

今
は
誌
上
で
旅
気
分

大特集

初夏の自然散歩

どろろと 緑の中を まわっても

特集 始めよう!



の愉しみ



June

和歌山県「紀州梅真鯛梅」

紀州南高梅の種を取り、中に甘酢みそで味付けした真鯛のほぐし身を詰めた一品。真鯛の身を梅干しの中に詰める工程は、職人による手作業。真鯛の旨みと梅干しの程よい酸味が食欲をそそり、夏の疲労回復にもぴったりだ。真鯛は和歌山県串本町の美しい海で、梅酢エキスを与えて成育した「紀州梅まだい」が使われている。6個入り3240円。

岩谷

- 住所：和歌山県串本町大島284-1
- 電話：0120-280-218
(9～17時。日曜、祝日休み)
- FAX：0735-65-8012
- 注文方法：電話・FAX・ホームページ
<https://iwatani-umemadaiume.jp/>



新感覚の梅干し

紀州の海と山の恵みを合わせた