



紀州館

き し ゆ う か ん

Information

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



体にやさしい発酵食品

金山寺みそ

まだまだ厳しい残暑が続いていますね。暑さで疲れや体調不良を感じている方も多いのではないのでしょうか。そんなときは、栄養価の高い発酵食品を摂るとよいといわれています。

今月は発酵食品のひとつ「金山寺みそ」をご紹介します。

金山寺みそは、鎌倉時代宋の国・径山寺(きんざんじ)で修行を終え帰国した法燈国師(ほつとうこくし)により和歌山県由良町に伝えられたといわれています。

金山寺みそは、米、大麦、大豆に麴付けし、なすやうり、しょうが、しそなどを刻んで混ぜて仕込んだおかず味噌で、もともとは厳しい修行に耐える僧侶が夏野菜を冬場に食べるための保存食として考え出されたものです。

低カロリー、高タンパクで体にやさしい発酵食品です。

近年、食に対する健康志向の高まりで、ますます注目されています。

わかやま紀州館には愛情込めて作られた金山寺みそが勢揃い!

体にやさしい発酵食品を摂って残暑をのりきりましょう!



わかやま紀州館イベントカレンダー

1	火
2	水
3	木
4	金
5	土
6	日
7	月
8	火
9	水
10	木
11	金
12	土
13	日
14	月
15	火

9 月

～残暑を乗り切るおススメの食～

暑さで疲れや体調不良を感じている方が多いのではないのでしょうか? わかやま紀州館は食を通じて健康な体作りをご提案します! 疲労回復に期待できるおススメの梅干しや和歌山県発祥の発酵食品「金山寺みそ」も種類豊富にご用意しています。

残暑厳しい季節、「食」を通じて乗り切りましょう!!

熱中症予防に! 夏バテ防止に! 疲労回復に!

わかやま紀州館 おすすめ 梅干し 勢ぞろい!

<p>白千梅 2,680円</p>	<p>白千梅 765円</p>	<p>愛徳白千梅 626円</p>
<p>豆見さんちの発酵梅しそ漬物 1,080円</p>	<p>配種かつお梅 802円</p>	<p>秘伝自家のこだわり はちみつ梅 1,000円</p>
<p>はちみつ梅 980円</p>	<p>はちみつ梅 3,240円</p>	<p>紀州山白梅フットセレクション 700円</p>
<p>クエン酸たっぷり梅干し 754円</p>	<p>うまみプラス プレーン 3195円</p>	<p>新肉エキス 粉 5,400円</p>

和歌山県自慢の梅干を店頭の特設コーナーにて好評販売中!!

店内にも様々な種類の梅干を多数ご紹介しておりますので、お気に入りの梅干を見つけてください!

お電話でもご注文いただけます。

☎03-6269-6943

(送料・代引手数料はお客様負担)

16	水
17	木
18	金
19	土
20	日
21	月 敬老の日
22	火 秋分の日
23	水
24	木
25	金
26	土
27	日
28	月
29	火
30	水

※諸事情により内容に変更・中止となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

【 9 月 の 新 商 品 】

画像	商品情報	説明
	<p>①なめらかクリームチーズスフレ ②もちりフィナンシェ風焼き菓子 ③シャリシャリクランブルバー 紀州梅ジャム</p> <p>①2,052 円(約 190g) ②227 円(約 20g) ③324 円(約 25g)</p> <p>【築野食品工業株式会社】</p>	<p>国産米粉と米油を使ったスイーツ。冷凍商品ですので、解凍後お召し上がりください。</p> <p>①オーストラリア産クリームチーズとブランド卵「白鳳卵」を使用した濃厚な味わいのチーズスフレ。生クリームやジャムを添えても美味しくいただけます。</p> <p>②バター不使用のフィナンシェ風焼き菓子。米粉を使うことで、お米本来の美味しさを引き出しています。</p> <p>③薄い板状のケーキ生地に、米粉・米油を使った特性クランブルをトッピングしたスイーツ。完熟南高梅ジャムをサンドしており甘みと酸味のバランスが絶妙♪</p>
	<p>紀州梅干 紀の和み「アマビエ」</p> <p>378 円(20g)</p> <p>【マルヤマ食品株式会社】</p>	<p>塩分8%のハチミツ仕立ての梅干に、豊作や疫病を予言すると言われる「アマビエ」を焼き印しました。</p> <p>アマビエのご利益にあやかって、この大変な状況を乗り越えましょう！</p>
	<p>じゃばら塩飴</p> <p>486 円(150g)</p> <p>【株式会社 じゃばらいず北山】</p>	<p>じゃばら誕生の地「北山村」からじゃばら果汁を使った塩飴が登場。</p> <p>じゃばらの風味を感じられ、同時に塩分補給もできます。まだまだ暑さが残る中熱中症対策にいかがでしょうか？</p>