

3年連続で特選の評価獲得

株式会社岩谷「梅真鯛梅」接待の手土産で



接待の手土産セレクションで特選に選ばれた「紀州梅真鯛梅」3日、串本町大島

串本町大島に本社を置く株式会社岩谷(岩谷耕三代表取締役)の贈答品「紀州梅真鯛梅」6個

資料がファイル4冊(写真や新聞記事の切り抜き、真や新報記事の切り抜き、独自考察など)と未整理の文書・図面・写真で数量不詳となっている。

潜行板、飛行機、爆弾は漁業従事者が漁具の形状や用途を見て用いていた呼称。研究資料は故・雑賀さんが生前に和歌山

この教室は、同センターの管理委託を受けるスポーツクラブNAS株式会社が主催。海や川で遊び自然を学ぶ子どもを水の事故から守る活動として、水浴のシーズンに差し掛かるタイミングで基本毎年計画し、参加を呼び掛けている。

なるが落ち着けば背浮きができること、身近にある容量2リットルのペットボトル容器が背浮きの助けになること、溺れる人に投げて渡すときは少量の水を入れた方が飛ばしやすいうことを、実際に試しながら教わった。

古座川町中央公民館でこのほど、イベント「たなばた会」があり町内の子どもやその家族59人が利用して来る本番への

入」がこのほど、「接待の手土産セレクション2021spine of」で特選の評価を獲得した。3年連続となる高評価で、岩谷代表取締役は「社員一同励みにして、『紀州梅真鯛梅』をさらにおいしく磨きを掛けていきたい」と喜んでいる。

株式会社ぐるなびが現役秘書向けに展開する贈答品のネットワークサイト「こちら秘書室」が年次展開している同セレクション。平時は会員対象品評会時の評価に基づいて審査しているが、コロナ禍により本年度はスピンオフ実施とし、WEB品評により「今にふさわしいかどうか」を観点にして実施された。

「紀州梅真鯛梅」は、同社独自の手作業で紀州南高梅の種子を抜き、甘酢みそで味付けをした紀伊大島産「紀州梅まだい」のほぐし身を詰めた加工品。「紀州梅まだい」は梅酢エキスを与えて健やかに育てた養殖マダイで、紀州が誇る山と海の幸が一体化した「梅で鯛(転じておめでたい)」贈答品として2年越しで開発を進め、2011年から販売している。

岩谷代表取締役は「一流企業の秘書など目利きの力が高い皆さまに選ばれ3回目の特選を頂けたのは光栄。『紀州梅まだい』をもっと知ってほしいという思いで開発した『紀州梅真鯛梅』は、生鮮以外の客層へ紀州の特産品の魅力を全国へ発信する、という思いで作りを続けている。これからも手土産や贈答で選んでいただけるよう努力し、殿堂入りを目指したい」と話している。(猪島 郁)

本番への 古座川町児童館

