



梅干しで鯛を包んだ、  
うめ たい  
“梅で鯛”逸品。



※盛りつけはイメージです

## [ 紀州 梅真鯛梅 ]

太平洋に面した本州最南端の町、和歌山県串本町にある岩谷水産では、県の特産品である梅を活用した真鯛の養殖を行なっています。薬品を一切使わず、梅酢エキスを配合した独自の飼料で育てる「紀州梅まだい」は、甘みが豊かで食感も良く、焼いても蒸してもお刺身でもおいしい地元の名産です。

言わば、梅を食べて育った鯛。今度はその鯛が、梅に食べられたら面白いのでは？ そんな斬新な発想からおおよそ2年を経て2011年に生まれたのが、こちらの『紀州 梅真鯛梅』。紀州南高梅の梅干しの種を取り、独自の甘酢みそで調理した「紀州梅まだい」のほぐし身を丁寧に詰めて作られた、オリジナリティあふれる梅干しです。

温かいご飯のお供にはもちろん、お茶漬け、おにぎり、パスタの具材、お酒の肴など、召し上がり方もいろいろ。大粒で柔らかい食感の梅干しの程よい塩味と、真鯛の旨みが食

欲をかき立てます。また、梅で鯛を包んでいることから“うめでたい”縁起物の品として、年始の贈答品や婚礼の引出物、出産祝いの品としてご利用するお客様も多いほか、食品業界からもその独創性を高く評価されています。

手がけているのは、串本町で農水産加工品の製造販売をする株式会社岩谷。地域の“らしさ”と“ならでは”を大切に商品を開発しています。

和歌山の海と山で丹念に育てられた2つの特産。それを合わせることで、新たな風を地元と呼び込んでいる斬新な梅干し。

紀州の海と山の恵みを合わせた、珠玉の一粒を是非お召し上がりください。



株式会社岩谷 和歌山県東牟婁郡串本町大島284-1

### お取り寄せ情報

販売価格：6個入／3,000円(税別)

発送方法：通常便(送料別) 賞味期限：6ヶ月(常温)

### ご注文はこちらから

<https://iwatani-umemadaiume.jp/>

[お問い合わせ] 0120-280-218 / 9:00~17:00(日祝休)