



紀州館

きしゅうかん

2019年3月号

営業時間 10:00~19:00
(日・祝は 18:00 まで)
年中無休(年末・年始を除く)
連絡先【物産】TEL:03-6269-9434
〒100-0006
東京都千代田区有楽町 2-10-1
東京交通会館地下1階

Information



フルーツ王国 わかやまの 晩柑類をお試し下さい!!!

和歌山県はその温暖な気候から、地域の特性に合ったフルーツの生産が盛んです。生産量全国1位の梅、温州みかん、柿などが有名ですが、これからの時期は“晩柑類”が旬を迎えます!! 晩柑類にはたくさんの種類があり、ビタミンCなどの栄養素も豊富! また、品種によって特徴が異なり、きよみのように爽やかな酸味と甘みのバランスが良いものからはさくのように独特の苦みがあるものまで色々な味を楽しめるのがいいですよ☆

わかやま紀州館でも、“旬の味”をお届けできるよう県内農家からさまざまな種類の晩柑類を入荷しておりますので、この時期ならではの味わいを是非♪

(販売商品一例)

- ハウスせとが ... 果汁が豊富で糖度が高く濃厚な味が特徴
- はさく ... 甘みと酸味のバランスが絶妙! 食感も◎
- ネーブル ... 甘みが強く後味もアッサリ♪ 種がなく食べやすい!
- きよみ ... 温州みかんの味とオレンジの香りが特徴



わかやま紀州館イベントカレンダー

| | | |
|----|---|-----------|
| 1 | 金 | |
| 2 | 土 | 松林農園 店頭販売 |
| 3 | 日 | |
| 4 | 月 | |
| 5 | 火 | |
| 6 | 水 | |
| 7 | 木 | |
| 8 | 金 | |
| 9 | 土 | 濱田 店頭販売 |
| 10 | 日 | |
| 11 | 月 | |
| 12 | 火 | |
| 13 | 水 | |
| 14 | 木 | |
| 15 | 金 | |

3月



和歌山県産 ハウスせとが 入荷予定!
販売予定時期: 3月1日~
糖度が高く濃厚な味が特徴♪
果肉は肉厚で果汁が豊富なので食べた瞬間
せとがのおいしさが口いっぱい広がります♪

じゃばらキャンペーン! ~頼りにしてるぜ! ナリルチン!!~

「じゃばら」とは和歌山県北山村原産でユズやカボスの仲間の柑橘類。邪気を払うほど酸っぱいことから「じゃばら」と名付けられたといわれています。ユズよりも果汁が豊富で、独特の香りと苦みの特徴です。

また、「じゃばら」の注目すべきところは「ナリルチン」という成分にあります! ナリルチンは花粉症を含むアレルギー抑制効果があるといわれているフラボノイドの一種で、その含有量が他の柑橘に比べて多いといわれています。

花粉に悩まされる季節が本格化します! わかやま紀州館では、人気のじゃばら 100%果汁をはじめ、手軽に食べられるじゃばらの飴やドライフルーツ、効率的にじゃばらを摂りたい方にオススメなじゃばらサプリメントなど様々な商品を取りそろえて皆様のご来館をお待ちしております☆

| | | |
|----|---|-----------|
| 16 | 土 | 紀州鉄道 店頭販売 |
| 17 | 日 | 紀州鉄道 店頭販売 |
| 18 | 月 | |
| 19 | 火 | |
| 20 | 水 | |
| 21 | 木 | |
| 22 | 金 | |
| 23 | 土 | |
| 24 | 日 | |
| 25 | 月 | |
| 26 | 火 | |
| 27 | 水 | |
| 28 | 木 | |
| 29 | 金 | |
| 30 | 土 | |
| 31 | 日 | |

【3月 新商品紹介】



- ①うす塩味 福豊梅
- ②さわやか 小梅
- ③昔風 しそ漬梅

(①、②、③各 160g / 864 円)
【株式会社かわしま / 和歌山市】

保管や持ち運びに便利なペット容器入りの梅干が3種類登場しました☆

①うす塩味でじっくりと二度漬けをした塩分約8%の食べやすい完熟南高梅のA級品だけを使った梅干しです♪

②和歌山県産の完熟小梅だけを使用。塩分と酸味を控えてまろやかな味わいに！塩分約10%

③こちら和歌山県産の完熟小梅を天然のしその葉と一緒に漬込んだ味わい深く、昔ながらのすっぱさもある梅干し☆塩分約13%



- ①とこぶし煮付け ②ひじき

(①130g/1,800 円 ②50g/1,000 円)
【株式会社はし長 / 御坊市】

①地元で採れたとこぶしを活きたまま特別な自家製法で柔らかく煮つけました。甘辛い味付けはやみつきになりますよ☆自然解凍してお召し上がりください！

②地元で採れた天然ひじきを手摘みし、漁師が昔ながらに手間暇かけて天日干した乾燥ひじきです☆



- ①じゃばらパウダー ②じゃばらNRT-32

(①100g/1,296 円 ②190g/3,240 円)
【北山村じゃばら村センター/北山村】

じゃばら原産地の北山村からまたまたじゃばら商品が2商品登場です！

①じゃばらの果皮を温風乾燥させ粉末に！ヨーグルトなどと混ぜてお召し上がりください☆

②じゃばら乾燥果皮から抽出した果皮エキス、じゃばら6倍濃縮果汁、はちみつで出来た栄養補助食品☆じゃばらに特に多く含まれる成分「ナリルチン」がなんと3,200mgも！

～トピックス～

人気のじゃばら関連商品のおススメ使用例をご紹介します♪

当館のこの時期のおススメは晩柑類、そして「じゃばら関連商品」！ここ数年でリピーターも増え、少しずつ定着してきているじゃばらですが、お客様からは「どうやって使えばいいの？」「おススメの食べ方は？」といった声がまだまだ多く聞かれます。そこで今回は、じゃばら関連商品のおススメ使用例を以下にご紹介します！購入の際の参考にしてくださいね☆

■じゃばらジャム各種

…パンに塗って食べる、紅茶などに溶かしてロシアンティー風に。他にはヨーグルトに入れて「じゃばらヨーグルト」としての食べ方は医師もテレビなどで紹介、おススメしています！

■じゃばら果汁各種

…焼魚にそのままかけたり、ポン酢に混ぜてゆずポン酢のように「じゃばらポン酢」、焼酎の割材やサワーで割って「じゃばらサワー」、はちみつとお湯で割って「ホットジャバナード」など。もちろん、ヨーグルトにもおススメです☆

■じゃばらNRT-7、NRT-32

…梅エキスのように小さじですくってそのまま食べるのがおススメ！

■じゃばらパウダー(果皮粉末)

…ドレッシングやヨーグルトに混ぜて！飲料に溶かしてもOK！

※その他の商品についてもお気軽にお問い合わせくださいね♪



(※画像は商品イメージです)