



# 紀州館

き し ゆ う か ん

2022年5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



### 小粒でぴりりと辛い ～ぶどう山椒～

あまり知られていませんが和歌山県は**山椒生産量日本一**です。  
栽培品種は、大粒の実がぶどうの房のように実ることが特徴の「ぶどう山椒」。

山椒は古くから漢方薬に用いられており、胃腸の働きを活発にし**消化不良を改善**したり、発汗作用を高めて**新陳代謝を活発**にする効果があると言われています。

また、山椒を食べることで、塩味を強く感じられるようになることから、料理に使うと**減塩効果**も期待できます。

わかやま紀州館では、5月中旬～下旬にかけて、実山椒の入荷を予定しています。ぜひ、さわやかな山椒の香りと辛さを味わって、健康になりましょう！！



※天候や諸事情により入荷状況が変わりますので、事前にお問い合わせください。

## わかやま紀州館 5月イベントカレンダー

1	日	<p><b>5月4日は「うすいえんどうの日」</b></p> <p>和歌山県では温暖な気候を活かして豆栽培が盛んで、「うすいえんどう」の収穫量は全国でもトップクラス！上品な甘さとほくほくとした食感が特徴で、「卵とじ」や「豆ごはん」などのお料理にも相性抜群！</p> <p>関東ではほとんど出回らない希少なうすいえんどう。関西の旬の味覚をお試しください♪</p> <p>和歌山県の観光・物産情報をお届けします</p> <p>LINE わかやま紀州館 公式LINE <b>お友だち登録</b> 月2回配達のLINEクーポンでお得に買い物しよう！</p> <p>お会計時に「わかやま紀州館 公式LINE」に新規にお友だち追加の上、画面提示いただくと<b>5%OFF</b>させていただきます。*既割引商品や一部商品は対象外です。</p> <p>お友だち登録方法 方法① 右記QRコードをスマートフォンで読み取り、LINEアプリを起動し友だち追加画面が表示されます。 方法② LINEアプリを開き、検索にて「わかやま紀州館」と入力すると、公式アカウントが表示されます。</p>	16	月
2	月		17	火
3	火		18	水
4	水		19	木
5	木		20	金
6	金		21	土
7	土		22	日
8	日		23	月
9	月		24	火
10	火		25	水
11	水		26	木
12	木		27	金
13	金		28	土
14	土		29	日
15	日		30	月
		31	火	

公式LINE  
**10%off**  
クーポン配  
※8日までに「わかやま紀州館」の友だち追加をお願いします。

公式LINE  
**10%off**  
クーポン配信  
※22日までに「わかやま紀州館」の友だち追加をお願いします。

※諸事情により内容に変更・中止とさせていただきますので、予めご了承ください。

# 【5月新商品紹介】

商品画像	商品情報	商品説明
	<p>①チャームたわし ②・③しゅろのやさしいたわし (むすび・ささら)</p> <p>①550円 ②・③1,650円</p> <p>【(株)コーゾー】</p>	<p>天然素材の棕櫚<small>しゅろ</small>を使い一つ一つ手作りされたたわし。棕櫚特有の柔らかさとしっかりとしたコシもあり、食器や調理器具を傷つけずに洗えます</p>
	<p>①ei LEAF ②ei BLANCH ③ei BLANCH(シヨコラ)</p> <p>①310円、②280円、③320円</p> <p>【patisserie ei bayashi】</p>	<p>地元食材を使ったお菓子。橋本市産の鶏卵を使ったリーフパイと、九度山町産の蜂蜜を使ったキャラメルとアーモンドを発酵バターを練ったクッキー生地に乗せ焼き上げた一品。3時のおやつにお召上がりください。</p>
	<p>①有田産みかんゼリー(5個入り) ②フルーツゼリー詰め合わせ(5個入り)</p> <p>①・②1,080円(116g×5個)</p> <p>【梅義】</p>	<p>和歌山県産の果実をふんだんに使ったフルーツゼリー詰め合わせ。桃、梅、みかんの3種セットと、みかんのみのセット。ちょっとしたお土産にもピッタリですよ♪</p>
	<p>①金山寺味噌 木箱入り ②金山寺味噌</p> <p>①1,280円(280g)、②980円(240g)</p> <p>【太田久助吟製】</p>	<p>江戸時代から続く老舗蔵で、瓜、紫蘇、茄子、生姜を麴で発酵させたおかず味噌です。創業からの製法を受け継ぎ、変わらぬ味を現代に伝えてくれています。R3 プレミア和歌山審査員特別賞受賞商品です！</p>
	<p>熊野本宮釜餅(3種3個セット)</p> <p>670円</p> <p>【(有)熊野鼓動】</p>	<p>釜で炊き上げたもち米で、あんこを包んだお餅。半搗きのため、米の粒感ともっちり感両方を楽しめる一品。よもぎ、古代米、くるみの3種の味が楽しめます。</p>
	<p>①花舞かつお ②私んだしっ ③かつおの天然おだし</p> <p>①710円(60g)、②1,070円 ③900円(8g×7包)</p> <p>【(株)匠創海】</p>	<p>水揚げ直後の生鰹を使い、手火山製法で作られた鰹節製品。削り節や、出汁パック。そして、お醤油を入れることで家庭で簡単に、出汁醤油を作れる商品などバラエティに富んでいます。</p>