

きみのふるさと推奨品

made in Kimino





きみのふるさと推奨品

桑添勇雄商店

棕櫚鬼毛長柄箸…………… P 2

りら創造芸術高等学校

りらのぷりん…………… P 4

雨山の郷プロジェクト

縮砂寿司…………… P 6

カクシン

ゆずの搾り汁…………… P 8

岩脇 功

炭っこに置けない花炭………… P10

紀州マルイチ農園

栗ジャム…………… P12

生石加工グループ

生石の柚子ポン酢…………… P14

焼き肉のたれ…………… P14

生石高原みそ…………… P15

金山寺みそ…………… P16

黒豆金山寺みそ…………… P16

梅みそ…………… P17

柚子みそ…………… P17

紀美野こんにゃく…………… P18

山椒みりん漬け…………… P18

ブルーベリージャム…………… P19

柚子マーマレード…………… P19

イタドリジャム…………… P19

ブルーベリーマドレーヌ… P20

オレンジマドレーヌ…………… P20

かやの実クッキー…………… P20

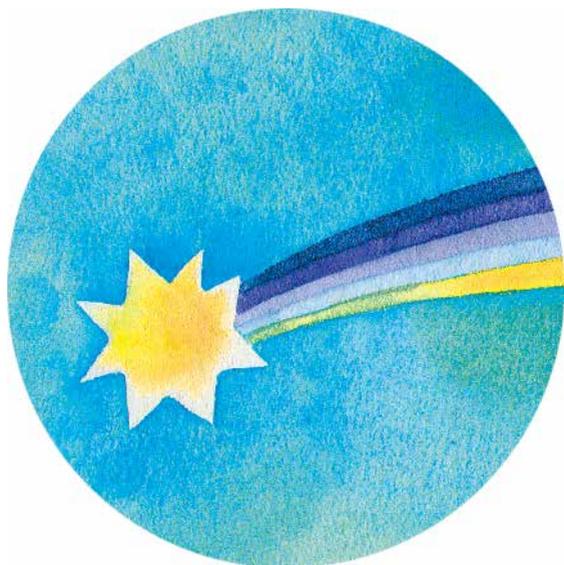
おいしいの柿の葉寿司…………… P21

よもぎ餅…………… P21

焼きもち…………… P21

きみの満月…………… P22

きみの小町…………… P22



イラスト：スケノ アズサ

発行

紀美野町まちづくり推進協議会

住所：紀美野町神野市場 226-1

TEL：073-495-3462

令和4年度発行（第3版）



桑添勇雄商店



棕櫚皮から上質の鬼毛と繊維を丹念に集めて棕櫚箒職人が匠の技を活かし、1本1本丹精込めて作り上げています。職人が箒を作る姿は思わず時間を忘れ見とれてしまいます。



棕櫚鬼毛箒

棕櫚の樹皮の中でも希少な強くしなやかな繊維・鬼毛を用いた上質な棕櫚箒。フローリング、畳にも最適。

和歌山県郷土伝統工芸品に認定。



りら創造芸術高等学校



『「生きる底力」を身につけ、豊かな人間性を備えた個人の育成』を教育目標に体験学習を重視し芸術創作活動を特色にもつ私立高等学校。廃校となった小学校を利用し、2007年に開校。



りらのぷりん

生石高原のノンホモ牛乳を使用した、口どけなめらかなプリン。約10年以上前、授業で開発したレシピを生徒たちが引き継ぎながら、紀美野町産の山椒や栗などの新たな味も開発してきました。本校関連イベント限定販売品ながら、毎回完売するほど好評。販売する味は、イベントによって異なります。



雨山の郷プロジェクト



地域づくり活動から生まれた週末のみ営業する「茶屋
雨山の郷」。季節の食材をふんだんにつかった小
鉢、うどんと縮砂寿司の「縮砂寿司定食」が人気。
春には、見渡す限りの桜並木、秋には山々の紅葉があ
ざやかに色づき、桜の名所としても有名。



縮砂寿司

香り高い縮砂の葉で巻いた鯖寿司。

古くからハレの日の食卓に欠かせないごちそうとして親しまれています。縮砂の葉で巻くのは地域特有の文化で、「真国の寿司」と呼ばれています。



カクシン



空が近く、見渡す限りの段々畑。眺望がすばらしい生石山の麓にカクシンの工房があります。たわわに実ったさまざまな果実は丁寧に育てられています。



ゆずの搾り汁

手搾りにこだわった香り豊かな100%ゆず果汁は、ドレッシングやお漬物など幅広く利用できます。熱処理後に冷凍保存しているので、季節問わず、ゆずの香りが楽しめます。



岩脇 功



粃殻燻炭を作るなか、挑戦した花炭づくり。火を入れ、粃殻の中で炭化させる間は片時も目が離せません。素材によって燃焼時間の調整が難しく、長年の勘と経験が頼りです。



炭っこに置けない花炭

花炭とは、植物の形をそのままに炭化させて作る炭のこと。
故郷の里山にある竹・花木・野菜・果実を炭に変身させます。部
屋のインテリアはもちろん、消臭、空気の清浄にも効果的。



紀州マルイチ農園



江戸時代から続く「マルイチ農園」。栗のほか、梅や柿を栽培。

栗は、釜滝薬師の上方、標高350mにある通称・北峯山で栽培しており、寒暖差と耕土深い赤土土壌が特徴。育った栗は、栄養価が高く旨味たっぷり。



栗ジャム

燻製処理をしていない収穫した状態の栗を熟成させて使用し、手
作りで製造しています。パンやクラッカーにはもちろん、ヨーグ
ルトとも相性も抜群。お菓子の材料としても使用できます。栗農
家自家製の逸品。



生石加工グループ



生産過程が見える地元産の原材料を優先し、伝承されてきた作り方や味にこだわり、丁寧に手作りしています。体に安心、安全な加工品を提供し、味の向こうに、作り手が見えるような、そんなほっこり優しい製品づくりをモットーとしています。



生石の柚子ポン酢

穏やかな自然環境のもとで育った紀美野町産の旬の柚子を一つ一つ丁寧に手搾りして作りあげた、とてもまろやかな味わいのあるポン酢。鍋物にはもちろん、焼き魚、ギョウザ、生野菜など、様々な料理と相性抜群。



焼肉のたれ

「生石高原みそ」をベースに、紀美野町産の玉ねぎ、にんにく、人参を使用し、近隣の老舗醤油店の上質な醤油を使ったまろやかな味の味噌だれです。焼肉のつけだれ以外に野菜炒め等、これ1本で味が整います。



生石高原みそ

昔から変わらぬ手法で丁寧に手作りされたまろやかな味の味噌です。今、国外でも日本食が「健康食」としてブームになっています。毎日の食卓に、たっぷりの野菜味噌汁を。



金山寺みそ

長期保存食として伝承されてきた、紀美野町の郷土食 金山寺みそ。地元産の新鮮野菜を優先して使用し、丁寧に仕上げた少し甘めのおかず味噌です。



黒豆金山寺みそ

金山寺みそを新しく。
黒豆も同時に発酵させた、新ジャンルの金山寺みそ。黒が見た目を引き締め、ムチムチした食感がアクセントに。
黒豆の豊富な栄養素を発酵食品と共に。



梅みそ

「生石高原みそ」と紀美野町産の完熟梅を使った調味味噌。まろやかな味噌と梅のさわやかな酸味が料理のアクセントに。



柚子みそ

「生石高原みそ」と紀美野町産の柚子を使った調味味噌。炒め物の調味料や、田楽や湯豆腐には直接付けて。甘口醤油と柚子が、お料理を引き立ててくれます。



紀美野こんにゃく

生芋だけを使用し、水加減、こね加減、ゆで加減に細心の注意を払って作った手作りこんにゃくです。だし汁のしみこみが早く、また作り立てはお刺身にして食べるのが美味です。こんにゃく作りを体験できる「ほんまもん体験」も好評。

山椒みりん漬け

紀美野町産の山椒を色よく長期保存するため、みりん漬けにしています。煮魚に加えると、さわやかな香りと山椒ならではの辛さが味をより一層引き立ててくれます。ふまや昆布の煮作りにも。





ブルーベリージャム

生石加工グループの農園で収穫した完熟のブルーベリーをふんだんに使ったジャム。加えているのは砂糖とレモン汁のみ。果実の新鮮さ、甘酸っぱさが生きています。

柚子マーマレード

紀美野町産の果汁たっぷりの新鮮な柚子が原料です。柚子の皮のほろ苦さが絶妙で、ヨーグルトと相性抜群。寒い日にはホットゆず茶にも。お肉料理のソテーなどに加えると照りが出て、さらに美味しくできあがります。



イタドリジャム

山菜「イタドリ」を食べやすいジャムに。特有の青臭さが無く、まるでフルーツみたいに仕上げた新しい山菜の食べ方！パンやヨーグルトはもちろん、調味料としても。





ブルーベリーマドレーヌ

生石加工グループの農園で収穫した完熟のブルーベリーを使って焼き上げたマドレーヌです。手土産や贈答品として箱詰めも対応可能。



オレンジマドレーヌ

春先の味覚、清見オレンジの香りをそのままマドレーヌに閉じ込めました。オレンジの香りとオレンジピールの食感が口いっぱいに広がります。手土産や贈答品として箱詰めも対応可能。



かやの実クッキー

町木の「かや」の実を使った独特の渋みを活かした香ばしいクッキー。かつては、家庭でも調理されていましたが、利用するにはとても手間がかかることや、収穫量が年々減少しているため、今は幻の木の実になりつつあります。



おいしいの柿の葉寿司

寿司飯とこけら鯖の間に、甘酢生姜を挟んだ柿の葉寿司です。柿の葉（新緑と紅葉）や食材にこだわり、ご飯と鯖がよくなじんだ生石の懐かしい寿司です。



よもぎ餅

手作りの小豆餡と、生石高原の麓の草原で育ったきれいな天然のよもぎをふんだんに使用した風味豊かなよもぎ餅です。昔からの手法を伝承しています。



焼きもち

餅米、よもぎは紀美野町産を使用しています。白餅（こしあん）よもぎ餅（つぶ餡）の2色を少し柔らかく仕上げ、両面を焼き、町のキャラクターきみちよんを焼き印した焼きもちです。



きみの満月

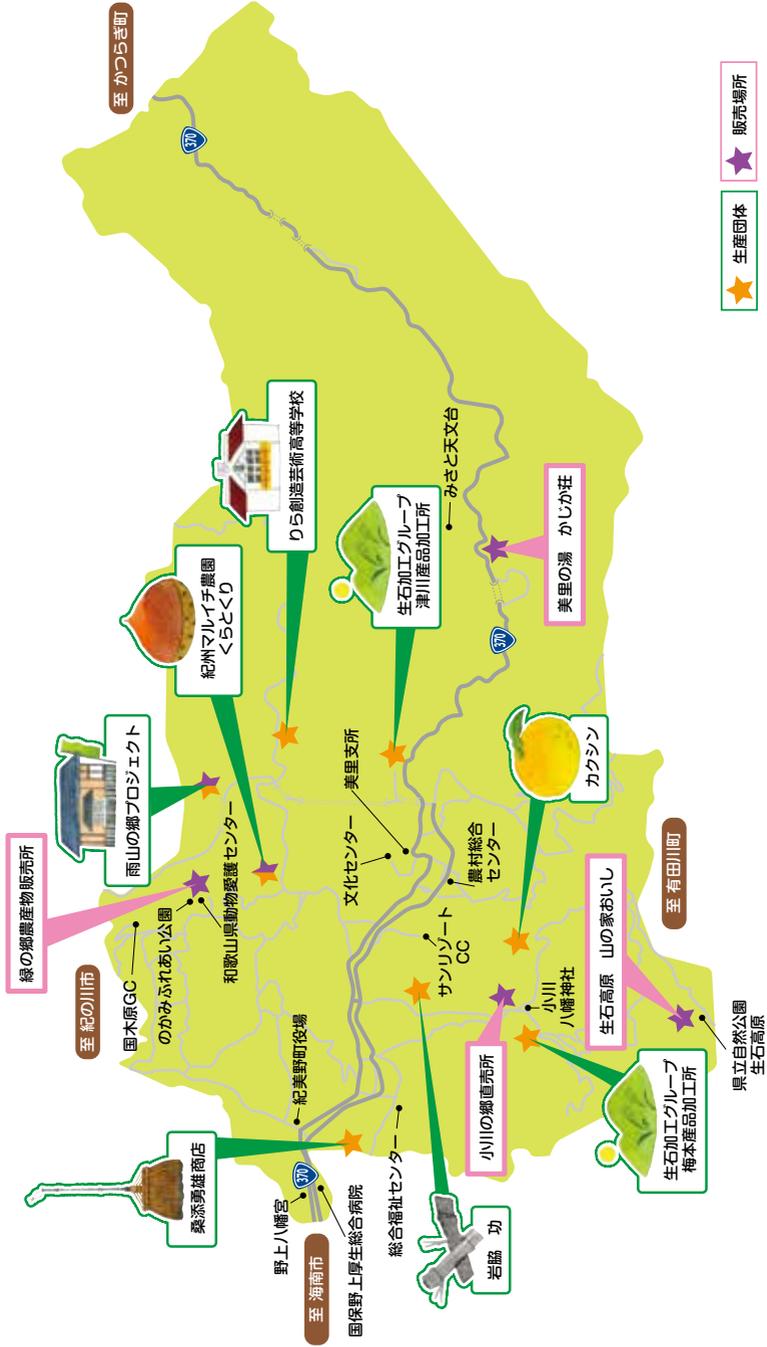
厳選した粒餡を、しっとり焼いた生地に挟んだどら焼き。焼き印には町花の「桜」、観光名所 生石高原の「ススキ」、町のイメージキャラクター「きみちゃん」等種類も豊富。

手土産や贈答品として箱詰めも対応可能。



きみの小町

甘さ控えめの上品なこし餡を淡い桜色の餅でくるみ、塩漬けした桜の花びらをあしらいました。淡い桜色が春の季節にぴったり。うぐいす色、山椒粉の白色、ヨモギの緑色の小町に、こし餡、粒餡、柚子餡等が入っており、見た目にも華やか。



まみのふるさと推奨品 生産団体一覧

☆桑添勇雄商店
紀美野町動木1678 TEL/073-489-2715



☆りら創造芸術高等学校
紀美野町真国宮56 TEL/073-497-9111
※HPあり (QRコード)



☆雨山の郷プロジェクト
紀美野町井堰124-1 TEL/090-9275-7741(お店専用)



☆カクカシン
紀美野町坂本590 TEL/073-489-2435



☆岩脇 功
紀美野町福井1235-2 TEL/073-489-3307



☆紀州マルイチ農園
紀美野町西野686-3 TEL/073-489-5601



☆生石加工グループ
紀美野町津川267
紀美野町梅本24-1
TEL/073-489-3307



まみのふるさと推奨品 販売場所一覧

☆緑の郷農産物販売所
紀美野町西野971-1
※HPあり (QRコード)



☆小川の郷直売所
紀美野町福井 1532-1

☆生石高原 山の家おいし
紀美野町中田899-29
※HPあり (QRコード)



☆美里の湯 かじか荘
紀美野町菅沢6
※HPあり (QRコード)



☆雨山の郷プロジェクト
紀美野町井堰 124-1

☆くらくくり
紀美野町西野 685-4
※HPあり (QRコード)



※販売場所によって、お取扱いいしていない商品もあります。
推奨品に関する質問や購入方法などは、生産団体へ直接
お問い合わせください。