な味わいをお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

337 漬け物[ブランド名：紀州南高梅 夢葵 彩の舞16粒]

加工食品



紀州南高梅を4つのこだわり梅に仕上げました。
味・香り・食感・色合いなど多彩な味わいをお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

338 漬け物[ブランド名：昔ながらのすっぱい梅干]

加工食品



高品質の完熟南高梅を粗塩で漬け込み天日干し
で仕上げた伝統製法の紀州梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

339 漬け物[ブランド名：こだわり熟うま南高梅（うす塩味）]

加工食品



高品質の完熟南高梅を食品添加物を使用せず
うす塩味に仕上げた、こだわりの紀州梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

340 漬け物[ブランド名：こだわり熟うま南高梅（はちみつ梅）]

加工食品



高品質の完熟南高梅を食品添加物を使用せずはちみつ等の自然素材で仕上げた、食品添加物を使っていないはちみつ梅です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

341 漬け物[ブランド名：勝喜梅 甘仕立て]

加工食品



弊社では、紀州南高梅の良質な原料を使用し、熟練の技と長年培ったデータをもとにした製法で、ご好評頂いているお味をお届け致しております。また、漬け込み後の乾燥行程や独自の窒素ガスによる品質保存方法など手間を惜しまない製法を創業より守りぬいております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

342 漬け物[ブランド名：勝喜梅 はちみつ仕立て]

加工食品



弊社では、紀州南高梅の良質な原料を使用し、熟練の技と長年培ったデータをもとにした製法で、ご好評頂いているお味をお届け致しております。また、漬け込み後の乾燥行程や独自の窒素ガスによる品質保存方法など手間を惜しまない製法を創業より守りぬいております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

343 漬け物[ブランド名：はちみつ梅]

加工食品



紀州南高梅に、はちみつとリンゴ酢を加えさわやかな味に仕上げました。塩分控えめで食べやすく、デザートやお茶うけにも最適です。梅本来の美味しさを残しつつ、ヘルシー感覚でお召し上がりいただける逸品です。【塩分約8%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

344 漬け物[ブランド名：かつお梅]

加工食品



南高梅にかつお節と香りの良いしそを加え仕上げました。かつおの旨味としその風味がバランスよく梅に染込んだ食べやすく口当たりの良い梅干です。【塩分約10%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

345 漬け物[ブランド名：紀州土用干小梅]

加工食品



紀州の小梅を昔ながらの製法により漬け込み、天日干しで仕上げました。【塩分約20%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

結華は、厳選された粒ぞろいの南高梅とすべての漬け込み素材にこだわり、当社独自の製法により仕上げた自慢の一品です。肉厚でジューシーな果肉の旨味と風味を一粒一粒真心込めて和紙の袋へ包みました。【塩分約10%】

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

とろけるような南高梅の果肉に、赤しその風味を生かした、さわやかな酸味とほど良い塩かげんは、南高梅のおいしさを引き立たせます。お弁当やおにぎりなどにご好評をいただいています。【塩分約13%】

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

粒よりの紀州小梅をじっくりと漬け込み仕上げた、しその風味豊かな梅干です。小粒サイズで、お弁当に、おにぎりに食べやすさが人気です。【塩分約13%】

プレミアム和歌山

和歌山県

349 漬け物[ブランド名：三栖里の梅]

加工食品



三栖里の梅は、完熟した南高梅のみを使用し、適度の酸味と完熟梅特有の甘さを保った当社の自信作です。美味しく食べやすい味に仕上げました。

【塩分約10%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

350 漬け物[ブランド名：紀州土用干梅]

加工食品



昔ながらの伝統の製法により漬け込み天日干しで仕上げました。自然の恵みに少し手を加えただけの梅本来の風味を大切にしました。色・形・味ともにみなさまよりご定評をいただいています。【塩分約20%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

351 漬け物[ブランド名：真の極]

加工食品



紀州産南高梅に赤穂の海水から出来た塩を使用し、じっくりと漬け込み仕上げた当社こだわりの商品です。【塩分約16%】

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

352 漬け物[ブランド名：農薬を使用していない南高梅（昔梅）]

加工食品



農薬・肥料不使用にて栽培した南高梅を陰陽を整える為、塩のみで漬け込み三年熟成（和歌山県安心プラス認定）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

353 漬け物[ブランド名：なちゅら（しそ）]

加工食品



「うす塩味」で味がおいしく、香りがよい「なちゅら」です。古くて、新しい、おいしく食べていただける梅干の究極の作品に仕上がりました。ほど良いしょっぱさと、食後のスッキリ感を大事にしたしそ味です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

354 漬け物[ブランド名：紀州産南高梅 長生き梅 しそ漬け]

加工食品



紀州産南高梅を使用。しそと一緒に漬け込みました。塩分控え目の8%です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

355 漬け物[ブランド名：紀州産南高梅 長生き梅 はちみつ入りしそ漬け 2点]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州産南高梅を使用し、はちみつと一緒に漬け込んだ梅干しと、しそと一緒に漬け込んだ、2種類の梅干しを、各々塩分8%に仕上げた食べやすい梅干しです。

プレミア和歌山

和歌山県

356 漬け物[ブランド名：梅ぼし田舎漬]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

柔らかい果肉の紀州産南高梅を塩味控えめに漬け込みました。

日本人の故郷の味、梅の酸味とかつお節のまろやかな旨味がバランスよく調和した田舎風梅干しです。

プレミア和歌山

和歌山県

357 漬け物[ブランド名：紀州「南高梅」味ぴったり]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州みなべで丹精込めて作られた完熟南高梅を独自の製法で梅干本来の自然の風味を大切に、ほんのり甘口、うす塩味に仕上げ、ほどよい酸味とまろやかな味が絶妙な当社自慢の逸品です。世界が認める輸出有望加工食品40選認定商品です。

プレミア和歌山

和歌山県

358 漬け物[ブランド名：紀州「南高梅」蜜宝梅]

加工食品



梅の本場紀州みなべで丹精込めて作られた完熟南高梅を国産蜂蜜を加えて熟成させたまろやかな甘口仕上げのはちみつ梅干です。お子様からご年輩の方まで幅広くご賞味頂けます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

359 漬け物[ブランド名：紀州「南高梅」香実]

加工食品



梅の本場紀州みなべで丹精込めて作られた完熟南高梅にしそを加え、美しい紅色としその風味豊かな、爽やか仕上げのしそ漬梅干です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

360 漬け物[ブランド名：紀陽梅じゃばらはちみつ]

加工食品



和歌山県北山村特産の柑橘、「じゃばら」の果汁を調味液に加えた塩分約6%のはちみつ漬梅干しです。甘めの味付けとさわやかな柑橘風味が特徴です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

361 漬け物[ブランド名：紀州四季の梅 しそ風味]

加工食品



和歌山県で収穫、塩漬けされた紀州南高梅のA級梅干しのみを使用しております。梅干し本来の味覚を大切にするために、合成着色料、保存料、甘味料などの化学調味料不使用で塩分約6%のうす塩味に仕上げております。紫蘇の風味が程良く香る、昔なつかしさを残した梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

362 漬け物[ブランド名：紀州四季の梅 はちみつ風味]

加工食品



和歌山県で収穫、塩漬けされた紀州南高梅A級梅干しのみを使用しております。甘味料、保存料などの化学調味料は使用せずはちみつを加え、食べやすく、まろやかな味わいに仕上げた塩分約6%の梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

363 漬け物[ブランド名：紀州南高梅 梅満開]

加工食品



紀州南高梅A級大粒梅干しだけを選びすぐり、化学調味料、合成着色料、保存料を使用せず、あっさりとして食べやすい食感の塩分約6%うす塩味梅干しに仕上げました。一粒一粒丁寧に手作業にて個包装した、当社こだわりの逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

364 漬け物[ブランド名：有田みかん蜂蜜梅]

加工食品



紀州産南高梅干を有田みかんの花から採蜜された蜂蜜を使って、爽やかでマイルドな甘さの梅干しに仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

365 漬け物[ブランド名：かつお梅]

加工食品



温暖な紀州の気候とその風土によって育まれた『南高梅』は、ふくよかで柔らかな果肉と芳醇な香りをたずさえております。その南高梅の一粒一粒を厳選し、弊社独自の製法でまろやかな風味に仕上げています。丹念に手間ひまかけた手作りの味わいをお楽しみ下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

366 漬け物[ブランド名：しそ漬梅]

加工食品



紀州南高梅を国産の紫蘇の葉で漬け込みました。とろけるような南高梅の果肉に赤しその香りを生かした昔ながらの梅干です。塩分約15%。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

367 漬け物[ブランド名：しそ漬梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

樹上で完熟させた紀州南高梅大粒を選別して使用しています。健康と、おいしさへのこだわり、フーズ村の伝統の技と独自の手法で丹念に漬け上げた傑作です。塩分約11%

プレミアム和歌山

和歌山県

368 漬け物[ブランド名：村っ子梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

樹上で完熟させた紀州南高梅を使用。伝統の技と独自の手法で漬けた傑作です。うす塩仕込み（塩分約8%）の一粒には、梅の酸味とハチミツの甘さが絶妙に溶け合っています。

プレミアム和歌山

和歌山県

369 漬け物[ブランド名：梅フレッシュ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

まるでフルーツのような味。紀州南高梅を塩分約5%で漬け込み、仕上げました。食卓に、又デザートにとご利用下さい。

プレミアム和歌山

和歌山県

370 漬け物[ブランド名：白干梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州南高梅を塩だけで漬け込み、天日で干し上げました。塩味と酸味は昔のままの白干梅です。塩分約17%

プレミア和歌山

和歌山県

371 漬け物[ブランド名：かつお梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州南高梅使用のかつお梅です。塩分約9%とごはんのおかずにも、お弁当にと好まれています。

プレミア和歌山

和歌山県

372 漬け物[ブランド名：かつお梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州の南高梅を使ったかつお梅が食べたいというお客様の声をきっかけに製造・販売をはじめました。お客様によろこんでいただける商品作りを基本に、パック詰等の際にも、機械を使わず1粒ずつ手と目でチェックして選別しています。

プレミア和歌山

和歌山県

373 漬け物[ブランド名：まろやか梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

甘いだけの梅干ではなく。梅本来のすっぱさもあり、ご飯との相性も非常に良くお子様からお年寄りの方まで幅広い人気です。

プレミア和歌山

和歌山県

374 漬け物[ブランド名：梅の鏡]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

上品な木目の木箱に、大粒の紀州南高梅干2種類「まろやか梅」を上段に、「かつお梅」を下段にお詰めしております。

プレミア和歌山

和歌山県

375 漬け物[ブランド名：華結]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州特選南高梅まろやか梅の中から大粒で美しく見た目にも特に美味しそうな梅を一粒一粒選び、和紙風の小袋にお詰めしました。

プレミア和歌山

和歌山県

376 漬け物[ブランド名：樹王]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

最高級品質のまろやか梅を選び抜き、信楽焼きの陶器壺に詰め、さらに焼き杉の木箱に収めました。この気品漂う重厚で高貴な趣の樹王は確かな人間関係の証となるにふさわしい福梅本舗が誇る究極の逸品です。

プレミア和歌山

和歌山県

377 漬け物[ブランド名：梅大福]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

最高級紀州南高梅の中でも飛び切り大粒の「5Lサイズ」のまろやか梅です。まるで大福餅のような大きさ。羽二重餅の様な柔らかさ。ご贈答はもちろん、ご家庭でのおもてなしの席をより一層楽しいものにしてくれます。

プレミア和歌山

和歌山県

378 漬け物[ブランド名：しそ漬梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

昔ながらのすっぱくてさわやかな味のしそ漬梅。福梅本舗のしそ漬梅は特にまごころを込めて丁寧に丁寧に赤しその中で熟成させた本物のしそ漬梅です。酸っぱいけれど懐かしい味。炊き立ての白いご飯に本当によく合う梅干です。

プレミア和歌山

和歌山県

379 漬け物[ブランド名：野村家秘伝 紀州南高梅 フレッシュ梅]

加工食品



塩分6%のうす塩味に仕上げたソフトタイプの梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

380 漬け物[ブランド名：野村家秘伝 紀州南高梅 自然干]

加工食品



塩以外は一切使用せず、昔ながらの製法で丹念に漬け込んだ塩分20%の梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

381 漬け物[ブランド名：野村家秘伝 紀州南高梅 優蜂蜜梅]

加工食品



紀州産の南高梅に蜂蜜を加えた、さわやかなうま味の甘口で食べやすい梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

382 漬け物[ブランド名：野村家秘伝 紀州南高梅 優南高梅]

加工食品



粒が大きく、肉厚で皮が柔らかく、口に含んだ時のとろけるような食感が梅好きを魅了してやまない「南高梅」を、丹念に漬け込み、まろやかで深みのある、高貴な味、質、風格の手造り梅干しです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

383 漬け物[ブランド名：野村家秘伝 紀州南高梅 南高梅]

加工食品



うす塩味で、すっぱさひかえめのまろやかで深みのある味に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

384 漬け物[ブランド名：スイーツハニー梅]

加工食品



塩分6%の蜂蜜入りの甘くて食べやすい、デザート感覚の梅干です。お子様のおやつ、お茶漬けにもぴったりです。紀州南高梅特選梅干に認定。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

385 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 たる梅]

加工食品



すっぱい梅干をまるごと1年分。完熟南高梅を天然塩で漬込んで天日干し、たる詰め、貯蔵し熟成中の梅干しです。日時の経過で熟成の度合いが進みどんどんうまみが増していきます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

386 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 自然干]

加工食品



母の味、昔ながらのすっぱい梅干、食品添加物不使用。これぞ本来の梅干。当園栽培の完熟南高梅を天然塩で漬けて天日で自然干し。自然の素材をそのまま生かした本物志向の梅干です。特におにぎり、ご飯に良く合うと人気です。食事が進みます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

387 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 味わい梅]

加工食品



自家栽培の完熟南高梅をかつお節、昆布エキス等の秘伝のタレに漬けたジューシーでほんのり酸味と甘味の奥深いまろやかな味。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県



減農薬、減化学肥料。当園自家栽培の完熟南高梅のみ使用。しその香りとかつお節の風味がお互いに引き立ち、なんともさわやかな風味です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



減農薬、減化学肥料。当園自家栽培の完熟南高梅使用。ほんのり酸味と甘みの奥深い梅にしその香りのハーモニーがたまりません。つつい食事がすすみます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県



自家栽培の南高梅を使用。じっくり天日で自然乾燥。太陽のエネルギーが一杯。ギュッと濃縮された旨み、クエン酸と塩分補給で今日も元気一杯！！食品添加物不使用。暑さ対策に。

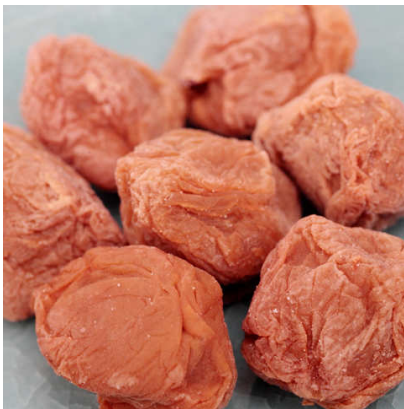
出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

391 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 乾燥梅 まろやか味]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自家栽培の南高梅を、秘伝のタレに漬け込んで、じっくり天日乾燥。ほのかな酸味と甘味が絶妙。クエン酸、塩分補給で暑さ対策。携帯に便利。

プレミアム和歌山

和歌山県

392 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 干し梅 すっぱ味]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

すっぱい味の中に。奥深い自然の甘みが広がります！！食べやすい種抜き！！旅行やお出かけにぴったり！！多く含まれるクエン酸は元気の源。塩分補給で暑さ対策に必須。

プレミアム和歌山

和歌山県

393 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 干し梅 まろやか味]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

ジューシーな果汁がギュッと濃縮され、奥深いうまみがたまりません！！ほのかな酸味と甘みが絶妙！！食べやすい種抜き！！旅行、お出かけに便利。

プレミアム和歌山

和歌山県

394 漬け物[ブランド名：紀州健康梅 大粒梅干]

加工食品



減農薬、減化学肥料。当園自家栽培の完熟南高梅のみ使用（3～5L サイズ）。果汁たっぷり。ほの甘い上品な口当たりの梅干です。後を引く美味しさで贈り物に喜ばれています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

395 漬け物[ブランド名：紀州みなべ南高梅 雪どけ]

加工食品



エコファーマ（和歌山県認定05415号）の認定を受けた紀州みなべの自家農園で栽培した皮がうすく、完熟の南高梅を使い、塩分、酸味をほどよく抑え、味わいまろやかな梅干に漬け上げ、安心、安全な商品の製造に努めています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

396 漬け物[ブランド名：紀州南高梅 不動の梅]

加工食品



紀州産南高梅の中でも、大粒で特に良質な梅干のみを使用。弊社一番人気の「うす塩味」に仕上げております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

397 漬け物[ブランド名：光梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

自分達で育てた南高梅を木で完熟させた梅のみを使って海塩と梅で15%に漬け込みました。

プレミア和歌山

和歌山県

398 漬け物[ブランド名：天日梅干（はちみつ入）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

本品は紀州特産の梅干のおいしさを保ちながら塩分6%にまで抑え、まろやかな風味の梅干です。一粒一粒包装しておりますので、突然のお客様のお茶請けや贈答品としても重宝されます。

プレミア和歌山

和歌山県

399 漬け物[ブランド名：女松梅干]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州南高梅を使い、商品名の由来となっております。「女松葉（赤松）」エキスと共に漬け込んだ商品です。程良い塩加減と酸味が特徴の梅干です。塩分約14%。

プレミア和歌山

和歌山県

400 漬け物[ブランド名：梅の年輪]

加工食品



本品は紀州特産の南高梅にハチミツを加え、より一層のまろやかさと風味を醸し出した逸品です。お子様からご年配の方々まで幅広くお召し上がりいただけます。塩分約8%。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

401 漬け物[ブランド名：梅富久良]

加工食品



本品は、梅干のおいしさを保ちながら塩分を8%に抑えたふっくらまろやかな梅干です。お子様からご年配の方々まで幅広くお召し上がりいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

402 漬け物[ブランド名：天日梅干（メープルシロップ入）]

加工食品



紀州特産の南高梅に、メープルシロップを加えて、デザート感覚の梅干に仕上げました。塩分7%、個包装・木箱入です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

403 漬け物[ブランド名：梅瑞祥 10粒入り]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州特産の南高梅を梅干のおいしさを保ちながら、塩分を5%に仕上げました。製造特許取得商品です。

プレミア和歌山

和歌山県

404 漬け物[ブランド名：紀州完熟南高梅 白龍梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

ぽってり大粒で、果皮まで柔らかい梅の実。最高級の南高梅のみを選び丁度いい塩梅に仕上げました。梅本来の味が生きた、ご飯によくあう梅干しです。

プレミア和歌山

和歌山県

405 漬け物[ブランド名：紀州完熟南高梅 あっさり白龍]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

人気の白龍梅の少しうす塩梅、柔らかい果皮果肉が自慢です。

甘すぎず、あと味のすっきり感が楽しめる、まるやかで食べやすい梅干です。

プレミア和歌山

和歌山県

406 漬け物[ブランド名：紀州完熟南高梅 和み梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

あまり塩味が感じないくらい蜂蜜をたっぷり使った、かなり甘口の梅干。柔らかい果皮果肉が自慢です。やさしくフルーティな味わいは、お茶請けにもぴったりです。

プレミア和歌山

和歌山県

407 漬け物[ブランド名：紀州完熟南高梅 しその葉漬]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

香の良い紫蘇の葉を、たっぷり使いました。梅干としその葉を交互に敷き詰め、梅の実が紅色に染まり鮮やかでいい香りの梅干。誰にも好まれる懐かしい味わいです。

プレミア和歌山

和歌山県

408 漬け物[ブランド名：紀州完熟南高梅 福寿梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

縁起がいいと言われる梅。その極上の梅干を全て別格に漬け込んだ、「健か梅」と「寿ぎ梅」。小さなプレゼント用に、かわいい手付きの紙袋にお入れしました。

プレミア和歌山

和歌山県

409 漬物[ブランド名：紀州完熟南高梅 特別の日の梅干]

加工食品



縁起がいいと言われる梅。その極上の梅干を全て別格に漬け込んだ、「健か梅」と「寿ぎ梅」。ご家族様の特別の日に、梅柄重箱にお詰めし、風呂敷にお包みしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

410 漬物[ブランド名：有機梅干]

加工食品



有機栽培した完熟の南高梅をミネラルたっぷりの自然塩で漬け込み、天日でじっくり干しあげました。調味料無添加の本物の味をご堪能ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

411 漬物[ブランド名：夏見さんちの完熟梅（しそ漬）]

加工食品



自家栽培の紀州南高梅です。保存料・着色料・化学調味料など一切使用していません。梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。（塩分約10%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

412 漬け物[ブランド名：「技」]

加工食品



しその香りがひきたつ、昔ながらの梅干。化学調味料、着色料を一切使用せず、あっさり仕上がっています。（塩分約9%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

413 漬け物[ブランド名：よろこび]

加工食品



脱塩・調味をせずに低塩で仕上げているので、梅の持つ栄養分が豊富に残っている、昔ながらの梅干です。（塩分約13%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

414 漬け物[ブランド名：匠]

加工食品



梅の風味を大切に残し自然な仕上がりのうす塩梅干。梅づくりの匠の技がさえる一品です。（塩分約10%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

415 漬け物[ブランド名：こんぶ梅]

加工食品



北海道産高級昆布を贅沢に使い、美味しく熟成させました。昆布の旨味が梅の酸味を抑え、上品な味に仕上がっています。（塩分約10%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

416 漬け物[ブランド名：「賀茂乃御福」]

加工食品



みなべ町の献上・賀茂神社梅園で収穫、厳選した南高梅を化学調味料、合成保存料無添加で十二種ぼ草根木皮エキスで漬け込んだ、まろやかな梅干です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

417 漬け物[ブランド名：南高梅（れんげ蜂蜜入）しそ]

加工食品



希少といわれる国産れんげ蜂蜜を使った調味液でじっくり漬け込んだ贅沢な梅干です。しそ味ながら優しい甘口で程よい酸味との調和をお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

418 漬け物[ブランド名：紀州干し梅]

加工食品



紀州南高梅を使用し、丁寧に種を取り除きほんのりしっとりと柔らかく仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

419 漬け物[ブランド名：和み梅]

加工食品



厳選された最高級紀州南高梅を、自然な甘さのはちみつを加えて漬け込み、一粒一粒丁寧に和紙でお包みしました。上品な木箱入りでご贈答に最適です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

420 漬け物[ブランド名：ぺたんこちよび梅]

加工食品



紀州南高梅の種を取り除き、梅肉をそのまま薄くのばして天日乾燥しました。

しょっぱさがクセになる懐かしい味わいです。

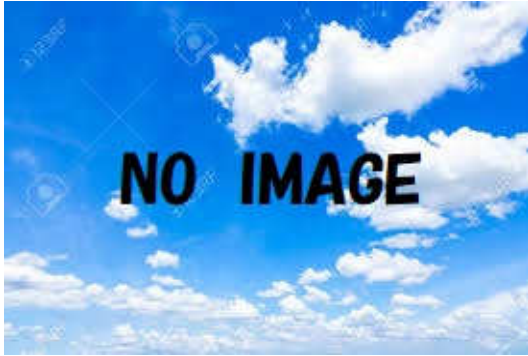
出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

421 漬け物[ブランド名：夏見さんちの完熟梅（うす塩味）]

加工食品



自家栽培の紀州南高梅です。保存料・着色料・化学調味料など一切使用していません。梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。（塩分約7%）

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

422 漬け物[ブランド名：紀の川漬ギフト]

加工食品



みずみずしく、きめ細かい柔らかさで、ほんのり甘みのある紀州大根を、低温でじっくり漬け込みました。フスマの風味と程よい甘さで、あっさりとした味わいがあります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

423 漬け物[ブランド名：熊野のめはり高菜]

加工食品



和歌山の郷土料理「めはり寿司」。そのメイン食材である高菜を地元和歌山県産にこだわり全国発信しています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

424 漬け物[ブランド名：紀州カリカリ梅]

加工食品



紀州産南高梅の刻み梅と国産の刻みしそを混ぜ合わせた、シャキシャキとした歯ごたえが美味しい、ご飯やサラダによく合う一品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

425 漬け物[ブランド名：砂丘らっきょう]

加工食品



鳥取県で江戸時代から栽培されている砂丘らっきょう。砂丘畑のきめ細かい砂地で栽培される砂丘らっきょうは、色の白さとシャキシャキとした歯ごたえが自慢のトップブランドです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

鳥取県ふるさと認証食品

鳥取県

426 漬け物[ブランド名：鳴門ピクルス 花れんこん]

加工食品



添加物や加熱時間を抑え、酸味もマイルドに仕上げた、徳島県鳴門産れんこんのピクルス。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温又は冷蔵 ※商品によって異なる

京都の水と京都府内産米を原則100%使用し、業界が行う官能審査で合格した吟醸酒・純米酒などの特定名称酒をブランドとして認定しています。

京ブランド認定食品

京都府



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

昭和15年、先代が和歌山市高松で始めた屋台店が発祥。コクがあるのに、さっぱりとした味に仕上げました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

全国的に柑橘類を使用した冷麺がないことに着目し、和歌山県産の柚子とジャバラを使用しました。喉ごしの良さと、柚子の風味をお楽しみください。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産の南高梅の梅肉を練り込んだピンク色でさわやかな香りのうどんです。国内産小麦粉を使いなめらかな食感としっかりしたコシを実現しました。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで味付けした「紀州梅まだい」のほぐし身を詰めております。紀州の海と山の幸を合わせた食欲わきたつ一品です。温かいご飯のおともに、お茶漬けに、お酒の肴にお勧めです。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

自社栽培の金時生姜を細かく砕き、蜂蜜に漬け込んでおります。金時生姜のさわやかな辛みと、蜂蜜のまろやかな甘さが特長です。熱いお湯にスプーン1～2杯程入れてお召し上がりください。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

創業昭和八年、本格的な洋食店の味をご家庭で。選り抜かれた和牛を贅沢に使用し、伝統の特製『ドビソース』をアレンジした、深いコクと上品な甘みが絶妙な味わいの逸品。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

厚めにスライスした豚肉と、隠し味に和歌山名産の梅干しを使用。深いコクが口に広がるカレーが完成いたしました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

大きく角切りした牛肉と隠し味に和歌山名産のみかんジュースを使用。辛さと柑橘の爽やかさのバランスが際立ったカレーが完成いたしました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

素材には和歌山県産の紀州うめどりを使用。やわらかい鶏肉と旨みが凝縮したカレーが完成いたしました。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産100%の米粉と高野山麓の天然水「月のしずく」を使用し、パンの表面には紀州湯浅醤油をコーティングした、和歌山らしい米粉パンです。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

全国で初めて乾しいたけの品種選別に取り組んだ鳥取県。県産どんこは全国品評会でも2011年から2016年の6年間に4回団体優勝していて、品質の良さは折り紙付き。その中でも115号の乾しいたけは、肉厚でプリプリの食感としっかりした歯ごたえを楽しめる。

鳥取県ふるさと認証食品

鳥取県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

のど越しなめらかで乾麺ならではのコシがあり、茹で伸びしにくく、コシが持続する。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

のど越しなめらかで乾麺ならではのコシがあり、茹で伸びしにくく、コシが持続する。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

栄養価の高い徳島産れんこんを練り込んでいる。麺にコシがある細乾麺仕上げ。

とくしま特選ブランド

徳島県

442 その他[ブランド名：肉増し徳島ラーメン]

加工食品



麺、スープの風味、鮮度を保つため、急速冷凍にこだわって作り、「お店で食べるラーメンと同じ味」を再現。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

とくしま特選ブランド

徳島県

443 その他[ブランド名：あわ紅豆腐]

加工食品



徳島のきめ細かな豆腐を、紅麴・米麴・吉野川の良質の水でゆっくりと長い時間をかけて熟成させた手づくり豆腐発酵食品。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

とくしま特選ブランド

徳島県

444 調味料[ブランド名：京さわらの旨味だし]

加工食品



サワラ（サゴシ）煮干は、煮干し業界でも初めての商品化。従来商品と比べて旨味が強く甘いあっさりとした上品なだしとなっている。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

京都府



京都産の野菜を使用し、独自の製法で作った香りのよい調味オイル。色が美しく、見た目も鮮やかなオイル瓶に仕上がっています。健康に良い油と言われている「国産米オイル」をベースにして、その米オイルと野菜を低温で処理することにより、野菜の香りを損ないません。野菜炒めやパスタなど、様々なお料理にご利用して頂けます。安心・安全にこだわっており、原材料はオイルと野菜のみ、無添加です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

京都府



兵庫県豊岡市産の大豆と小麦を100%使用。四季の温度変化の中、ゆっくり醸した天然醸造醤油です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ひょうご推奨ブランド

兵庫県



香ばしいブラウンルーや炒め玉ねぎのkokoroに赤ワイン、ビーフの風味をきかせた、クラシッな味わいのデミグラスソース。どっしりとした風味と、パンにもご飯にも合うkokoroのあるソースです。玉ねぎは淡路産たまねぎを使用。ピフカツはもちろん、ポークカツレツ、煮込みハンバーグ、オムライス、ポークソテーなどにお使い下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

日本が誇る世界のトップブランド和牛”神戸ビーフ”と、兵庫県産「朝倉さんしょ」を使用し、国産原材料で醸造した白味噌と米赤つぶ味噌を調合したコクのある贅沢なおかず味噌です。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

キング醸造（日の出みりん）創業の地である、稲の美しい町＝「稲美町」で栽培、収穫されたお米（もち米）で仕込んだ純米本みりんです。純米本みりんはもち米、米こうじ、アルコールのみで造られているもので、糖類を一切添付していません。お米本来の甘み・うまみを感じていただける商品であり、「飲めるほどに美味しい」仕上がりになっています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

昔ながらの伝統製法による濃縮タイプを薄めて飲むだけでなく、幅広くご利用頂けるように天然の甘味調味料として使い易いパッケージを採用し甘酒ソースとしました。ヨーグルトにかけて甘酒ヨーグルトとして、とっても美味しく召し上がって頂けます。また、甘味調味料として卵焼、煮物、炒め物等様々なお料理に。ジャムやバター、マーガリンのかわりにパンにかけて。砂糖代わりにお菓子作りや手作りケーキ等に。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

たつの市室津産の栄養と旨みたっぷりの朝獲りの新鮮な牡蠣を一つ一つ手作業で剥き身にしたものを100%使用して、熱水抽出した煮汁を長時間かけて濃縮した牡蠣エキスを製造し、たつの市の伝統産業である薄口醤油に、その牡蠣エキスをたっぷり加えることで、甘みを含んだ美味しい「播州室津牡蠣しょうゆ」が出来上がります。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

お肉を美味しく召し上がって頂き、さらに栄養価が高く摂取できるように赤穂の塩を中心に主原料として開発したのが「焼肉ごま塩」です。塩には旨味成分を引き立たせる効果があり、「お肉本来の味わいが良くわかる。」とお客様にも大変好評です。ごまには「美肌・ダイエット・体調不良改善・アンチエイジング」など様々な効果が期待でき、特にお肉との相性は抜群で、飽和脂肪酸の排出効果があります。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

赤穂の海水を濃縮するだけ（イオン交換膜不使用）で作上げた唯一の純赤穂産の塩です。穏やかな瀬戸内海を望む坂越（さこし）の綺麗な海水を100%使用、伝統の平釜製法によるこだわりの塩を再現。伝統の平釜製法により、やわらかな口溶けのまろやかなあら塩に仕上げました。にがりを含んだあら塩は料理に使うと食材がもつ奥深い味わいを引き出します。調理、漬物に適した塩です。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

丹波の産物として「丹波大納言小豆」「米」「大豆」を、発酵食品として「米麴」「味噌」「醤油」「本みりん」を使用し「おかず味噌」として調合しました。瑞穂の国「日本」の食文化と「丹波らしさ」を意識したもので、ご飯の友にはもちろんのこと、マヨネーズに混ぜて野菜ディップ等にも利用できます。食卓という「丹波大納言小豆」の活用シーンにより、新たな話題の提供で丹波ブランドの認知にも繋がると思います。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

淡路島産の玉ねぎは、肉厚で柔らかく、甘くてジューシーなのが特徴で、全国的にも知名度と人気がある特産品です。この玉ねぎに、オリーブオイルと本醸造醤油を使用し、本格的なドレッシングに仕上げました。サラダはもちろん、お肉やハンバーグ、豆腐等にも合います。非常にリピート率が高く、多い月は1万本売れる、淡路島土産と言えればコレ！という定番商品です。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

食生活コーディネーター岸朝子さんが亡くなる前、最後にご自宅で召し上がられた鳴門千鳥本舗の生のり佃煮です。栄養分豊富な海で育ち、美味しさの源であるアミノ酸を多く含む淡路島産生のりを100%使用し佃煮に仕上げられています。乾燥させていない採れたての生の海苔を、そのまま風味豊かな佃煮に仕上げました。豊かな海苔の風味と食感に加え、繊維の長さも感じることができます。

五つ星ひょうご

兵庫県

457 調味料[ブランド名：淡路島の藻塩 ふりしお]

加工食品



「淡路島の藻塩 ふりしお 250g」は、藻塩作りのノウハウを生かし、粒感のあるタイプに仕上げました。程よい塩粒が、振り塩や付け塩・下味付けなどに最適です。また使い易いワンタッチキャップ容器に入っておりますので、片手で簡単にご使用いただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

五つ星ひょうご

兵庫県

458 調味料[ブランド名：紀州金山寺味噌]

加工食品



米・はだか麦・大豆（遺伝子組み換えでない）に白瓜・丸茄子（湯浅茄子）・生姜・紫蘇を混合して昔ながらの伝統を受け継ぎ醸造したおかず味噌です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

459 調味料[ブランド名：角長 手づくり醤油 湯浅たまり]

加工食品



醤油発祥の地・湯浅700年の伝統を受け継いだ天然醸造醤油。原料も吟味し、岡山県産大豆・岐阜県産小麦を使用、仕上げは赤松の薪をくべた和釜で半日以上かけてじっくりと炊き上げ、まろやかでこくの深い湯浅醤油本来の風味を醸し出した本醸造濃口醤油です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

醤油の由来に基づき歴史的な背景を忠実に再現した醬です。岡山県産大豆・岐阜県産小麦の国産特級品を原料に、吉野杉の大桶で2年以上かけて丹念に発酵させ、自然ににじみ出てくる醤油をすぐに瓶詰めした香り豊かな天然濃口の生醤油です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

天保12年創業より受け継がれてきた仕込み蔵にある吉野杉の大桶で、国産の特級品を原料とし、3年以上丹念に熟成させた諸味をペーストにした、香り豊かな商品です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

創業より受け継がれてきた仕込み蔵にある吉野杉の大桶で、国産の原料を三年半以上丹念に熟成させ、純粋な上澄みを瓶詰にした香り豊かな濃口生醤油です。

プレミアム和歌山

和歌山県

463 調味料[ブランド名：紀州金山寺味噌 瓊醬]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

弘法大師が唐から伝えたと言われる紀州の金山寺味噌は、栄養バランスの良い古くからの伝統食品です。米、はだか麦、大豆に麴を付け、それに野菜（瓜、なす、香辛料・薬味としての生姜、しそ）を混合し、熟成させてできたものです。

プレミア和歌山

和歌山県

464 調味料[ブランド名：紀州金山寺みそ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

醤油、味噌の祖といわれる紀州の金山寺みそは、うり、なす、生姜、しそなどの野菜がふんだんに入っており、それを米、大麦、大豆の麴にしたものと共に醸造しております。当社の金山寺みそは、原材料全てが国産です。

プレミア和歌山

和歌山県

465 調味料[ブランド名：あら川の桃いり金山寺みそ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

「伝統的な金山寺味噌をもっと若い世代の人にも食べてもらいたい」「地元特産のあら川の桃を使いたい」との想いで、日々研鑽を重ね「あら川の桃いり金山寺みそ」を開発しました。桃を入れることによって、フルーティーな風味が増しまろやかな仕上がりになっています。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

霊峰高野山麓を流れる貴志川の清涼な水と、澄んだ空気が、今も味噌づくりの原点です。美里金山寺味噌は、新鮮な野菜と良質な米・大麦・大豆・しょうが・ハチミツ・胡麻等を原料に、丹精込めて造りあげた風味豊かなおかず味噌です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

純国産の精選した米、大麦、大豆と赤穂のにがり塩を仕込み塩に使用し、明治39年の創業以来変わらぬ製法でうり・なす・生姜・しそとともに約半年間熟成させたおかず味噌の逸品。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

当社の金山寺みそは、厳選素材を使用し、手間暇をかけ、なにより真心を込めて丹念にじっくりねかしています。バランスの良いまろやかな逸品です。

プレミアム和歌山

和歌山県

469 調味料[ブランド名：湯浅なす 金山寺みそ]

加工食品



湯浅なすをたっぷり使った金山寺みそです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

470 調味料[ブランド名：生一本黒豆醤油]

加工食品



丹波黒大豆、五島灘のにがり塩を使用。杉桶で二年熟成させた蔵人自信の逸品。お刺身などつけ・かけ用に。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

471 調味料[ブランド名：湯浅なす金山寺味噌]

加工食品



地域の伝統野菜「湯浅なす」を使うことにより、昔ながらの味を取り戻し、具たっぷりの野菜の旨みが詰まった金山寺味噌です。ご飯のお供に・酒の肴に。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

472 調味料[ブランド名：金山寺味噌]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

こめ・大麦・大豆・なす・瓜・生姜・しそが入った自然発酵のおかずみそ。厳選された国産原料で、手間と時間をかけたこだわりの逸品です。

プレミアム和歌山

和歌山県

473 調味料[ブランド名：具たくさん金山寺味噌]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

厳選された国産原料でつくったこだわりの金山寺味噌。

具が大きく、野菜がたくさん入っているので食べやすいお味になっております。

プレミアム和歌山

和歌山県

474 調味料[ブランド名：うす塩味金山寺味噌]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

国産原料にこだわり、独自の技術でさらに手間をかけて造ったこだわりの逸品。

塩分をひかえることで、甘みを引き出しています。

プレミアム和歌山

和歌山県

475 調味料[ブランド名：蔵匠 樽仕込み]

加工食品



国産丸大豆・小麦・塩を使用。
木樽で1年半以上じっくり仕込んだ、濃厚で深い
味わいの醤油です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

476 調味料[ブランド名：ゆずの里ぽん酢]

加工食品



香り高い古座川ゆずを30%と高配合していま
す。醤油とかつおだしを利かせたバランスのい
いポン酢です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

477 調味料[ブランド名：ハグルマ 紀州ゆず一筋ぽん酢]

加工食品



紀州産ゆず果汁を使用。醸造酢を一切使わず柑
橘果汁だけで酸味をだしています。化学調味料
不使用です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

478 調味料[ブランド名：ゆずぽん酢]

加工食品



湯浅醤油(杉桶二年熟成)をベースに和歌山県産の柚子果汁100%を使用。自然の味を大切に仕上げています。

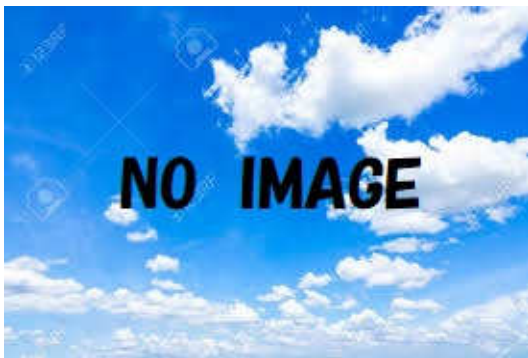
出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

479 調味料[ブランド名：紀州梅の酢]

加工食品



枝なり完熟梅の梅酢に北海道産こんぶと国内産かつお節の旨みを凝縮した料理用梅酢です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

480 調味料[ブランド名：梅黒酢]

加工食品



紀州産南高梅と那智山系の伏流水で醸造した黒酢を合わせ、精魂込めて造り上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

481 調味料[ブランド名：まるごと柿酢]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

カリウムや食物繊維を多く含んだフルーティな果実酢です。ご購入は、「JAタウン 腕自慢」を検索。

プレミア和歌山

和歌山県

482 調味料[ブランド名：雑賀 吟醸酢]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

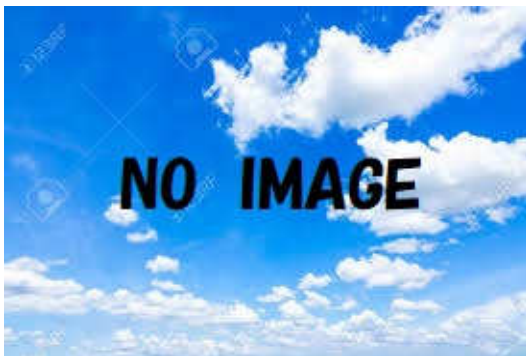
弊社日本酒製造部門で製造した山田錦純米大吟醸酒粕を1年以上熟成させ、同日本酒製造部門で製造した純米酒を加え30石大木桶で120日以上静置醗酵させた本格赤酢です。この商品の首掛は、ユニバーサルデザイン（点字印刷入り）です。

プレミア和歌山

和歌山県

483 調味料[ブランド名：万能調味酢（だし酢）お手間とらせ酢]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

鰹節と昆布は酒袋を使用し袋吊の原理で一番だしをとり、弊社で厳選した原材料と合わせました。その名の通り、かけるだけ、つけるだけで簡単に酢の物料理ができます。この商品の首掛は、ユニバーサルデザイン（点字印刷入り）です。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

希少なみかんの本醸造酢です。みかん果汁に酵母を施し、みかんワインとして精製します。これをみかん酢のもろみとしてタンクで長期熟成貯蔵します。このもろみに酢の菌を作用させ約3ヶ月の醗酵を経てできたのが紀州みかん酢です。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

明治12年（1879年）の創業以来の伝統醸造法で、麴づくりから醸造完成まで全て手造り。もち米の玄米による酢造りは希少。もち玄米の黒酢は独特の優れたコク味と旨味、深みのある芳香が特長です。2007～2017年モンドセレクション最高金賞

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

有機白梅酢と有機赤しそで漬込んでできた赤梅酢。しその芳香な香りと色をお楽しみください。

プレミアム和歌山

和歌山県

487 調味料[ブランド名：有機白梅酢]

加工食品



有機梅を漬け込んだ時に副産物としてできるのが梅酢です。クエン酸・ミネラルがたっぷり含まれています。料理や、ソースにと色々使えます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

488 調味料[ブランド名：伝統醸造こめ酢]

加工食品



古式醸造こもかぶり仕込みの米酢に、玄米もち米酢を少しブレンドしました。玄米酢の芳香をもたせて、本みりん、甘酒等で調味しました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

489 調味料[ブランド名：熊野の酢]

加工食品



古式醸造こもかぶり仕込みの米酢に、本みりん・水あめ等で調味した、熊野地方に古くから伝わる素朴な醸造酢です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

490 調味料[ブランド名：純米酒酢]

加工食品



日本酒から醸した酢の逸品です。そのまろやかな風味・芳香は、和の食材のうまみをいっそう引き立てます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

491 調味料[ブランド名：古来上寿し酢]

加工食品



日本古来の上寿しの味を出すため、米酢に昆布を主体に調味し、みりん・甘酒等で味を整えました。寿司飯以外にも広くお使いください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

492 調味料[ブランド名：土佐酢]

加工食品



本場かつおだしをたっぷり使い、米酢・本醸造醤油・本みりん・昆布などでおいしく調味しました。海藻サラダ、さっぱりとした天つゆなどにどうぞ。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

493 調味料[ブランド名：さんばい酢]

加工食品



新鮮なかつおだしをベースに、米酢・本醸造醤油・甘酒・本みりん・昆布などでおいしく調味しました。すのもの、おひたしにどうぞ。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

494 調味料[ブランド名：梅黒酢]

加工食品



那智黒米寿に紀州梅を漬け込み、氷砂糖で上品な甘みに仕上げた自然健康飲料です。よく振って3~4倍に薄めてお召し上がり下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

495 調味料[ブランド名：100%ピュア果汁 すだち]

加工食品



和歌山産のすだちを使用した無添加ストレート果汁です。焼魚やおひたし等に最適の一品。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



和歌山産のゆずを使用した無添加ストレート果汁です。香り高いゆずをそこなわないようにやさしく搾りました。なべもの等に最適の一品。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山産のレモンを使用した無添加ストレート果汁です。国産のレモンを使用。無塩なので本来のレモンの香りと味を味わってください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山産のだいたいを使用した無添加ストレート果汁です。無塩。やわらかい酸味なので、なべものにはもちろん酢のものや寿司酢にも最適。お醤油で割って、だいたい醤油として食卓に常備ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



目の覚める酸味が特徴の北山村じゃばら果汁。
「うまにが」風味で様々な料理のかくし味や焼酎割にどうぞ。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



南紀熊野灘の海水を汲みあげ、薪でじっくり炊き上げ、天日干しで仕上げた海塩に農薬や化学肥料を使わずに栽培した、自園の紀州南高梅の梅酢をブレンドして、一味ぜいたくに仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



南紀熊野灘の海水を汲みあげ、薪でじっくり煮つめて、天日干しで仕上げた本格的な手づくり海塩です。甘みのあるまろやかな味で、あらゆる料理に合います。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

502 調味料[ブランド名：ゆず塩]

加工食品



南紀熊野灘の海水を汲みあげ、薪でじっくり煮つめて、天日干しで仕上げた海塩に、農薬や化学肥料を使わずに栽培した自園のゆずをブレンドして仕上げました。天ぷらや吸物などに最適。ゆずの風味がほんのりとして、料理を一層引きたてます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

503 調味料[ブランド名：炭塩]

加工食品



天日干し海塩に紀州備長炭炭末をブレンド。料理の下ごしらえに使うと臭みをおさえおいしく仕上がります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

504 調味料[ブランド名：梅胡椒]

加工食品



紀州南高梅に青唐辛子を練り合わせ、梅の酸っぱさにピリっとした辛さを加えました。用途次第で様々な形に姿を変える万能調味料です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

505 調味料[ブランド名：柚子たれ]

加工食品



香り高い古座川ゆずと、すりおろした大根は、古座川町でつくられています。たっぷり大根おろしを使っていて、とんかつやてんぷら、スパゲティなどいろんな料理にあいます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

506 調味料[ブランド名：紀州かつらぎ山のジャバラ果汁]

加工食品



かつらぎ町産のジャバラ果実を搾った100%果汁です。搾りたてをすぐに急速冷凍していますので、香りと風味が新鮮そのものです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

507 調味料[ブランド名：山椒香味油]

加工食品



サラダにパスタに冷奴！いろんな料理にとれたての山椒のような芳醇な香りと刺激を香味油でご堪能ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



梅を漬ける際にできる梅酢から独自の製法で塩だけを取り出した「うめの塩」は、梅の成分がたっぷり入ったカドのないまろやかなお塩です。いろんな料理にお使い頂けます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山県九度山町の富有柿をたっぷり使い、たまねぎ・にんにく・お酢も国産にこだわりました。油もコレステロールゼロで、食品添加物・着色料を使っていません。柿の皮むきから、ドレッシングの製造・瓶詰め・箱詰めにいたるまで、1本・1本手作りです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



しょうゆをベースに梅みつと山椒、玉ねぎの万能ドレッシング。男性の方にも喜んで頂ける味わいです。豆腐料理やローストビーフ等に良く合います。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

511 調味料[ブランド名：手づくりつゆ]

加工食品



椎茸、昆布、鰹節の自然だしをたっぷり使い、味醂、醤油で調味した、古くから家庭で食していた味を再現した関西風だしつゆです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

512 調味料[ブランド名：紀州いりざけ]

加工食品



ほどよく梅の風味が香る上品な味付けで、醤油のような個性を持たず、様々な料理にお使い頂けます。塩分も約半分と体に優しい調味料です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

513 調味料[ブランド名：柑橘系うま辛調味料 じゃばすこ]

加工食品



紀州産のじゃばらと赤唐辛子を使用、柑橘風味の中に辛味と旨味を楽しめるソースに仕上げました。ピザやパスタはもちろん、和風料理にもよく合います。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

514 調味料[ブランド名：じゃき払い（紀州産じゃばら）果汁]

加工食品



「邪気を払う」がその名の由来とされる、紀原産の香酸柑橘「じゃばら」の100%果汁です。完熟のまろやかな酸味と繊細な風味が素材を引き立てます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

515 調味料[ブランド名：香織醤油 梅]

加工食品



醤油発祥の地、湯浅町の老舗「角長」の醤油で作り上げた「香織醤油」。
芳醇な香りと梅の風味が新しい味わいです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

516 調味料[ブランド名：大無類印阿波和三盆糖]

加工食品



最上品質の和三盆。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

517 調味料[ブランド名：柚子っ子]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

徳島県産農薬不使用ゆずと国産材料の阿波御膳みそ、北海道産甜菜糖のみを使用した、無添加のゆずみそ。

とくしま特選ブランド

徳島県

518 調味料[ブランド名：五代目杜氏のねさし味噌]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

嘉永年間創業当時から守り続けてきた伝統の豆みそ。

とくしま特選ブランド

徳島県

519 調味料[ブランド名：阿波の踊り子みそ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

無添加の徳島産御膳味噌をベースに、まぐろの旨味をしっかり生かし、徳島らしいフレーバー（「すだち」「柚」「神山梅」の3タイプ）で仕上げた。調味料に至るまで無添加仕上げ。

とくしま特選ブランド

徳島県

520 調味料[ブランド名：天然鳴門鯛 味噌]

加工食品



天然鳴門鯛のうまみがぎゅっと凝縮されたおかず味噌。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

521 調味料[ブランド名：とり鍋のみそ]

加工食品



御膳みその甘みと鶏だしの旨みで野菜をたくさんとれるお鍋。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

522 調味料[ブランド名：一番搾り限定醤油 夢來（むらい）]

加工食品



杜氏自らが栽培した小麦と国産丸大豆を使い、常温で2年間じっくりと熟成させたもろみを1回だけ搾った、まろやかでコクのある贅沢な醤油。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

523 調味料[ブランド名：山上ファームのまるおろしキャロットドレッシング]

加工食品



濃紅みつキャロットのおいしさをまるごと閉じ込めたドレッシング。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

524 調味料[ブランド名：とくしまドレッシング]

加工食品



野菜がたっぷり入った安心無添加の身体に優しいドレッシング。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

とくしま特選ブランド

徳島県

525 調味料[ブランド名：スシドレ (SUSHI dressing)]

加工食品



ゆず、ゆこう果汁をふんだんに使った香り高いマイルドな口あたりのすし酢。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



「みまから青唐辛子」を刻み、ごま油で炒め、鰹節で仕上げた旨辛い薬味。青唐辛子のきれいな色を残している。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



徳島県美馬地方に古くから伝わる糖度が高く辛味が強い特性をもつ「みまから唐辛子」が原材料100%のフレッシュな一味。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



徳島県産の農薬不使用ゆず、カプサイシン含有量が最高の「みまから唐辛子」、徳島県鳴門の海水から採取した「鳴門うず塩」を使用したゆず胡椒。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温又は冷蔵 ※商品によって異なる

京菓子の伝統や文化を継承するとともに、蓄積された技術により製造された各社を代表する銘菓をブランドとして認定。京の歴史・文学・物語・花鳥風月など、創り手の趣向をお楽しみいただけます。

京ブランド認定食品

京都府



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

神戸の自然が育てた、お米のアイスです。神戸市西区寺谷地区のきれいな水と安全な環境で育ったお米を使用し、豊かな自然を感じていただけます。もちり感と滑らかさを出すよう製法にこだわりました。味は、ちょっぴり大人な梅味、人気の黒ゴマ、そしてお米の甘味を一番に感じていただけるプレーンの3種類です。神戸の木であるさざんかをイメージして花をあしらひ、見た目も楽しんでいただける商品に仕上げています。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

「太秋柿」を弊社の独自技術（特許取得済）である真空フライ製法で、低温でじっくり真空下でフライすることにより、彩りや栄養価を損なわず、自然の甘味素材の味をそのまま楽しんでいただけるサクサク新食感のチップス。神戸市の「KOBE にさんがろくPROJECT」による、農商工連携プラス学生の共同プロジェクトで開発した商品です。生の柿を持ち帰れない外国からのお客様もスナック菓子となっているので日本の果実を楽しんでいただけます。

五つ星ひょうご

兵庫県

532

菓子[ブランド名：にほんの母より 丹波みるく黒豆萬 (みるく・玉露各4個入 2箱)]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

乳風味とコクのあるジャージー牛乳や生クリーム・バター・練乳を贅沢に使用したみるく餡を包む皮は、粘りの出ない保湿のよい究極のしっとり感を出しており、玉露は石臼挽きのキメ細やかで色鮮やかな抹茶と風味の強い玉露を使い餡を炊いています。みるく、玉露ともしっとりとした皮で包餡後、最高級品の丹波黒豆を一粒表面にのせて焼きあげ、他のどこにもない新しいお菓子でありながら、懐かしい気持ちにさせてくれる乳菓です。

五つ星ひょうご

兵庫県

533

菓子[ブランド名：加茂若桃ゼリー]

加工食品



出荷可能時期	1月～11月
納入時の状態	常温

川西市の加茂地域では日川白鳳ブランドの桃を栽培しているが、とても販売期間が短く特産品であることが認知されていないのが現状です。間引きし処分されている若桃を白ワインでコンポートし、桃のワイン・桃果汁でスッキリとした味わいに、コラーゲン・希少糖などを使用し健康にも良い商品を完成させました。ギフト用としてもご利用いただけるよう貼り箱で、桃色の箱を別注でつくりました。

五つ星ひょうご

兵庫県

534

菓子[ブランド名：食べる山田錦]

加工食品



出荷可能時期	7月～翌年5月
納入時の状態	常温

兵庫県小野市の自社農場で大切に育てた酒米『山田錦』を日本酒以外のカタチでいろんな方に味わって頂きたい想いで山田錦の米粉入りマカロニをポン菓子にしました。山田錦の米粉入りマカロニはどこにもなく、ポン菓子機で膨らむようオリジナルの配合で作ってあります。味はリッチコンソメ、辛子明太、わさび醤油、青さ塩、トリュフ塩の5種類です。

五つ星ひょうご

兵庫県

535 菓子[ブランド名：元祖ぷりん大福

(3個入り)]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

江戸屋の元祖ぷりん大福は、日本で一番最初に考案・販売されたとして、多くのメディアでも紹介され、販売開始から約30年になりますが、今なお爆発的な人気をほこるロングセラー商品です。その製法は昔から変わらぬ焼きぷりんをそのまま羽二重餅に包んだシンプルなもの。卵はビタミンEや葉酸が豊富な地元夢前町でとれた【藤橋家の夢美人】を、大福は国産餅粉を使用し、独自の製法でふわふわ触感の羽二重餅に仕上げしております。

五つ星ひょうご

兵庫県

536 菓子[ブランド名：こうのとりポルポローネ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

無農薬、減農薬はもちろん、徹底して田んぼの生き物との共存を目指した、“こうのとり育む農法”の米粉、軽く口溶けが良い食感が特徴の国産小麦100%（兵庫県産小麦60%以上）の「北野坂」を使用しています。きめ細かく、軽く口溶けが良い食感が特徴です。小麦粉と米粉をミックスすることで他社の商品にはない独特のホロホロとした食感を実現することができました。

五つ星ひょうご

兵庫県

537 菓子[ブランド名：香住ガニせんべい]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

関西で唯一「香住港」だけで水揚げされている「香住ガニ（紅ずわいがに）」をたっぷり使用し、味・製法・原料すべてにこだわったせんべいです！

一口サイズで食べやすく、パッケージもポップで手にとりやすいデザインにしました。ひとつ食べると香住ガニ独特の甘味とほどよい塩味がクセになり手がとまらなくなる逸品です。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

弊社の熟達した職人が吟味を重ね丁寧に選別した香り豊かに仕上げた煎り豆に、これまでの”和”から”洋”のテストにも生かすため、兵庫県認証食品に選定された丹波黒大豆100%使用の黒豆きな粉をホワイトチョコレートにふんだんに混ぜ込み、コーティングした丹波黒大豆づくしのスイーツです。

上品な甘さの中に、黒豆きな粉のほんのりとしたコクと香りが利いた美味しさで、ティータイムをより一層楽しくしてくれます。

五つ星ひょうご

兵庫県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

・牛乳・生クリーム・鶏卵・砂糖・バニラビーンズとシンプルな素材のみで作られ、なつかしい味のプリンです。

・2007年「奈良県観光みやげもの大賞」優秀賞を受賞している。

2007年「奈良県観光みやげもの大賞」優秀賞

奈良県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

西日本一のブランド、桃山町「あら川の桃」からジャムに適した品種を厳選し、朝採りの桃をその日のうちに加工、冷凍しています。桃の風味と色を生かすように手早く炊き上げ、1びんあたり2~3個分の桃をぜいたくに使用しています。【糖度約43度】

プレミアム和歌山

和歌山県

541 果物加工品[ブランド名：じゃばらジャム]

加工食品



パンにつけても紅茶に入れても美味しい、北山村じゃばらのジャム。毎日の朝食におすすめの人気商品。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

542 果物加工品[ブランド名：なんこううめジャム]

加工食品



栽培履歴等の検証等、安全確認をした厳選の紀州産南高梅を用い、びん詰・菓子製造等の許可を得た工場で製造しています。糖度を控えめにし、香料なども使用せず、あっさりとした風味ゆたかに仕上げ、完熟梅本来の美味しさを大切にした逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

543 果物加工品[ブランド名：ネーブルマーマレード]

加工食品



香り豊かなネーブルの皮を手刻みし、中袋の薄皮も1つ1つていねいに取り除いた手作りのマーマレードです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

544 果物加工品[ブランド名：桃ジャム]

加工食品



完熟の高級桃「清水白桃」を使って、砂糖とレモン汁だけで仕上げた手作りの桃ジャムです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

545 果物加工品[ブランド名：黄金ジャム]

加工食品



完熟した有田みかんの皮を剥いて中身だけを使い、高級柑橘「黄金柑」の果汁を加えてまろやかで深みのある味わいに仕上げました。ペーストタイプの柔らかいジャムで、パンやヨーグルトに合わせて美味しくお召し上がりいただけます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

546 果物加工品[ブランド名：桃ジャム]

加工食品



「あら川の桃」と砂糖、レモン果汁だけで作り食品添加物を一切使用しないで、桃本来の味と香りを残した桃ジャムです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

547 果物加工品[ブランド名：金柑ジャム]

加工食品



農家の嫁3名で生産から加工まで手掛けています。エコファーマーを取得した金柑を使った手作りジャムです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

548 果物加工品[ブランド名：梅ジャム]

加工食品



厳選した大粒の紀州南高梅のみを使用した完熟梅のジャム。梅を砂糖のみで手作りし、果肉の感触が豊かな風味を際立たせた逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

549 果物加工品[ブランド名：あらかわの桃ジャム]

加工食品



自園で栽培するあらかわの桃を使用。砂糖は、国内産の分蜜糖を使用することで桃の香りに砂糖の風味が加わり、コクが深まったジャムに仕上がりました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

550 果物加工品[ブランド名：KS 紀州八朔柑缶詰 4号缶]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

生産量日本一を誇る紀州の八朔柑の外皮を剥いて、渋味のある味わい深い缶詰を作りました。一度食べたら美味しさが解っていただけると、自信を持って商品化させて頂きました。

プレミア和歌山

和歌山県

551 果物加工品[ブランド名：KS 紀州びわ缶詰 4号缶]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

びわの生産でも全国トップクラスとなっている和歌山ですが、そのびわ自体の美味しさを生かしながら一つずつびわの外皮、種と内側の薄皮を取り除き手間を掛けて製品にしました。

プレミア和歌山

和歌山県

552 果物加工品[ブランド名：KS 紀州のみかん缶詰 4号缶]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

殺菌は、加熱で行いますが、殺菌温度が高いと果肉がやわらかくなり、食感が悪くなります。出来る限り熱を掛けずに殺菌する当社独自の低温殺菌設備で製造しました。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

紀州産の完熟梅を生梅のまま塩漬けせず、特許申請中の調味液に漬け込み、個包装し冷凍いたしました。冷凍庫から出してそのままお召し上がりいただける果実デザートです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

塩分0%の梅のスイーツ。完熟南高梅を水飴や米酢で漬けています、柔らかい皮、とろけるような果肉、とろりとしたマンゴーのような食感と爽やかな梅の味が食べた後の爽快さを引き出してくれます。1個1個丁寧に小袋に入れています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

「つくる・待つ・味わう」3つの楽しみ。キットは冷凍梅、氷砂糖、専用ビンがぴったりの分量でセットになっています。レシピ・保冷剤付き、保冷バッグ入り。1週間程度で、梅酒・梅シロップが作れます。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山産の熟していない採れたての青梅のみを使用し、品質向上をめざしつつ、昔ながらの製法で作っています。青梅の種を一粒ずつ取り除くという手間のかかる作業ですが、良質の梅肉エキスを作る為、守り続けています。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州南高梅を砂糖と蜂蜜のみを使いじっくり漬け込んだ「梅グラッセ」のシロップをじっくり煮つめて作った「梅蜜」です。梅の成分を含んだ、甘酸っぱくサッパリとした体に優しい梅蜜です。2011～2013年3年連続iTQi（国際味覚審査機構）にて優秀味覚賞を受賞させて頂きました。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

塩分を気になさる方にお勧め。紀州南高梅を使い塩をまったく使わず漬け上げた塩分0%やさしい梅をお届けします。

プレミア和歌山

和歌山県

559 果物加工品[ブランド名：たねなしあんぽ柿]

加工食品



日本有数の下記の産地、和歌山県の農家が心を込めて作ったたねなし柿を丁寧に皮をむき干し上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

560 果物加工品[ブランド名：有機練り梅]

加工食品



有機梅干しを贅沢な練り梅に仕上げました。パルパーで潰しています。おにぎりやソースにと種がないので使い勝手がいいです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

561 菓子[ブランド名：あんちんの梅つりがね饅頭]

加工食品



生地は"もちもち"あんには紀州南高梅を搾り練り込みました。また一味違うつりがね饅頭です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

562 菓子[ブランド名：ピュアフルーツ寒天ジュレ みかん]

加工食品



100%ピュアジュースみかんしぼりとミネラル豊富な粗精糖、海の恵みの寒天で作った寒天ゼリーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

563 菓子[ブランド名：三日月梅]

加工食品



もぎたての紀州南高梅で作られています。種を抜いた梅をしそで巻き、砂糖で漬けたお茶漬けに最適の商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

564 菓子[ブランド名：五十五万石]

加工食品



上品な甘さのこしあんを求肥で包み込み二枚の薄種で挟みました。紀州徳川五十五万五千石に因み、葵の御紋を配しております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

565 菓子[ブランド名：大納言]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

じっくり練り上げられた手芒餡を香ばしい生地で焼き上げました。菓子直径は約13センチ。創業以来ずっと変わらぬ製法と大きさを守り続けています。

プレミア和歌山

和歌山県

566 菓子[ブランド名：梅菓匠]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

枝なり完熟梅の香りを閉じ込め甘くとろける和菓子梅に仕上げました。梅菓匠となる梅は1本の木から収穫できる梅のなかでも極僅かです。実が枝になった状態で完熟した大粒の梅だけを選びすぐり漬け込んだ最高の逸品。2010年2011年2年連続モンドセレクション最高金賞受賞。

プレミア和歌山

和歌山県

567 菓子[ブランド名：みかんもなか]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

可愛いみかんの形をした香ばしいもなかの中に伝統の技術で練り上げた上質な餡を入れ食べるとみかんの香りが口に広がり甘味も上品なお菓子です。

プレミア和歌山

和歌山県



インド原産の果実で、その形が佛の手に似ていることから、佛手柑と呼ばれています。古来、慶事の床飾りとして用いられ、珍重された果実ですが、独自の製法で甘露漬けにし、高尚な味と香りをご提供していますので、ご賞味下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山産の生姜を使った料理を提供している中で、毎日少しずつ生姜を取り入れられるようにと考え、他にはない商品に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県



和歌山県産のいちじくを1/3まで乾燥した後、コンポートにして、生クリームにたっぷり混ぜふんわり生地でロールいたしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミアム和歌山

和歌山県

571 菓子[ブランド名：うすかわ饅頭]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

串本・儀平で誕生した「うすかわ饅頭」は、今では紀南地方の代表銘菓となりました。「餡」が命のうすかわ饅頭、北海道産小豆・手ぼう豆を使用した自家製餡です。出来たてにこだわり、作ったものはその日にしか販売していません。

プレミア和歌山

和歌山県

572 菓子[ブランド名：芦雪最中]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

香ばしい皮の軽やかさが、つぶ餡のおいしさを引き立てます。長沢芦雪は江戸時代に活躍した、串本ゆかりの画家。芦雪の落款はそのままに、風情を添える最中です。

プレミア和歌山

和歌山県

573 菓子[ブランド名：浜そだち]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

自家製のこしあんを求肥で包み、白い薄干皮で挟み♪わたしゃ串本両浜そだち色の黒いはごめんなれ♪ 串本節の一節から、お菓子で「浜そだち」を表現しました。串本節を知ってもらおうと、1個に1枚串本節のカードが入っています。

プレミア和歌山

和歌山県

574 菓子[ブランド名：芋いも]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

串本町潮岬（上野）で採れた芋はおいしいと評判で、「上野の芋」と懐かしみ、お菓子で表現しました。地元のさつまいもを使った自家製の黄味餡で、お芋のほこほこ感を表しました。北海道産手ぼう豆を使用した自家製餡です。

プレミアム和歌山

和歌山県

575 菓子[ブランド名：グリーンソフト]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

160年の歴史を持つ老舗お茶屋玉林園が作った抹茶入りソフトクリーム「グリーンソフト」。茶葉は国産を100%使用！石臼で丁寧に挽いた抹茶を使用し、抹茶本来の色、風味を損なう事なく、サッパリとした程良い甘さに仕上げ、人気を得ています。

プレミアム和歌山

和歌山県

576 菓子[ブランド名：天狗力餅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

興国寺（由良町）の天狗伝説に因んだ菓子です。北海道産大粒小豆の自家製漉し餡を求肥餅で包み、二枚のふ焼きせんべいで挟んでおります。夏場は、高温・多湿による吸湿を避けるため、お餅とせんべいを個包装しております。

プレミアム和歌山

和歌山県

577 菓子[ブランド名：海と大地]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県内1位の生産量を誇る、衣奈わかめの軸を、食品添加物を使っていない和歌山県産醤油で甘露煮にし、羊羹と合わせました。

プレミア和歌山

和歌山県

578 菓子[ブランド名：くろさわ牧場アイスクリーム ミルク]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

紀伊水道を臨む黒沢山の広い草地でのびのび放牧育ちの牛たち。お口いっぱい広がる豊かなミルク感、メイドイン牧場ならではの新鮮さの証。牧場牛乳の濃厚な風味と後口の良さを是非味わって下さい。

プレミア和歌山

和歌山県

579 菓子[ブランド名：やたがらす煎餅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

『熊野（地元）のはちみつ』、『富田の水』、『北海道産小麦粉』、そしてお砂糖の3割に『和三盆糖』など素材にこだわり、熟練の職人が『手作りで真心をこめて』丁寧に焼き上げたお菓子です。熊野の『やたがらす』を焼印で描き出した銘菓です。

プレミア和歌山

和歌山県

580 菓子[ブランド名：熊野路田辺パウンド]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州田辺産の青梅、蜜柑、柚子を使用したパウンドケーキです。それぞれの素材をシロップ漬にしているため、通常のパウンドケーキよりは水分も多いし、桂皮末を加えている分、味に奥行きがあります。

プレミア和歌山

和歌山県

581 菓子[ブランド名：鈴焼]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

創業明治元年の老舗の伝統と品位を貴ぶ南紀の代表銘菓は贈る人贈られる人の心のふれあいを尊重して、原材料も四国産の和三盆糖を配合し、誠心誠意家伝の秘法を守り続けております。

プレミア和歌山

和歌山県

582 菓子[ブランド名：柚子シャーベット]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

香りよい古座川ゆず果汁をたっぷり使ったシャーベットです。さっぱりしているので、食後のデザートにぴったりです。

プレミア和歌山

和歌山県

583 菓子[ブランド名：まるごと田村みかんゼリー]

加工食品



田村みかんを樹上完熟させ、甘味のぎっしり詰まった小粒サイズのみかんをそのままの形でゼリーに閉じ込めました。生果に近い弾力の果肉から、口いっぱい広がる果汁が絶妙に絡み合う、とってもジューシーなゼリーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

584 菓子[ブランド名：蜜柑きんとん]

加工食品



田村みかんの果肉と果汁を寒天で固めた素朴なゼリーです。「食べた人が幸せになるように」との願いをこめ蜜柑きんとんと名付けました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

585 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：シトラス]

加工食品



和歌山産柑橘類（季節による）の果肉を絞ったフレッシュジュースのゼリーに、口溶けの良いレモンガナッシュを合わせたさわやかな和歌山ならではのボンボンショコラです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

586 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：苺ミルク]

加工食品



和歌山の瑞々しい苺の甘酸っぱさをそのままに、より一層風味を際立たせる為に苺のフレッシュゼリーを作り、ホワイトチョコレートと組み合わせました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

587 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：梅焼酎]

加工食品



刻んだ梅酒梅の果肉と、梅の本格スピリッツを絶妙のバランスで加えた大人のためのボンボンショコラです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

588 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：葡萄山椒]

加工食品



葡萄山椒は個性の強い自然の調味料。チョコレートとコラボレーションすることで老若男女に楽しんでいただけるボンボンショコラになりました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

589 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：生姜]

加工食品



和歌山産生姜の独特なピリっとした風味と、優しい甘さのミルクチョコレートの絶妙なバランスが自慢の逸品です!

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

590 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：温州蜜柑]

加工食品



蜜柑の風味を活かすため、ガナッシュに濃縮した果汁とドライピールを入れました。香りがお口全体に広がります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

591 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：湯浅の醤油]

加工食品



醤油発祥の地湯浅の醤油を使い、まろやかに醤油の味を出すために醤油をガナッシュにし、ホワイトチョコレートと二層にすることで香ばしさと甘さを絶妙に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

592 菓子[ブランド名：ボンボンショコラ：梅酒梅の実]

加工食品



梅酒梅の形そのままに種を手作業でくり抜きガナッシュを詰めました。和歌山の美味しい梅とチョコレートのコラボ商品!和歌山ならではのボンボンショコラです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

593 菓子[ブランド名：オレンジ：でこぼん]

加工食品



新鮮なでこぼんを自店でキャンディングすることにこだわり、チョコレートコーティングの厚さにも試行錯誤を重ねたこだわり商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

594 菓子[ブランド名：オレンジ:ネーブルオレンジ]

加工食品



新鮮なネーブルオレンジを自店でキャンディングすることにこだわり、ネーブルオレンジらしい香りと酸味が残るようチョコレートを程良くディップしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

595 菓子[ブランド名：マンディアン：ビター]

加工食品



いろいろなフルーツの自家製ドライ、ナッツとチョコレートのハーモニーが一口で楽しんでいただけます。見た目にも「可愛い」と心躍る商品に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

596 菓子[ブランド名：マンディアン：ミルク]

加工食品



いろいろなフルーツの自家製ドライ、ナッツとチョコレートのハーモニーが一口で楽しんでいただけます。見た目にも「可愛い」と心躍る商品に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

597 菓子[ブランド名：マンディアン：ホワイト]

加工食品



いろいろなフルーツの自家製ドライ、ナッツとチョコレートのハーモニーが一口で楽しんでいただけます。見た目にも「可愛い」と心躍る商品に仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

598 菓子[ブランド名：和歌山のゆず]

加工食品



和歌山県産の良質な柚子を使用した、爽やかな口当たりと強い香りが特徴のさっぱりとしたシャーベットです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

599 菓子[ブランド名：和歌山ジェラート（苺）]

加工食品



和歌山県のオリジナル品種、まりひめを使用し、苺とお砂糖だけで作りました。フレッシュな苺そのままの味を是非ご賞味ください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

600 菓子[ブランド名：紀州かつらぎ山のジャバラピール]

加工食品



かつらぎ町で穫れたジャバラ果実の果皮を、オリジナルレシピで、甘くてちょっぴりほろ苦い大人のスイーツに仕上げました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

601 菓子[ブランド名：梅まんじゅう3入]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

自社工場で酸味の少ないフルーツのような味わいの完熟の南高梅から作った無加糖の梅ジャムと、白餡を合わせてオリジナルの梅餡をつくり、これを桃山の生地で包んで焼いたまんじゅうです。

プレミア和歌山

和歌山県

602 菓子[ブランド名：柚もなか9入]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州田辺でも古い歴史を持ち、地元の人から多くの支持を得ており、柚はもちろん紀州産で加工から製品まで全て自社工場で行い、柚餡の1口サイズのもなかで、皮は柔らかめで、口の中で溶けるような味わいです。

プレミア和歌山

和歌山県

603 菓子[ブランド名：てまりみかん]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

味の濃い和歌山有田みかんのみを使用。ころんころんと見た目にもかわいい一口サイズの丸みかんをシロップ漬けにしました。ミカン是有田みかんのみを使用。一瓶に7粒程度入っています。

プレミア和歌山

和歌山県



当園の100%有田みかん果汁を贅沢にも91%使用したゼリーです。有田みかんそのままの味を大切に考えて水を加えず、寒天とこんにゃく粉と少しのお砂糖で濃厚な有田みかんのゼリーに仕上げました。濃厚なみかんそのまんまのぷるぷるゼリーをお試し下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



早和果樹園のストレートみかん果汁を75%仕様。濃厚な味にもっちりとした食感。みかん果肉も加えて贅沢な仕上がりです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県



早和果樹園のみかんアイスバーにチョコレートをコーティングしました。濃厚なみかんとチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

607 菓子[ブランド名：和風ブランマンジェ 胡麻ふるり 白胡麻]

加工食品



日本古来より造られている和三盆糖を使用した和風スイーツです。なめらかな口当たりをご賞味下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

608 菓子[ブランド名：和風ブランマンジェ 胡麻ふるり 黒胡麻]

加工食品



日本古来より造られている和三盆糖を使用した和風スイーツです。黒胡麻の風味をご賞味下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

609 菓子[ブランド名：てまりせんべい]

加工食品



紀州わらべ唄「まりと殿様」にちなんで名付けたせんべいで、紀州てまりもようを焼印でおしています。シンプルな原材料にこだわり、昔なつかしい、やさしい味わいにサクとした口あたりを追求し、丁寧に焼き上げています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

610 菓子[ブランド名：和歌浦せんべい]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

景勝地・和歌浦の「不老橋」「観海閣」の焼印を1枚1枚押しています。小さな子供さんからお年寄りまで安心して食べて頂ける、シンプルな原材料にこだわり、昔なつかしいやさしい味わいにサクッとした口あたりを追求し、丁寧に焼き上げています。

プレミア和歌山

和歌山県

611 菓子[ブランド名：和歌浦せんべい]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産の玉子と品質管理された小麦粉・砂糖を均等に配合しました。香ばしくサクッとした食感とまろやかな風味が口の中に広がる銘菓です。

プレミア和歌山

和歌山県

612 菓子[ブランド名：熊野のからす]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

熊野古道で神の使いとして知られる八咫鳥を施したお煎餅。和歌山県産の、味・香り共に濃厚な蜜柑蜂蜜を使い、味わい深く優しい口当たり仕上げました。

プレミア和歌山

和歌山県

613 菓子[ブランド名：那智黒 巻き飴]

加工食品



那智黒巻き飴は吟味された黒砂糖や純粋なハチミツを原料とし、心を込めて作っております。昔ながらの手造り製法で独特の風味を大切に、まろやかに練り上げた逸品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

614 菓子[ブランド名：那智黒セロニウム]

加工食品



明治初年、熊野に産する基石「那智黒基石」をかたどって黒あめ那智黒をつくりました。黒あめ那智黒は奄美群島の特約農園産黒砂糖が主原料です。まろやかでおいしいと評判を得ております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

615 菓子[ブランド名：白浜産ほうじ茶]

加工食品



白浜町川添産の煎茶ほうじ茶を粉末にして練り込みました。茶葉そのままを練り込んだので大変濃い味わいに仕上がりました。ポリフェノールたっぷりです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

616 菓子[ブランド名：完熟南高梅]

加工食品



湯川農園の完熟南高梅を収穫後直ぐに浸水殺菌し-40度まで急速冷凍することにより旬の香りと味わいをいつでもお試し頂けます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

617 菓子[ブランド名：那智山黒飴]

加工食品



紀州備長炭粉末を練り込み、はったい粉をまぶして仕上げた香ばしい黒飴です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

618 菓子[ブランド名：あべこべだんご]

加工食品



うるち米粉に砂糖、塩などを加えて蒸し、餅搗きをした生地の中に醤油だれを包み込みました。解凍後は、冷蔵庫で3日以内にお召し上がりください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

619 菓子[ブランド名：柚子饅頭]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

甘さを抑えた口当たりの良い粒あんを山芋と柚子を練り込んだ上質な生地で包み込み、柚子の香りを逃がさないように蒸し上げました。和歌山県産の柚子を使用しています。

プレミアム和歌山

和歌山県

620 菓子[ブランド名：紀州・柚最中]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

じっくりと煮込んだ白あんに、熊野の山で採れた風味豊かな柚の皮を加え最中の皮で包みました。第25回全国菓子大博覧会にて、金賞受賞。

プレミアム和歌山

和歌山県

621 菓子[ブランド名：松風Ruby]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

美浜町特産の松トマト（ミニトマト）をゼリーにしました。トマト好きの方はもちろん、トマトが苦手な方にも召し上がっていただけるよう仕上げています。

プレミアム和歌山

和歌山県

622 菓子[ブランド名：かげろう]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

薄くサクッとした表面にふわふわの生地と優しい甘さのクリームをサンドした名物「かげろう」は、昭和42年に販売開始。独自の技法と、ほかにはない触感でこれまでに数々の賞を受賞。南紀白浜を代表する銘菓です

プレミア和歌山

和歌山県

623 菓子[ブランド名：柚もなか]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

職人が一枚ずつ丁寧に焼き上げた香ばしい最中の皮と、柚の風味香る餡との相性が秀逸の伝統銘菓「柚もなか」です。創業昭和8年の老舗菓子店「福菱」の伝統の味は、一つ、二つと後を引く美味しさです。

プレミア和歌山

和歌山県

624 菓子[ブランド名：川添茶ロール]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

白浜町日置川上流で栽培されている川添茶を使用し、お茶の風味とまろかやな甘さが広がるロールケーキです。

プレミア和歌山

和歌山県

625 菓子[ブランド名：みかん餅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀州みかんを丸ごと皮も一緒に、餅とつき込んだ風味と香り豊かなお餅です。こんがり焼くと周りの皮がパリッと香ばしく、中はトロトロの不思議な食感が美味しいです。着色料・保存料・香料等一切使用せず、みかん本来の爽やかな酸味が楽しめます。

プレミア和歌山

和歌山県

626 菓子[ブランド名：手造りかきもち しょうが大好き]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産のしょうがを、もち生地の中に搗き込んだかきもち。しょうがは生すりおろしてたっぷり使用。

プレミア和歌山

和歌山県

627 菓子[ブランド名：手造りかきもち ごまざんしょ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産のぶどう山椒と国産黒ゴマのかきもち。まずゴマが広がり後から山椒が香る2段階ハーモニーです。

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

精進料理には欠くことのできない素材、生麩。よもぎを混ぜた生麩にこしあんを入れ、熊笹で包んだお菓子は、まろやかな麩の舌ざわりと快い甘みのあんがよもぎと笹の香りとよく調和しています。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

紀州南高梅を砂糖と蜂蜜のみを使い、じっくり漬け込んだ添加物を使用していない梅のスイーツです。2011～2013年3年連続iTQi(国際味覚審査機構)にて優秀味覚賞を受賞。また2013年観光庁の「世界に通用する究極のお土産」ではシルバーリボン賞を受賞させていただきました。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山県産の温州みかんを丸ごとジュレで閉じ込めました。アッサリしたジュレは果物本来の甘さや酸味をひきたて美味しさが広がります。

プレミアム和歌山

和歌山県

631 菓子[ブランド名：コンポート房ごとはっさく]

加工食品



和歌山県産の八朔を房ごとジュレに閉じ込めました。八朔特有の歯ごたえとホロ苦い味わいをジュレがひきたて美味しさが広がります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

632 菓子[ブランド名：わかやまポンチ]

加工食品



和歌山県産の温州みかん、はっさく、梅、若桃を上品な甘みのジュレで包み込んだ「わかやまポンチ」です。和歌山県協力商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

633 菓子[ブランド名：白炭クッキー]

加工食品



紀州備長炭のマイクロパウダーを使用、白備長炭に似た手作りクッキーです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

634 菓子[ブランド名：神島の鶴]

加工食品



紀州が生んだ偉大な博物学者南方熊楠がこよなく愛した田辺湾に浮かぶ“神島”に鶴が降りる様をイメージした菓子。中心の栗餡を黄味餡やこし餡で包み、さらにマシュマロ生地でくるんだもので、ほのかに柚や梅の香りがする。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

635 菓子[ブランド名：紀州田辺与力]

加工食品



徳川家直臣の田辺与力に魅せられ、お菓子として取り上げました。白餡で梅ピューレ、甘夏ピューレを包み、2種類にし、外側は桃山生地で「三葉葵」を意匠。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

636 菓子[ブランド名：柚もなか]

加工食品



紀州熊野産の柚子はすぐれた品格をもち、その香味は他に類をみません。快い“もなか”の甘さの中に、ほんのりと漂う柚子の香のすがやかさは、ちょうど熊野の春のあけぼののようです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

637 菓子[ブランド名：むろの柚]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

和歌山は昔から紀州木の国みかん国とうたわれ、とくに紀州産の柚子はすぐれた品格をもち、その香味は他に類をみません。快い甘さの中に、ほんのりと漂う柚子の香のすがやかさは、ちょうど紀州の春のあけぼののようです。

プレミア和歌山

和歌山県

638 菓子[ブランド名：古城梅]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

完熟梅の酸味に、日本の香り紫蘇（しそ）を程よく通わせています。厳選された種々の材料がよく調和を保ちながらかもし出す、ほのぼのとにじみ出るような妙味は手作りならではの味です。

プレミア和歌山

和歌山県

639 菓子[ブランド名：紀州鞆渕 黒豆ロールケーキ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

紀の川市鞆渕地区のがんこ農家を訪ねて吟味した和歌山産の黒豆と、米粉を使ったキメの細かいスポンジ、黒豆ペーストを練り込んだ低脂肪クリームのがんこが絶妙。

プレミア和歌山

和歌山県

640 菓子[ブランド名：とろけるなめらかプリン]

加工食品



たまご牧場まきばの『生石豊卵』は、黄身・白身ともに箸でつかめるほど張りがあり、コクと甘みが凝縮されています。新鮮な生クリームと生石豊卵の黄身だけを贅沢に使い、低温スチームでじっくり蒸し焼きにしました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

641 菓子[ブランド名：紀州靱漉 黒豆パウンドケーキ]

加工食品



紀の川市靱漉地区の「黒大豆」を表面や生地にふんだんにあしらった、上品な甘さが楽しめるケーキです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

642 菓子[ブランド名：紀州茶粥シャーベット]

加工食品



意外すぎる組み合わせの紀州茶粥シャーベットは、茶粥独特の香ばしさとミルクのまろやかさが楽しめます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

643 菓子[ブランド名：湯浅醤油ばうむ]

加工食品



湯浅醤油の「生一本黒豆醤油」を使用した醤油の香りが香ばしい和製バウムクーヘンです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

644 菓子[ブランド名：有田みかんばうむ]

加工食品



地元和歌山県有田市特産のみかんの果皮と果汁をたっぷりを使用したバウムクーヘンです。爽やかな風味がお口の中に広がります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

645 菓子[ブランド名：柚もなか]

加工食品



紀州銘菓柚もなかを創業以来の製法を守り、作り続けております。和歌山県産の柚皮を白餡に練り込み、最中種には、国産の餅粉を使用して風味豊かに仕上げしております。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

昔ながらの手作り。表面がパリッとした食感と中がしっとりした食感が楽しめる。食べても甘みがくどくなく召し上がれる商品です。ようかんの嫌いな人でも食べれます。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

香りの良い竹の皮に包まれた「羊羹」という名前とは全く違った味わい。まわりがカリカリという食感が若い人には初めての食感、年配の方には懐かしい感じがするはずです。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

香りの良い竹の皮に包まれた「羊羹」という名前と全く違った味わい。まわりがカリカリとした食感が若い人には、初めての食感、年配者の方には、懐かしい感じがするはず。お口に入れると柚子の香りが広がります。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

昔ながらの手作り。表面がパリッとした食感と中が、しっとりした食感が楽しめる。抹茶を飲みながら召し上がっても、抹茶本来の味をそこなわずに、召し上がれます。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

香りの良い竹の皮に包まれた「羊羹」と言う名前とは全く違った味わい。まわりがカリカリという食感が若い人には初めての食感、年配の方には懐かしい感じがするはず。お口に入れたら桜の香りが広がります。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

本州最南端串本の海水で作られた塩を使用。他の紅葉屋本舗羊羹に比べて糖度が低いです。塩が甘さを引き立てており、はじめに塩のしょっぱい味が来て、数秒したら本来の本練羊羹の甘みがします。

プレミアム和歌山

和歌山県

652 菓子[ブランド名：はちみつ塩バニラ]

加工食品



地元のみかん密蜂蜜と稲村の塩を使用したアイスです。芳醇な香りと味に和歌山の魅力を込めました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

653 菓子[ブランド名：まりひめ塩ヨーグルト]

加工食品



ブランド苺「まりひめ」を使用し、和歌山の魅力が詰まった商品です。味が濃く後味すっきりのアイスです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

654 菓子[ブランド名：紀州バウム 備長炭]

加工食品



和歌山県産品を原材料に使い、和歌山色を出したバウムクーヘンです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

655 菓子[ブランド名：紀州バウム ジャぱら & 有田みかん]

加工食品



和歌山県産品を原材料に使い、和歌山色を出したバウムクーヘンです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

656 菓子[ブランド名：紀州バウム 梅]

加工食品



和歌山県産品を原材料に使い、和歌山色を出したバウムクーヘンです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

657 菓子[ブランド名：一六八 実 南高梅]

加工食品



和歌山県みなべ町産の最高級ブランド南高梅を使用し、独特の奥深い味わいを堪能頂けるよう果汁たっぷりのシャーベットに仕上げています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミアム和歌山

和歌山県

658 菓子[ブランド名：一六一八 実 ブルーベリー]

加工食品



地元浅井農園産の甘み抜群のブルーベリーを美味しいコンフィチュールにし、搾り立て牛乳を使ったミルクベースのアイスクリームに混ぜ込んだ一品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

659 菓子[ブランド名：一六一八 実 三宝柑]

加工食品



あまり世間に知られていない三宝柑。甘みだけでなく苦みのある美味しさは江戸時代徳川公に献上された程です。アイスと三宝柑のコラボをご堪能下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

660 菓子[ブランド名：オレンジ：サンタマリア]

加工食品



国内栽培困難と言われるグレープフルーツ。防腐防カビ剤不使用の和歌山産を使いオレンジに！強い酸味と苦みを活かした他にはない当店だけの商品です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

661 菓子[ブランド名：和歌山の南高梅]

加工食品



南高梅の完熟のみを使用したとてもぜい沢なシャーベットです。まろやかで甘酸っぱい本物の味をお楽しみ下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

662 菓子[ブランド名：和歌山のみかん]

加工食品



温暖な気候で甘くおいしく育ったみかんを、ギュッ〜と詰め込みました。温州みかんをふんだんに使用した果汁果肉がたっぷりのシャーベットです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

663 菓子[ブランド名：和歌山の山椒]

加工食品



大粒で香りが強い有田川町産のぶどう山椒を使用しました。山椒の爽やかな香りと、ピリリと弾ける刺激がくせになる味をお楽しみ下さい。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

664 菓子[ブランド名：デラックスケーキ 3入]

加工食品



特殊配合と特殊製法でできた重みのあるカステラに、特殊なジャムをサンドして、全体をホワイトチョコレートでコーティングしたケーキです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

665 菓子[ブランド名：本ノ字饅頭]

加工食品



米麴の発酵力で生地を仕上げたほんのりと優しい酒香が特徴です。古くは参勤交代にも携行されたと史実にあるまんじゅうです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

666 菓子[ブランド名：金の本ノ字饅頭]

加工食品



当社代表銘菓「本ノ字饅頭」で評判のこしあんを新開発の生地で包み込んだまんじゅうです。もちもちとした食感が現代人の嗜好に沿っています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

667 菓子[ブランド名：あられ逢わせ]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

国産もち米を丸粒からセイロ蒸し・杵つき製法。人気六種 [ごぼう・梅ざら・みたらし団子風・海老サラダ・マヨネーズ・青のり醤油味] の詰合せ缶です。

プレミア和歌山

和歌山県

668 菓子[ブランド名：桃みるく]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

ノンホモ・低温殺菌乳を使用したみるくジェラートに、あらかわの桃をゴロゴロとちりばめました。香料不使用。自然の桃の香りとみるくのハーモニー。

プレミア和歌山

和歌山県

669 菓子[ブランド名：闘雞まんじゅう]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

世界遺産登録の闘雞神社にちなんだ楽しい和菓子です。地元素材の柚子餡と梅餡は素朴な甘さ、中身や包装紙は可愛く華やかで、お土産ご進物に最適です。

プレミア和歌山

和歌山県

670 菓子[ブランド名：コンポート 丸ごとあら川の若桃]

加工食品



和歌山県の若桃を上品な甘みのジュレで包み込みました。ふんわり桃の味わいをお楽しみ頂けます。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミアム和歌山

和歌山県

671 菓子[ブランド名：コクマロプリン]

加工食品



プレミアム和歌山認定の卵を使用し国産の生クリームと牛乳に天然バニラ香料コンセントーレ使用、他に何も加えず卵が熱で固まる力で作っています。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

672 菓子[ブランド名：ギモーヴ「まりひめ」(スイーツ)]

加工食品



和歌山ブランド苺まりひめをピューレとジャムにし厳選スイートチョコで薄くコーティング。ジュワツとお口でほどける食感をお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミアム和歌山

和歌山県

673 菓子[ブランド名：ギモーヴ「まりひめ」(ホワイト)]

加工食品



和歌山ブランド苺まりひめをピューレとジャムにしホワイトチョコで包みました。赤と白の可愛いデザインとジュワッとほどける食感をお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

674 菓子[ブランド名：ギモーヴ「でこぼん」(スイート)]

加工食品



和歌山産でこぼんの豊かな果汁を煮詰めることでその深い甘みと香りを凝縮！果肉とピールとともにジュワッとほどけるギモーヴ独特の食感が絶妙です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

675 菓子[ブランド名：GRILLED NUTS MAPLE SYRUP&JAPANESE PEPPER]

加工食品



メープルシロップでコーティングされたナッツ類に、和歌山の名産「ぶどう山椒」をまとうせました。ぶどう山椒の香りとかすかな刺激がくせになります。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

メープルシロップでコーティングされたナッツ類に、ドライフルーツの八朔をトッピング。甘いナッツと八朔の酸味を交互にお楽しみください。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

柑橘らしい酸味とほろ苦さが特徴のじゃばらは、和歌山発祥の希少果実。食感豊かな砂糖漬けを混ぜ込み、和歌山らしさ満点の味わいに。

プレミアム和歌山

和歌山県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

やさしい甘酸っぱさと、豊かな香味が特徴の三宝柑。皮と果実をコトコト煮込み、牧場ミルクと合わせて、さわやかなアイスクリームにしました。

プレミアム和歌山

和歌山県

679 菓子[ブランド名：黒沢牧場 ミルクアイスクリーム]

加工食品



全国でも珍しい1年中放牧飼育を継承する黒沢牧場。ストレスフリーな牛たちの生乳を、濃厚で素直な味わいのミルクアイスに仕立てました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

680 菓子[ブランド名：黒沢牧場 和歌山3姉妹アイスクリームギフト]

加工食品



もっと全国に知られてほしい「和歌山柑橘」2種と、牧場ミルクのアイスクリームギフトセット。美味しさを詰め合せて直送します。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

681 菓子[ブランド名：酒粕フィナンシェ車坂]

加工食品



和歌山の銘酒「車坂」の酒粕と「うめたまご」にこだわり、試行錯誤の末に作り上げました。鼻からぬける爽やかな「車坂」んお香りをお楽しみください。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

682 菓子[ブランド名：一心農園オリジナル プレミアム柿アイス]

加工食品



ミルクベースのアイスの中に自家製あんぼ柿を混ぜ込み、一心農園自慢の甘熟富有柿で作った特製富有柿ジュレをのせた2層仕立ての風味豊かな柿アイス。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

683 菓子[ブランド名：紀州まりひめミルクぷりん]

加工食品



美浜町産松いちご（まりひめ）の無添加ソースを加えたミルクぷりん。食感は「とろっふわっ」ぷりんとまりひめが織りなす至高のハーモニー。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

プレミア和歌山

和歌山県

684 菓子[ブランド名：ラブフル 80 シャーベット詰め合わせ]

加工食品



和歌山県産いちご、みかん、かきを使用。果実そのものを食べているかのような濃厚な味わいととろけるなめらかな舌触りは極上のスイーツ・シャーベット

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

685 菓子[ブランド名：PREMIUM SHERBET（南高梅）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

紀州南高梅果実83.3%配合。とろけるようななめらかな舌触りで甘酸っぱい梅の味をご堪能ください。濃厚な南高梅シャーベットです。

プレミア和歌山

和歌山県

686 菓子[ブランド名：PREMIUM SHERBET（柿）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

和歌山県産の柿果実83.3%配合。氷菓にありがちな硬さがなく柿そのものを食べているようななめらかな舌触りのフルーツシャーベットです。

プレミア和歌山

和歌山県

687 菓子[ブランド名：PREMIUM SHERBET（いちじく）]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

和歌山県産のいちじく果実83.3%配合。乳不使用ながら氷菓にありがちな硬さがなくいちじくそのものを食べているような濃厚なフルーツシャーベット

プレミア和歌山

和歌山県

688 菓子[ブランド名：PREMIUM SHERBET（みかん）]

加工食品



和歌山県産のみかん果実83.3%使用。みかん果実そのものを食べているかのような濃厚なシャーベットです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

689 菓子[ブランド名：PREMIUM SHERBET（いちご）]

加工食品



和歌山県産のいちご果実83.3%配合。乳不使用ながらなめらかな舌触りはいちごそのものを食べているかのような濃厚なフルーツシャーベットです。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

プレミア和歌山

和歌山県

690 菓子[ブランド名：雲水 つりがねまんじゅう]

加工食品



いにしえより伝わる安珍・清姫伝説ゆかりの道成寺釣鐘物語をもとに、老舗のこだわりで釣鐘饅頭を作りました。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

プレミア和歌山

和歌山県

691 菓子[ブランド名：一六一八 実 温州みかん]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

日本一の生産量を誇る和歌山の温州みかん。その深い味わいを感じて頂けるよう果汁、果肉を75%以上使用しジューシーなシャーベットに仕上げました。

プレミア和歌山

和歌山県

692 菓子[ブランド名：一六一八 実 あらかわの桃]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

和歌山県桃山町の濃厚で香りの高いあらかわの桃をしっかり味わえるよう果肉と果汁を46%も使用した贅沢なシャーベットに仕上げました。

プレミア和歌山

和歌山県

693 菓子[ブランド名：一六一八 実 干し柿]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

日本一の生産量の和歌山の干し柿。中でも旨みと甘みを凝縮させたかつらぎ町産にこだわり、濃厚な味にメープルシュガーの隠し味を入れ仕上げた一品です。

プレミア和歌山

和歌山県

694 菓子[ブランド名：星のしずくトマトゼリー スタードロップ]

加工食品



独自ブランドトマト「星のしずく」をコンポートにしてゼリーに丸ごと詰め込んだ贅沢な商品。

出荷可能時期	5月～2月
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

695 菓子[ブランド名：木頭ゆずゼリー]

加工食品



爽やかな酸味と、甘さ控えめなさっぱりとしたゼリー。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

696 菓子[ブランド名：鳴門っ娘]

加工食品



甘みが強くホクホクした最高に美味しい鳴門金時と阿波和三盆を使用することにより、最小限の材料で最大限に旨みを引き出している。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

697 菓子[ブランド名：阿波和三盆糖「遊山」]

加工食品



最上級の阿波和三盆糖100%。徳島伝統の「遊山箱」入り。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

698 菓子[ブランド名：滝の焼餅]

加工食品



400年の歴史がある阿波藩主の御用菓子。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

699 菓子[ブランド名：鳴門 炙り金時]

加工食品



鳴門金時を丁寧に拍子切りにし、さらに蒸かして糖蜜に漬け込み直火で炙ったお菓子。

出荷可能時期	5月～9月
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

700 菓子[ブランド名：金長まんじゅう]

加工食品



昭和12年発売以来、変わらぬ味で徳島を代表する銘菓。全国で初めてチョコレートを取り入れた和菓子。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

701 菓子[ブランド名：か津ら ふち餅]

加工食品



阿波和三盆糖と柚子風味の白あんを包んだ、赤ちゃんのほっぺのような餅菓子。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

702 菓子[ブランド名：なると金時チップス おさっち。(プレーン味、塩味)]

加工食品



主原料の鳴門金時は自社で栽培し、他の原材料もすべて国産を用い製造したお菓子。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

703 菓子[ブランド名：あとリエ市 なんと金時 レアチーズポテト]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

口の中でとろける雪解けのような新食感が特徴。

とくしま特選ブランド

徳島県

704 菓子[ブランド名：なかのファームのクリーミーすいとぽてと]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

驚くほどしっとりでクリーミーな食感のスイートポテト。

とくしま特選ブランド

徳島県

705 菓子[ブランド名：和三盆ブリュレ・米粉バウムクーヘンセット]

加工食品



出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

和三盆糖をふんだんに使った和テイストお菓子。

とくしま特選ブランド

徳島県

706 菓子[ブランド名：雪花菜（おから）アイス（シリーズ7種）]

加工食品



安心・安全にこだわった「おから」使用のヘルシーアイス。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷凍

とくしま特選ブランド

徳島県

707 果物加工品[ブランド名：木頭ゆず柚茶]

加工食品



徳島県産農薬不使用ゆずと北海道産甜菜糖の最高純度ロック冰糖のみを使用した、無添加のゆず茶。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

708 果物加工品[ブランド名：霜ふりゆずジャム]

加工食品



徳島県産農薬不使用ゆずと北海道産甜菜糖の最高純度ロック冰糖のみを使用した、無添加のゆずジャム。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

709 果物加工品[ブランド名：霜ふりゆずマーマレード]

加工食品



徳島県産農薬不使用ゆずと北海道産甜菜糖の最高純度ロック冰糖のみを使用した、無添加のゆずマーマレード。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

710 果物加工品[ブランド名：柚の露]

加工食品



徳島県産農薬不使用ゆずと北海道産甜菜糖のみを使用した無添加のゆずシロップ。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

711 果物加工品[ブランド名：木頭柚子しぼり]

加工食品



化学肥料も農薬も不使用のゆず、GAP認証と有機JAS認証のゆずを手搾りした香り高い贅沢な果汁。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

712 果物加工品[ブランド名：すだち果汁]

加工食品



栽培から加工まで手がける会社の新鮮果汁。爽やかな香りが特徴。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

713 果物加工品[ブランド名：ゆず果汁]

加工食品



栽培から加工まで手がける会社の新鮮果汁。爽やかな香りが特徴。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県

714 果物加工品[ブランド名：ゆこう果汁]

加工食品



栽培から加工まで手がける会社の新鮮果汁。爽やかな香りが特徴。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

丸しぼり無添加ゆず果汁。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

丸しぼり無添加すだち果汁。

とくしま特選ブランド

徳島県



出荷可能時期	通年
納入時の状態	常温

ほのかな甘みとしっかりとした珈琲の香り、コク、それが炭酸珈琲玄武です。オリジナルの製法は瓶入り炭酸珈琲としては世界初です。特別なブレンドを行い、独自の焙煎、保存を施し、あえて機械化せず大型のネルで熟練した抽出師が2日間かけてハンドドリップで淹れた珈琲液を、天然蜂蜜などで調合して、瓶詰めしたものです。黒ビールのような泡持ちを実現する為に、濃度や甘みの調整、珈琲の調整を繰り返して、完成しました。

五つ星ひょうご

兵庫県



のむヨーグルトの開発時には他メーカーにない独自の乳酸菌と原材料の配合やレシピを考案し、濃厚感にこだわり、独自の製造工程を付加して仕上げました。

丹波の酪農家が丹精込めて育てた乳牛からしぼった生乳を88%使用したのむヨーグルトは、コクがあり、とろりと濃厚であるのに後味さっぱり。朝食やおやつのお供に、またご進物としてお子様からご年配の方まで幅広い層に人気です。

出荷可能時期	通年
納入時の状態	冷蔵

五つ星ひょうご

兵庫県

出荷可能時期	
納入時の状態	

出荷可能時期	
納入時の状態	