



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



梅ポリフェノールが話題沸騰!!

日本人の食卓に欠かせない**梅**。梅干をはじめ、梅酒や梅ジャム、お菓子など様々な形で利用されています。

最近では梅の健康成分が注目を集めており様々な研究が行われています。

特に今注目を集めているのが**梅ポリフェノール!**

大阪医科薬科大学の研究で、梅干しを作る際に出来る梅酢から抽出される梅ポリフェノールが新型コロナウイルスへの阻害効果を持つことが明らかになりました! 細胞レベルの研究ではありますが梅の機能性への期待が高まっています。




わかやま紀州館 6月イベントカレンダー

1	水			16	木	
2	木	ミスなでしこ® 初入荷	<p>今年も高品質な梅を販売しています!</p> <p>わかやま紀州館では、和歌山県の代表する大粒な南高梅をはじめ、梅酒や梅ジュースにおすすめの紫宝梅^{しほうめ}ミスなでしこ®などの入荷も予定しております。</p> <p>※天候や気候により入荷状況が変わりますので、ご来店前にお電話にて在庫状況をお問合わせください。</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 お友だち登録</p> <p>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5%OFFさせていただきます。*原則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>	17	金	
3	金			18	土	
4	土			19	日	
5	日			20	月	<p>公式LINE 10%off クーポン配信</p> <p>※19日までに「わかやま紀州館」の友だち追加をお願いします。</p>
6	月	<p>公式LINE 10%off クーポン配</p> <p>※5日までに「わかやま紀州館」の友だち追加をお願いします。</p>		21	火	
7	火			22	水	
8	水			23	木	
9	木			24	金	
10	金			25	土	
11	土			26	日	
12	日			27	月	
13	月			28	火	
14	火		29	水		
15	水		30	木		

※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。

【6月新商品紹介】

商品画像	商品情報	商品説明
	<p>ダイナミックタレ</p> <p>486 円</p> <p>【(株)丸和】</p>	<p>和歌山で昔から愛されてきた焼肉・ホルモンのだれ。コロナ禍の影響を受け、製造を終了していましたが、再開を希望する声が多く届き、復活を果たしました。</p> <p>味噌をベースにタマネギやリンゴ、ニンニク、ショウガなどを加えており、焼肉にはもちろん、炒め物にもピッタリです</p>

6月は梅のシーズン 自宅で梅ジュースを作ってみませんか？

和歌山県が生産量日本一の梅。そんな梅を使った自家製の梅ジュースの作り方をご紹介します！
難しいと思っていませんか？じつは作り方はとても簡単です！

成功の秘訣は**梅の実を冷凍させる**ことです！

また、冷凍することで、いつでも作り立ての梅ジュースを味わえますよ(*´艸`)

- ①. 梅の実を洗って、軽く水気をふき取り、つまようじ等でヘタを取ります
- ②. ①の梅の実をフリーザーパック等に入れて冷凍庫で凍らせます
- ③. 梅の実と氷砂糖を1:1の割合でビンに詰めて、毎日朝夕にビンを軽く振ってあげてください
- ④. 常温で7日~10日ほど保存しておけば完成！！
- ⑤. 完成したシロップは4~5倍に希釈して飲んでください。水や炭酸水、牛乳で割っても美味しいですよ♪



1Lの容器に200gの冷凍梅と氷砂糖を入れています！

2日後にはシロップが！！
氷砂糖が溶けきるまで後少し(*´艸`)