



プレミア和歌山 -PREMIER WAKAYAMA-

プレミア和歌山オフィシャルサイト
Premier Wakayama Official Website

プレミア和歌山

検索



✔ ふるさと納税 & オンラインお土産サービス

Hometown tax & online souvenir service



ふるさと和歌山応援寄附
(ふるさと納税)
Furusato Wakayama Support Donations
(Furusato Tax Payment Program)



オンラインお土産サービス
「みやげっと」
Online Souvenir Service
“Miyagetto”



Facebook
公式アカウント



Instagram
公式アカウント



令和元年
12月発行

Published on
December 2019

和歌山県 商工観光労働部 企業政策局 企業振興課
〒640-8585 和歌山市小松原通 1-1
TEL / 073-441-2841 FAX / 073-424-1199

Corporate Promotions Division, Corporate Policy Bureau,
Commerce, Industry, Tourism and Labor Department,
Wakayama Prefectural Government,
1-1 Komatsubara-dori, Wakayama City, 640-8585

WAKAYAMA

プレミア和歌山



歴史をつむぐ逸品

Wakayama's Masterpieces,
Woven by Threads of History



Masterpieces born from the nature, culture and history of Wakayama

プレミアム和歌山

和歌山の自然と文化、歴史から生まれた逸品

紀伊半島南西に位置する和歌山県。650kmに渡るリアス式海岸には天然の良港が数多くあり、面積の8割を占める山地では寒暖差の激しい環境のなか雨の恵みを受けて多様な生命が育まれます。喧騒から離れた自然豊かな土地で、人々は世界遺産「高野山、熊野」のみならず様々な伝統・文化を現代に残してきました。

生きた自然と真剣に向き合うことで磨かれる職人の技。手仕事を通じた人と人の繋がり。和歌山の恵みを享受し、伝統を受け継いできた人々。「プレミアム和歌山」は、古き新しきを問わず県内各地の職人や生産者という糸を手繰り寄せ紡ぐ、和歌山の歴史そのものです。

Wakayama rests on the southeast portion of Kii Peninsula. The 650 km stretch of sawtooth coastline creates many natural ports, giving life to diverse wilderness with the help of rain in the mountain ranges that make up 80% of the land. In an environment far away from the bustling noise and rush of the city, people have preserved many traditions and cultures, as well as World Heritage sites such as Koyasan and Kumano.

The skillful craftsmanship honed by maintaining a sincere relationship with nature, the connections between people mediated by their handiwork, people who have accepted the blessings of Wakayama and inherited its traditions; Premier Wakayama is the history of Wakayama itself, weaving together the threads of Wakayama's old and new producers and craftsmen alike.

プレミアム和歌山

和歌山県優良県産品推奨制度について



和歌山県内で生産・製造されたもの
安心・安全を重視したもの
和歌山らしさ・和歌山ならではのもの

これらの観点から、優良な県産品を認定・推奨する制度です。

Premier Wakayama

About Wakayama's Exceptional Prefectural Products Recommendation System

Goods produced and manufactured in the prefecture of Wakayama

Goods with a focus and emphasis largely on reliance and safety

Goods unique to and one of a kind to Wakayama

The Recommendation System selects exceptional prefectural products based off of these criteria and perspectives.



Koyasan Oku-no-In
高野山 奥之院



Yuasa Traditional Architecture Conservation District
湯浅伝統的建造物群保存地区



Nachikatsuura Irokawa
那智勝浦 色川



Katsuura Port
勝浦漁港



Waka-no-Ura
和歌の浦



Ichimai-Iwa of Kozagawa
古座川 一枚岩

Enjoying slow and precious time, all to yourself.

ゆらゆらと、自分の時間を過ごす。

力強く削り出すなめらかな曲線。最後は職人の手で入念に磨き上げる。人の体に合わせて形づくられた椅子に身をあずければ、ふわりとした座り心地と包まれるような安心感。やすらぎの椅子で、自分だけのひとときを。

Powerfully carved yet smooth and delicate, the wood is polished by the hands of a craftsman. Once you sit in this exquisite chair, you'll feel the warmth and softness enveloping you in all its comfort. Allow yourself to have a moment of serenity.

ジーワークス
G.WORKS

龍神の杉だからこそ
和歌山県のほぼ中央に位置する龍神村。険しい山道の途中にふと現れるひらけた空間、そこにジークスの工房がある。森林率95%。湿度が高く、寒暖差の激しい土地で育つ龍神杉は木目が詰まり、油分も多く艶がある。一般的に、家具には硬くてキズの付きにくい広葉樹を使うことが多い。強度がある一方で、冷たくて重く、加工の仕方も制限される。針葉樹である杉は軽く、空気を含む層によりほんのりと温かい。何より、この厳しい環境で育った龍神杉には適度な硬さがあった。頭まで支えて

くれる大きな背もたれや丸みのある座面は、この杉だからできた形だ。
椅子づくりの難しさは、複合的な要素があることだと代表の松本さんは言う。パーツを組み合わせることでできる椅子は、実際に座ってみるまでその良し悪しかわからない。座面の高さ一つとっても心地良く感じる角度が変わる。ロッキングチェア一脚の製作期間は約一か月。完成したときの達成感はひとしおだ。
「そこに座ると家へ帰ってきた感じがする。そんなふうに思える椅子をつくりたい」。松本さんの思いが、形になっている。

- The Ethereal Ryujin Cedar -

Ryujin Village is located in the heart of Wakayama. The G.WORKS Workshop sits on a clearing on a treacherous mountain trail. The Ryujin cedar that grows amidst the high humidity and the drastic temperature difference is famous for its high grain density and gloss from natural oils. In a normal household, it is common to use hard-to-break wood derived from broad-leaved trees. While it boasts strength and durability with a chilled and heavy character, the processing methods are limited. Coniferous trees such as cedar are light and contains pockets of air which contribute to its warmth. Moreover, the Ryujin cedar that endure such harsh environments have the perfect durability. The broad backs of the chair and roundness of the seats were all made possible because of such qualities.

The difficulty with crafting chairs out of Ryujin cedar lies in its compositivity, says representative Mr. Matsumoto. The outcome of a product which requires parts to be built together is quite unpredictable until one actually sits on the finished product; even a slight change in the angle of the chair seat can affect its comfort. A single rocking chair takes an average of one month to create, but the feeling of accomplishment is proportionate to the arduous effort put into its making.

Mr. Matsumoto's wish - to create a chair that makes a person feel like they've finally come home after sitting in it - has been fulfilled in the shape of the Ryujin chairs.



強度とやわらかさを兼ね備える龍神杉。
Ryujin Cedar, equipped with both strength and softness.



最後は目視と手の感覚で丁寧に仕上げる。
The finishing touches are added with great care using a veterans' eye and their sharp sense of touch.



ロッキングチェアは一度座ると離れられない心地良さ。
The comfort of the rocking chair is truly unforgettable.

// PRODUCT //

座面と背にはソフトな杉を。フレームには強度のある木材を。適材適所に素材を活かすことで、機能性と見た目の美しさ両方を実現する。

With soft cedar for the back and the seat and durable wood for the frame, both function and beautiful aesthetic are achieved by using the right materials in the right places.



// INFO - G.WORKS //

G.WORKS
〒645-0301 田辺市龍神村福井 493
「道の駅 水の郷 日高川 龍神」内
☎ 水曜（祝日の場合は営業、翌日休業）
☎ 0739-77-0785 ☎ 10:00 ~ 17:00
🌐 <https://www.gworks-web.com>

G.WORKS
"Michi no Eki Mizu no Sato Hidakagawa Ryuyu",
493 Fukui, Ryujin Village, Tanabe City, 645-0301
Closed on Wednesdays (except on holidays falling on a Wednesday; next day is closed instead)



Tanabe City Ryujin Village
田辺市 龍神村

大切なものと、永く。

Creating masterpieces that last forever

シュエットドール
CHOUETTE D'OR

植物由来のタンニンで、
手間と時間をかけてなめした革を使う。
革ならではの経年変化を味わう。

We will introduce you to
the beauty of aging Wakayama leather,
tanned over time with great care
using plant-derived tannins.

STORY

和歌山の 革文化を魅せる

野生のワイルドさとエレガント
さの両面を併せ持つ革。日本の三
大皮革産地の一つである和歌山県
では、慶長年間より革文化が始ま
ったと言われている。もともと革
製品が好きだったという真鍋さん。
「革を通して、この地で商売が成
り立つことを証明したい」と、地
元・白浜町での製品づくりにこだ
わる。アパレル業を経て独学でレ
ザーの技術を身につけた。それゆ
え、真鍋さんが手掛ける商品には、
「専門学校では学べない数多くの「失
敗」から得た知恵が光る。」
革の匂いが漂う小さなアトリエ。

財布やキーホルダーなど、多種多
様なレザー製品が並ぶ。壁に掛け
られた黒くやわらかな質感のバッ
グ。使用しているのは野生の鹿革
だ。獣害対策として捕獲した鹿を
活かさないかと相談を受けたのが
始まり。和歌山の自然を駆け抜け
た鹿の革は、軽くて持ちやすく、
しなやかな強度がある。伝統的な
革の産地である一方、最終的な商
品として仕上げる職人は少ない。
「県内の人が知らないのは寂しい」
と、製品づくりを通して和歌山の
革の魅力を発信する。県内外問わ
ず、多くの人に知ってもらえるよ
うに。そして、永く使ってもらえ
るようにと思いを込めて。

- Showcasing Wakayama's Leather Culture -

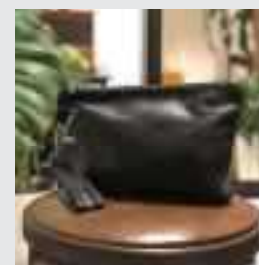
There is, simultaneously, a ruggedness and graceful elegance to leather. As one of the 3 biggest manufacturers of leather in the nation, Wakayama's leatherworking culture is said to have started in the late 1500's. Mr. Manabe, who says they had always been interested in leather, specializes in manufacturing leather in their hometown, Shirahama, to prove that leather business can be successful in the area. He taught himself leatherworking after working for the apparel/fashion industry, and such experience has curated knowledge unattainable in any specialized vocational school.

Wallets and keychains of all shapes and sizes line the subtly leather-fragrant atelier. The soft, black bag that hangs on the wall is made from the leather of wild deer, which are occasional nuisances in the area. The leather made from deer living in the wilderness of Wakayama is lightweight and is flexible. Though the area is known for leatherworking, only a few craftsmen use it to make a living. Mr. Manabe works to spread leatherworking in and out of Wakayama to introduce more people to leather masterpieces they can treasure for a lifetime.

// PRODUCT //

和歌山の鹿革を活かしたクラッ
チバッグ。製作も行なう店内には、
なめし方から仕上げまでこだわり
抜いた商品がレイアウト。

A clutch bag made from Wakayama
deer hide. The store where everything
is manufactured is filled with carefully
curated products.

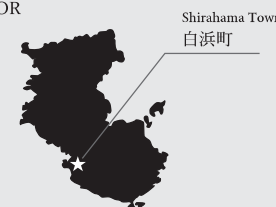


// INFO - CHOUETTE D'OR //

Leather Design & Crafts CHOUETTE D'OR
〒649-2211 西牟婁郡白浜町 1057-15
☎ 水曜日

☎ 0739-20-7507 ☎ 10:00 ~ 19:00
🌐 <http://chouettedor.jp>

Leather Design & Crafts CHOUETTE D'OR
1057-15 Shirahama Town, Nishimuro County,
649-2211
Closed on Wednesdays



上質な革を種類豊富に取り揃えている。
The high quality leather comes in all shapes and sizes.



ミシンと手縫いを使い分け、丈夫に仕上げる。
Using both a sewing machine and hand-sewing techniques,
the leather is made to be durable.



形や色を選び、好みのバッグや財布をオーダー可能。
Optional colors and shapes allows you to order the ideal bags
and wallets.

Unveiling the elegance of wood, Made from the collaboration of people and nature

自然と人の共創
浮かび上がる木の優美

Tachiki zome®
立木染®

生きた立ち木を独自の技術により染色してつくる立木染。
木目の違いや天候による色合いの変化により、作品はどれも個性ある一点物だ。
Tachikizome, the art of using original technique to beautifully dye standing timber.
With different grids and color differences, each piece is guaranteed truly one of a kind.



木の状態や環境により染まり方が変化する。
How the wood is dyed changes depending on its condition and the environment it came from.



立木染を継ぎ 13 年。技術を磨き続けている。
Even after 13 years of succeeding Tachikizome, he continues to polish his skill and technique.



店内では商品の丁寧な説明が聞ける。
An explanation of each product is offered inside the shop.

木の声を聴く

温暖な気候と多雨により大きく成長する杉や桧。木々が茂る山奥の工房では、親子二代で立木染をつくり上げてきた吉水さんの作業音が響く。立木染は、杉や桧の間伐材、切り捨てられる運命の木々を有効利用したいという思いから生まれた。独自の技法により木を内側から染め上げる。縦横に走る色の通り道が、色彩にグラデーションを創り出す。「染まり具合は実際に切ってみるまでわからない。自分の意図せんものができる。そこが面白さです」と吉水さんは言う。

木の切り出し方や木目の見せ方、細部まで手を抜けない性格。艶出しは、薄く幾層にも塗り重ねることで美しさを引き出す。鮮やかな色に目がいきがちだが、表現したいのは「木の良さ」だ。時間をかけて育った木は年輪が美しい。和歌山の木とともに生きる吉水さんの堅実な姿が重なる。

- Listening to the Voices of Trees -

The warm climate and long rains allow cedar and Japanese cypress to grow tall. The sounds of woodwork reverberate in the workshop deep inside the mountains. Here, two generations of the Yoshimizu family founded Tachikizome. Tachikizome was born by repurposing woods that were destined to be cut away and wasted. Using an original technique, the wood is dyed from the inside and gradations of color are created in its dense grains. “The outcome of the dyeing process is unclear until the wood is actually cut. Now knowing what’s going to come out is the exciting part of this process,” says Mr. Yoshimizu.

Mr. Yoshimizu pays attention to even the most minute details, like the way the wood is cut and how the grains are showcased. Numerous layers of carefully painted gloss bring out the beauty and quality of the wood, which is the most important aspect of Tachikizome. The growth rings of trees that grew patiently are beautiful; comparable to the steady work of Mr. Yoshimizu, who continues to live with the trees in the woods of Wakayama.

棕櫚に魅せられて

もともと地場産業として和歌山の発展を支えてきた棕櫚産業。頑丈さと柔軟さを兼ね備えた棕櫚がたわしや箒づくりに重宝された。だが次第に、安価なパームや化学繊維の出現により棕櫚を使用する事業者は減少。管理者のいなくなった棕櫚山が荒れるなか、高田さんは棕櫚の魅力を伝えようと自ら山に入り、紀州産棕櫚によるたわしづくりを再開させた。長く使える商品をつくっていると、いろんな注文が入る。送料を合わせれば新品が買えるような修理の依頼。五年使ったたわしを直してほしいと頼まれることも。「それでもわざわざ直したいという人には、何かそこにある」。修理ができたたわしを見て喜ぶ人に、高田さんも活力をもらおう。



専用の刃物を使って一枚一枚丁寧に剥く。
Peel piece by piece with a piece of blade made just for the occasion.



喜んでもらえる商品を目指し、心を込めて製作する。
We put our heart into making each product in hopes that it brings joy to our customers.

- Being captivated by Shuro -

For a long time, the originally local Shuro industry has supported the development of Wakayama. Providing both durability and flexibility, Shuro was useful for creating scourers and brooms; yet gradually, businesses using Shuro products decreased as cheap palm and synthetic fibers made its way into the market. As the Shuro forests lost their caretaker and became overgrown, Mr. Takada attempted to convey the allure of Shuro by stepping into the woods and restarting the manufacturing of Kishu-origin scourers.

Many different orders fly in when one makes long-lasting, quality products. Some with a cost of repair that amounts to the same as buying off the shelf with delivery. Others request to fix a scourer they’ve used for the past 5 years. “I’d like to think that those still hope on fixing their scourer have grown a certain fondness for my products,” says Mr. Takada. Seeing people’s faces light up upon the return of their repaired scourers is his motivation.

A living cycle of nature,
region and people,
nurtured by Shuro

自然、地域、人
棕櫚が育む生きた循環

Takada kozo shoten
高田耕造商店

日本人に愛され続ける
シンプルな形。
職人の手と自然が生み出す
「やさしいたわし」は、
どの角度から触れても心地良い。

With a simple shape
beloved by many Japanese,
the fineness of these tender scourers
created by the hands of craftsmen
and the power of nature
can be felt from every angle.

// PRODUCT //

几帳面に並べられた立木染の作品。
オーロラを閉じ込めた宝石のように
に艶めく。手に取ると、その軽さと
木目の美しさに驚かされる。

Almost as if the northern lights were
carefully captured inside, the neatly lined
Tachikizome pieces sparkle like precious
gemstones. You will surely marvel at its
beautiful layers and its airy lightness.



// INFO - Tachiki zome® //

立木染®
〒647-1723 田辺市本宮町皆地 640
☎ 平日不定休

☎ 090-2709-7231 ☎ 9:00 ~ 17:00
🌐 <http://www.tachikizome.jp>

Tachiki zome®
640 Minachi, Hongu Town, Tanabe City, 647-1723
Irregular holidays on weekdays



// PRODUCT //

生産者自らが山に入り、紀州産の
棕櫚でつくるたわし。同社では、
用途に合わせて多様な形や硬さの
商品を製造している。

The manufacturers themselves step into
the Shuro forests to harvest and create
these scourers. At the company, many
types of scourers ranging in shape and
firmness are made according to its use.



// INFO - Takada kozo shoten //

株式会社コーゾー
〒640-1173 海南市棕木 97-2
☎ 土日祝

☎ 073-487-1264 ☎ 9:00 ~ 17:00
🌐 <https://takada1948.jp>

KOZO Co., Ltd.
97-2 Mukunoki, Kainan City, 640-1173
Closed on Saturdays, Sundays and
national holidays



140 years of tradition, created from the waters of the Gods.

神々の宿る水、140年続く伝統。

Marushosu jozomoto
丸正酢醸造元

熊野杉の木桶でじっくり醸造する酢は芳醇でやわらかな口当たり。明治時代から連綿と守り貫かれた酢づくりの文化を、次の100年に繋ぐ。

The vinegar patiently brewed in barrels made from Kumano cedar trees is smooth and highly fragrant. Preserved and protected continuously since the Meiji Era, the culture of vinegar-making will continue for 100 years to come.

生きた酢と向き合う

海では生マグロの水揚げ高日本一。山では、神々が宿る那智の滝が勢いよく流れ落ちる。丸正酢醸造元の酢の源は、那智山からの上質な伏流水だ。水温は年間を通して十六度。一定の温度を保つこの水が酢づくりに向いているという。土壁、合掌造りの仕込み蔵には、高さ幅ともに二メートルほどある木桶がずしりと並ぶ。大量生産可能な醸造方法や、ステンレスタンクやホーロータンクなどをつくる酢が出回るなか、先代・小坂晴次さんは古式醸造を貫いた。木桶ならではの味とコク、そして香りを守るためだ。

「機械では出せない手づくりの良さを追求していきたい」。そう話すのは、先代から直接教えを受けた杉本孝夫さん。当初は効率化を重視した提案もしたが、徐々に手作業の良さを感じるようになった。技法もさることながら、重要なのはその姿勢なのかもしれない。マニュアルがない手づくりの酢は、誰がやってもその通りにできるものではないという。明治より変わらない味は、人から人へ、途切れることなく受け継がれてきた証拠だ。頼もしい若手も育っている。「躰（こころ）かないと進まない部分が醸造にはある。本人たちが失敗しながら学んでいかないといけない」。また、次の世代に伝統を託す。

- Cultivating animated, authentic vinegar -

At sea, Wakayama's landing haul for tuna is best in the nation. In the mountains, the Nachi Waterfall, home to the Gods, stands magnificently. Marushosu Jozomoto's vinegar originates from the top quality water that flows underground. Its temperature is maintained at 16 degrees celsius throughout the entire year, and this quality is said to be perfect for making vinegar. The Gassho-style, mud-walled production warehouse is lined with wooden barrels, all around 2 meters in width and height. Though the market is saturated with vinegar that is made from stainless tanks and hollow tanks and other easy manufacturing methods for mass production, predecessor Mr. Seiji Kosaka insisted on using the old-school manufacturing method to protect the richness, flavor and fragrance of vinegar that could only be produced using wooden barrels.

"I want to pursue the benefits of handcrafting unattainable through mechanical manufacturing," says disciple Mr. Takao Sugimoto. Though efficiency was initially emphasized, he realized the advantages of handcrafting. Creating vinegar without a manual means not many can replicate the final product; the flavor, unchanged since the Meiji era, is proof that the skills have been successfully passed down from person to person. "Distillation requires progress through stumbling and failure. The successors must keep learning through making mistakes." And again, the tradition is passed on.

// PRODUCT //

もち玄米からつくる那智黒米寿は深みある香りが特徴。日本の米と軟水が織り成すやわらかい酢が、ヨーロッパを中心に世界から人気を集めている。

Nachi Black Rice Vinegar is made using brown, glutinous rice and is famous for its deep fragrance. It is gaining worldwide attention, especially from Europe, for its softness achieved by combining softened water and Japanese rice.



// INFO - Marushosu jozomoto //

合名会社 丸正酢醸造元
〒649-5331 東牟婁郡那智勝浦町天満 271
☎ 土(不定休)・日・祝
年末年始・夏季休業

☎ 0735-52-0038 ☎ 9:00 ~ 17:00
🌐 <https://www.marusho-vinegar.jp>

Marushosu jozomoto, GP.
271 Temma, Nachikatsuura Town,
Higashimuro County, 649-5331
Closed on Saturdays (irregularly), Sundays, national
holidays, summer break and New Years



那智山からの井戸水は上質でやわらか。
Water from the Nachi mountains is soft and high-quality.



米を蒸すあまい香りが蔵の外までふんわり漂う。
The sweet fragrance of steamed rice wafts even outside of the warehouse.



仕込み蔵に入る際、感謝を込め法螺貝を吹く。
Upon entering the warehouse, a conch is blown to indicate gratitude.

Beautiful gems, Born out of harmony

互いを活かし合う
やわらかな結晶

とことわ
toco*towa

箱をあけると、ほろ苦いカカオの香り。
妥協なく上品につくりあげた一粒一粒に、驚きと楽しさがある。
The bittersweet fragrance of cacao drifts out as you open the box.
Surprise and excitement in every delicate drop, made without compromise.



特産品に合うチョコレートに仕上げる。
Chocolates created to match with specialty food.



理事長の岡田さんとショコラティエ。
Chairperson Okada and Chocolatier.



コーティングの厚さにも試行錯誤を重ねる。
Sweat and tears in even the thickness of the coating.

納得の一粒
ショークースに並ぶ、葡萄酒椒、梅焼酎、温州蜜柑の文字。和歌山の特産品をふんだんに使い、バリエーションに富んだ商品を一から開発する。味にも見た目にも工夫を凝らしたチョコレートは選ぶのも楽しみの一つ。お土産に渡せば自然と会話に花が咲く。柑橘などの果物は、「美味しくて安心安全であることが基準です。まると全部使うので、そこは特にこだわっています」と理事長の岡田さん。顔の見える農家さんから仕入れた、信頼できるもののみを使用している。
東京の第一線で活躍するショコラティエのもとで修業を積んだ職人の技が光る、和歌山発のチョコレート専門店。和歌山の産品とチョコレートとの絶妙な掛け合わせが、小さな幸せを運んでくれる。

- A Drop of Satisfaction -

Budo sansho pepper, plum Shochu, Unshu mandarin and a plethora of other chocolates line the showcase. These unique chocolate flavors were invented by Wakayama's specialties, with the fruits used in the chocolate are reliable produces purchased directly from farmers. Choosing one drop of chocolate out of the various flavors and designs is part of the fun, and gifting these chocolates is sure to add zest to any conversation. Citrus and other fruits is, Chairperson Okada insists, "important to be tasty and safe. Since the entire fruit is used, safety is also our high priority."
A specialized store making chocolate, with specialists with first hand experience at the best Chocolatiers of Tokyo. The delightful combination of Wakayama's chocolate drops with its specialty foods are guaranteed to bring you a little pieces of happiness.

// PRODUCT //

和歌山産デコボンを混ぜ込んだ琥珀糖にチョコレートを合わせた「琥珀・オ・ショコラ」。店内には一口サイズの可愛いチョコレートが並ぶ。

The "Kohaku au Chocolat" is a combination of Wakayama's sumo citrus-infused amber sugar and chocolate. Similarly charming chocolate drops are showcased in the store.



// INFO - toco*towa //

特定非営利活動法人 ジョイ・コム
〒641-0054 和歌山市塩屋4丁目6-57
☎ 073-446-2311 ☎ 10:00 ~ 17:00
NPO Joy Com
4-6-57 Shioya, Wakayama City, 641-0054
Closed on Wednesdays



// PRODUCT //

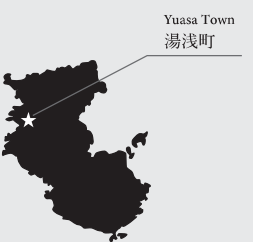
中国から伝えられた金山寺味噌の「たまり」を料理の味付けに使ったことが醤油の起源とされる。国産大豆をはじめ、同社の醤油は原料から美味しい。

The origin of soy sauce is said to have been when one used "tamari", or the sauce left over from a miso barrel, from Chinese-derived Kinzanji miso to add flavor to their cuisine. Each and every ingredient, including domestic soybeans, is packed with succulent flavor.



// INFO - Yuasa syouyu //

湯浅醤油 有限会社
〒643-0004 有田郡湯浅町湯浅 1464
☎ 0737-63-2267 ☎ 9:00 ~ 18:00
https://www.yuasasyouyu.co.jp
YUASA SOY SAUCE Limited
1464 Yuasa, Yuasa Town, Arida County, 643-0004
Closed on New Years



Keeping authenticity alive
In the land where it all started

時代を超えて受け継がれる
本場の醤油づくり



Yuasa syouyu
湯浅醤油(有)

醤油発祥の地、湯浅町。
夏涼しく冬暖かい気候が
美味しい醤油づくりの条件だ。
二年の歳月をかけて
微生物の力でつくる“本物の醤油”。

Soy sauce originated in
the town of Yuasa, Wakayama,
where the mild summer and winter
hold the key to crafting
the exceptional sauce.
Manufacturing "authentic soy sauce",
with the help of microorganisms
and 2 years of patience.

Premier Wakayama Registered Products
Kihoku Area

プレミアム和歌山認定商品 | 紀北エリア



株式会社 Meat Factory
ジビエソーセージ猪 100g 5本入 ¥432-
県内産の猪肉を貴重な食物資源とし、誰でも馴じみ易いソーセージへと仕上げた。徹底した品質管理がその味を保証する。
和歌山市和佐関戸 25-2 水・日 ☎ 073-477-5757
☎ 9:00 ~ 17:00 🌐 <http://www.meatfactory.co.jp>
Meat Factory Inc.
Gibier Boar Sausage / 100g / set of 5 / 432 yen
Boar meat from Wakayama prefecture, turned into a sausage that entices any and every palate. With meticulous attention paid to its quality maintenance, ambrosian flavor is guaranteed.
25-2 Wasasekido, Wakayama City
Closed on Wednesdays and Sundays



株式会社 松尾
あら川の桃 60% 果汁入りドリンク 200ml ¥432-
桃山町産「あら川の桃」を使用。実をそのまま食べたような果実感が楽しめる。さっぱりとした味わいも魅力の一つ。
和歌山市北相生丁 14 土・日祝 ☎ 073-423-9671
☎ 9:00 ~ 16:00 🌐 <http://www.ma2o.co.jp>
Matsuo Inc.
Ara River's 60% Peach Juice / 200ml / 432 yen
Peaches from the town of Momoyama, “Arakawa no Momo”, are used in this succulent and refreshing peach juice. Its fruity flavor and texture is unmatched.
14 Kitaai Town, Wakayama City
Closed on Saturdays, Sundays and national holidays



平和酒造 株式会社
紀土ーKIDー大吟醸 720ml ¥2,310-
山田錦を 35%まで精米。華やかな香りとほど良い甘みに、後味のキレも心地よい。紀州の風土を感じさせる上品な味わい。
海南市溝ノ口 119 日曜日・祝日 ☎ 073-487-0189
☎ 9:00 ~ 17:00 🌐 <http://www.heiwashuzou.co.jp>
Heiwa Shuzou Co., Ltd.
KID - KID - Daiginjo / 720ml / 2,310 yen
The KID Daiginjo uses rice polished to 35% and has a luxurious fragrance, mild sweetness and refreshing aftertaste. The elegant flavor illustrates Kishu's spirit and culture.
119 Mizonokuchi, Kainan City
Closed on Sundays and national holidays



寺尾牧場
寺尾牧場ノンホモ牛乳 900ml
生石高原で育った牛から搾った上質な牛乳。昔ながらのコクのある牛乳本来の味が魅力。
海南市溝ノ口 308 土・日 ☎ 073-487-0586
☎ 10:00 ~ 16:00 (※ご対応出来ない場合もあります。)
Terao Farm
Terao Farm Non-Homogenized Milk / 900ml
Made with high-quality milk from the cows of Oishi Kogen, this milk is known for its rich, authentic flavor.
308 Mizonokuchi, Kainan City
Closed on Saturdays and Sundays
(We will do our best to respond to your requests as much as we can, but please note that we may not always be able to answer every inquiry.)

広大な穀倉地帯と紀の川の恵みを受けて発展した紀北地方。宗教都市・高野山や海南市黒江の漆器など、趣のある伝統文化を継承する。歴史と伝統を重んじる地が育む逸品を紹介。



有限会社 ナルセ
酒粕フィナンシェ車坂 5個入 ¥1,180-
和歌山の銘酒「車坂」の酒粕と県内産のうめたまごを使用。爽やかな香りと日本人好みのしっとりした食感を追求した。
岩出市清水 363 火曜日 ☎ 0736-62-2750
☎ 10:00 ~ 19:00
Naruse, LLC.
Sake lees Financier “Kurumazaka” / set of 5 / 1,180 yen
Made using sake lees from Wakayama's Kurumazaka sake and Umetamago eggs. Freshly fragrant and moist, the “Kurumazaka” financiers are sure to please Japanese palates.
363 Shimizu, Iwade City
Closed on Tuesdays

The Kihoku region developed thanks to the blessings of Kinokawa and the vast breadbasket of land. The region succeeds intriguing traditional cultures such as Kainan City's Kuroe Lacquerware and the holy city of Koyasan. Introducing items created in a land full of history and tradition.



一心農園
一心農園オリジナル プレミアム柿アイス 120ml ¥648-
自家製あんぽ柿をミルクアイスに混ぜ込み、特製富有柿ジュレをのせ2層仕立てに。柿本来の味にこだわった上質な一品。
伊都郡九度山町九度山 936-3 ✉ issin@codacoda.ocn.ne.jp
🌐 <http://www.issin-nouen.jp>
Isshin Farm
Isshin Farm's Orjinal Premium Persimmon Ice Cream 120 ml / 648 yen
Farm-fresh Anpo Persimmons are blended into a milky ice cream and topped with a Fuyuu Persimmon gelée. An elegant dish bursting with real persimmon on flavor.
936-3 Kudoyama, Kudoyama Town, Ito County



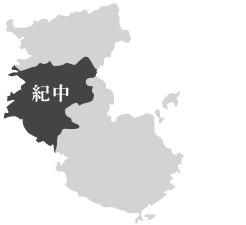
オーヤパイル 株式会社
再織ハンカチ (23×23cm) ¥1,980-
両面に柄表現のある、希少性の高い再織ハンカチ。優しい肌ざわりで吸水性も良く、日常生活で使いやすい一品。
橋本市高野口町名古屋 1320-1 土・日祝 ☎ 0736-42-3163
☎ 9:00 ~ 17:00 🌐 <http://ohyapile.co.jp>
Oya Pyle Inc.
Saiori Handkerchief / 23×23cm / 1,980 yen
Featuring motifs on both front and back, the Saiori handkerchief is rare and valuable. The cloth is soft to the touch and has great absorbency, making it perfect for daily use.
1320-1 Nagoso, Koyaguchi Town, Hashimoto City
Closed on Saturdays, Sundays and national holidays



高野山別格本山西室院 koubou2466
高野細川紙金封 ¥4,400-
霊峰高野山より、希少な高野紙金封をお届け。色彩豊かな水引飾りには再利用が可能な工夫が凝らされている。
伊都郡高野町高野山 697 土・日祝 ☎ 0736-56-1234
☎ 10:00 ~ 16:00 (※ご対応出来ない場合もあります。)
🌐 <https://www.koya.or.jp>
Koyasan Bekkaku Honzan Nishimuroin koubou 2466
Koya Hosokawa Ceremonial Paper Envelope / 4,400 yen
A rare Koya Paper Envelope from the sacred Koyasan. The colorful and decorative paper cords are made so that they can be enjoyed over and over again.
697 Koyasan, Koya Town, Ito County
Irregular holidays
(We will do our best to respond to your requests as much as we can, but please note that we may not always be able to answer every inquiry.)

Premier Wakayama Registered Products
Kichu Area

プレミア和歌山認定商品 | 紀中エリア



菓子工房 喜多亭
レモンカード 140g ￥700-
英国生まれのレモンカードを日本人の味覚に合うようにアレンジ。濃厚な味わいにレモンの酸味が美味しさを引き立てる。
有田市初島町里 1933-8 ☎火・水 ☎0737-82-3288
◎ 8:00 ～ 17:00 📠http://kitatei.web.fc2.com
Kashikobo Kitatei
Lemon Curd / 140g / 700 yen
Lemon curd, an English staple, has been retouched to cater to the palates of Japanese customers. The tartness of lemon enhances the curd's deliciously rich flavor.
1933-8 Sato, Hatsushima Town, Arida City
Closed on Tuesdays and Wednesdays



魚義商店
紀州ゆあさ魚義 梅塩の干物 真アジの開き 1尾 ￥300-
紀州近海で獲れる新鮮な鰯に梅塩を合わせ、口当たり優しく、食べやすい仕上がりを実現。湯浅醤油の味酴干しも販売中。
有田郡湯浅町湯浅 2972 ☎水・日・祝 ☎0737-63-3274
◎ 9:00 ～ 17:00 📠http://www2.w-shokokai.or.jp/yuasa/bussan/uoyoshi/uoyoshi.html
Uoyoshi Shoten
Kishu Yuasa Uoyoshi Dried Horse Mackerel with Plum Salt / 300 yen
Pairing plum salt with fresh horse mackerel from the seas of Kishu makes this dish pleasantly savory and irresistible. Dried fish with rice wine from Yuasa Shoyu is also available for purchase.
2972 Yuasa, Yuasa Town, Arida County
Closed on Wednesdays, Sundays and national holidays



株式会社 三前商店
南紀一 15kg
原木は樫（ウバメガシ等）。火持ちが良く、炎が上がらず、煙も出ないため、食材の旨味を引き出す炭火料理に最適。
日高郡みなべ町気佐藤 48 ☎日曜日・祝日 ☎0739-72-2030
◎ 8:30 ～ 17:30 📠http://www.aikis.or.jp/~binchou
Misaki Shoten Inc.
Nankiichi / 15kg
Originally made from oak, this product is perfect for charcoal grilling. The wood contains heat from the flames which in turn doesn't give off harsh smoke or erupt in flames.
48 Kisato, Minabe Town, Hidaka County
Closed on Sundays and national holidays



株式会社 ふみこ農園
コンポート 丸ごと温州みかん 350g ￥1,620-
和歌山県産の温州みかんを上品な甘きのジュレで包み込んだコンポート。果実の甘味、酸味をしっかりと味わえる人気商品。
有田郡有田川町野田 594-1 ☎日曜日・年始 ☎0737-53-2350
◎ 9:00 ～ 18:00 📠https://www.fumiko.co.jp
Fumiko Noen Inc.
Unshu Mikan Compote / 350g / 1,620 yen
Wakayama's famous Unshu Mikan is made into a compote and enveloped with an elegantly-sweet gelée. This popular product gives you the best of both worlds with its sweetness and tartness.
594-1 Noda, Aridagawa Town, Arida County
Closed on Sundays and New Years

昔懐かしい風情ある街並みが今にのこる紀中。温かな日差しは栄養豊富な作物を育み、沿岸には魚介の宝庫ともいえる紀伊水道が。豊かな伝統文化と生命が息づく、紀中の名品を紹介。



LettMelodia (レタメロディア)
和歌山ニホンジカウォレット ￥77,000-
鹿革を日本伝統の色合いと風合いを持つ高級皮革製品へと仕立てた。Origin Leather Japan ブランドの特別生産商品。
有田郡有田川町大蔵 331-2 ☎不定休 ☎050-3639-0556
◎ 10:00 ～ 18:00 📠http://origin-leather.jp
LettMelodia
Wakayama Nihonjika Wallet / 77,000 yen
A luxury deerskin leather wallet, made with traditional Japanese coloring and texture. A specially-manufactured product from the brand Origin Leather Japan.
331-2 Ozo, Aridagawa Town, Arida County
Irregular holidays



株式会社 紀州本庄うめよし
縁 -ENISHI- 720ml ￥2,200-
完熟南高梅を漬け込んだ、梅干屋がつくるこだわりの梅酒。自然色の美しい希少な梅、紀州みなべ産「露茜」を使用。
日高郡みなべ町西本庄 278 ☎土日祝 ☎0739-74-2433
◎ 8:00 ～ 17:00 📠http://umeyoshi.com
Kishu Honjo Umeyoshi Inc.
Enishi -ENISHI- / 720ml / 2,200 yen
A luscious plum wine made with ripe Nankou plums. The beautiful "Tsuyuakane" plums used in this wine are from the Kishu Minabe area.
278 Nishihonjo, Minabe Town, Hidaka County
Closed on Saturdays, Sundays and national holidays

Kichu is reminiscent of olden times with its rustic cityscape. Here, the warm sunlight creates an abundance of nutritious produce and the Kii Channel, known as the treasure box of seafood, borders the coastline. Introducing items made from the rich traditional cultures and wildlife of Kichu.



紀州日高漁業協同組合
紀州あかもく 100g ￥300-
植物繊維「フコイダン」を多く含むスーパーフード。ネバネバ、シャキシャキした食感が特徴の美になる海藻。
御坊市塩屋町南塩屋 450-4 ☎土日祝 ☎0738-22-0451
◎ 8:00 ～ 17:00 📠http://jf-kishuhidaka.or.jp
Kishu Hidaka Fishermen's Cooperative
Kishu Akamoku / 100g / 300 yen
A superfood with high concentration of Fucoidan, a polysaccharide known for its numerous health benefits. It has a distinct slippery, brisk texture and is good for keeping you healthy inside and out.
450-4 Minamishioya, Shioya Town, Gobo City
Closed on Saturdays, Sundays and national holidays



まるとも海産
釜揚げしらす 500g ￥1,650-
地元湯浅近海で獲れた最良のしらすを厳選し、躍らせるように釜茹でする製法で、ふんわり、ぷりぷりの食感が味わえる。
有田郡湯浅町田 325 ☎水(不定休)・日 ☎0737-63-4555
◎ 9:00 ～ 17:00 📠https://www.marutomo-kaisan.com
Marutomo Kaisan
Boiled Whitebait / 500g / 1,650 yen
Fluffy and plump whitebait, made by boiling carefully-selected premium whitebait from the seas of Yuasa.
325 Ta, Yuasa Town, Arida County
Closed on Wednesdays (irregular) and Sundays

Premier Wakayama Registered Products

Kinan Area

プレミアム和歌山認定商品 | 紀南エリア



株式会社 堀忠商店
關の葵 交 1800ml ¥3,828-
地元ブランド米「熊野米」を100%使用、精米歩合を60%まで磨いた特別純米酒。爽やかで少し辛口。米の香りが特徴。
田辺市高雄 2-29-19 ☎ 土・日 ☎ 0739-22-5050
☎ 8:00 ~ 17:00 📧 <https://www.sekinoaoi.jp>
Horichu Shoten Inc.
Seki no Aoi Kou / 1800ml / 3,828 yen
A pure rice wine using 100% locally-branded Kumano rice, polished to 60%. Fragrant of rice, this sake is refreshing and slightly dry.
2-29-19 Takao, Tanabe City
Closed on Saturdays and Sundays



株式会社 山長商店
エッグタイルバスマット UFUFU (433×318mm) ¥12,100-
吸水性・放湿性が自慢のバスマット。JAPAN MADE にこだわり、フレームに紀州材を使用。陶器部分は美濃焼。
田辺市新庄町 377 ☎ 土日祝 ☎ 0739-22-2605
☎ 8:00 ~ 17:00 📧 <https://yamacho-net.co.jp>
Yamacho Shoten Inc.
Egg Tile Bath Mat UFUFU / 433×318mm / 12,100 yen
A bath mat famous for its high water absorbency and quick-drying nature. Proudly JAPAN MADE, the frame is made from Kishu wood while the ceramic is Minoh-yaki.
377 Shinjo Town, Tanabe City
Closed on Saturdays, Sundays and national holidays



有限会社 熊野鼓動
熊野本宮・釜餅(よもぎ) 4個入 ¥723-
釜でもち米を炊き、粒を残してすりこ木で搗く、熊野の伝統をそのまま受け継ぐ餅菓子。自家製粒あんとの相性も絶妙。
田辺市本宮町本宮 1301-2 ☎ 土日祝・夏季休業・年末年始
☎ 0735-42-8310 ☎ 9:00 ~ 17:00 📧 <https://kumano-kodou.net>
The Beat of Kumano Inc.
Kumano Hongu Kamamochi (Yomogi) / set of 4 / 723 yen
Glutinous rice steamed in a furnace, kneaded with a log. A rice cake that inherits the traditions of Kumano. Its combination with our original brand of red-beans arouses delight.
1301-2 Hongu, Hongu Town, Tanabe City
Closed on Saturdays, Sundays, national holidays, summer break and New Years



ナギサビール 株式会社
ナギサビール みかんエール 330ml ¥490-
麦芽を贅沢に使用した麦汁に、早和果樹園の特選高級みかん果汁と皮を加え発酵。すっきりした温州みかんの風味が特徴。
西牟婁郡白浜町 2927-220 ☎ 水曜日 ☎ 050-3820-8958
☎ 9:00 ~ 18:00 📧 <https://www.nagisa.co.jp>
Nagisa Beer Co., Ltd.
Nagisa Beer Mikan Ale / 330ml / 490 yen
The juice and peel of luxury mikan oranges from Sowa Orchard is blended with wort using plenty of malt, then fermented to make this refreshingly citrusy beer.
2927-220 Shirahama Town, Nishimuro County
Closed on Wednesdays

和歌山でも特に温暖で雨の多い紀南地方。深い山々からは幾筋もの河川が海へと流れ込む。古くから美しい木々や水とともに生きる人々の暮らしから生まれた、紀南の恵みを紹介。



柿乃肴
青とうがらしみそ 70g ¥500-
新宮市で作られる昔ながらの味噌に新宮近郊産の青唐辛子を練り込んだ。絶妙な辛さと甘味のバランスで後味すっきり。
新宮市上本町 1-1-8 ☎ 月(第1、3、5)・火 ☎ 0735-22-8000
☎ 8:00 ~ 売切次第終了
Kaki no Ate
Green Chili Miso / 70g / 500 yen
Locally-produced green chilies are blended into the old-fashioned miso made in Shingu City. The taste is both spicy, sweet, and has a refreshing aftertaste.
1-1-8 Kamihonmachi, Shingu City
Closed on the 1st, 3rd, 5th Monday of the month and Tuesdays

Kinan, a region in Wakayama with a warm and wet climate. Rivers flow into oceans from deep within the mountains. Introducing the blessings of Kinan, made from the livelihoods of people living amongst its beautiful trees and waters.



株式会社 エムアファブリー
熊野の香り 4896 16個入 ¥2,570-
熊野の自然がくれた天然の香りが森の清々しさを感じさせるボタニカルチョコレート。蒸留酒ジンとの相性も良い。
新宮市緑ヶ丘 3-1-29 ☎ 火曜日 ☎ 0735-22-0662
☎ 10:00 ~ 19:00 📧 <http://m-affably.com>
maffably Inc.
Kumano no Kaori 4896 / set of 16 / 2,570 yen
Botanical chocolates with a hint of refreshing scent from Kumano nature. The best much for your bottle of Gin.
3-1-29 Midorigaoka, Shingu City
Closed on Tuesdays



株式会社 岩谷
紀州 梅真鯛梅 6個入 ¥3,240-
紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで味付けした「紀州梅まい」のほぐし身を詰めた新味覚の梅干し。ご飯のお供に最適。
東牟婁郡串本町大島 284-1 ☎ 日曜日・祝日 ☎ 0735-65-8011
☎ 9:00 ~ 17:00 📧 <https://iwatani-umemadaiume.jp>
Iwatani Inc.
Kishu Ume Madai Ume / set of 6 / 3,240 yen
Kishu Umemadai Ume uses specialty pickled plums (Kishu Nanko Ume), carefully pitted and filled with a savory center of sea bream (Umemadai) flakes seasoned with sweet vinegar miso. You can enjoy a wide range of dishes using Kishu Umemadai Ume – with rice, in ochazuke, in a rice ball or as an accompaniment to drinks.
284-1 Oshima, Kushimoto Town, Higashimuro County
Closed on Sundays and national holidays



熊野黒潮本舗
梅塩 85g ¥430-
熊野灘の海水を汲み上げ、薪で炊き、天日干して仕上げた手作りの自然海塩。自然な酸味が料理の美味しさを引き出す。
東牟婁郡那智勝浦町大野 2757-1 ☎ 日曜日 ☎ 0735-56-0581
☎ 9:00 ~ 18:00 📧 <https://www.kumano-kurosio.com>
Kumano Kuroshio Honpo
Plum Salt / 85g / 430 yen
Handmade natural salt, made by pulling seawater from the Kumano Sea, boiled over firewood and sun-dried. Its natural acidity brings out the flavor of any dish.
2757-1 Ono, Nachikatsuura Town, Higashimuro County
Closed on Sundays