

いなみ  
和歌山県印南町

# いなみなみなみ

印南の綺麗な海のええもん。

印南の豊かな山のええもん。

なみなみ入った印南の旨味で、

日本中のおうちごはんをええもんに。

あふれかえる、海と山のええもん。

いなみなみなみ  
いなみなみなみ

なみなみ入った印南の旨味で、  
日本中のおうちごはんを、ええもんじ。



梅干屋のだしポン酢(くろやか)

はちみつ梅幹に、しいたけ、昆布、厚削りを徹底  
み、うま味を凝縮させ、旨み(旨味)たっぷりの  
ポン酢に仕上げました。

お肉料理(ステーキ・ハンバーグ・焼肉)からあげ・焼き  
物等(おもちろん、サラダ、生野菜・トマト・ポテトサ  
ラダ・冷ややっこ)どころまで幅広くもお使いください。



梅干屋のだしポン酢(かさばり)

はちみつ梅幹で風味バランスを整え、しいたけ、昆  
布、厚削りを徹底み、うま味を凝縮、さらに、柚子果汁  
を使用し、すまっとしたポン酢に仕上げています。

焼料理をはじめ、豆腐や焼き魚、焼肉、おひたし、セサ  
ダ、餃子、お刺身、大根おろしなど、幅広くたっぷりお  
使いください。



椎茸だし

印南産の椎茸と厳選した国産原料からつく  
った、香り豊かな粉末だし。

毎日のお味噌汁や雑煮はもちろん、野菜炒め、お好み  
焼きなどの隠し味としてお使いいただけます。



真妻わさび葉寿司

餅のうま味を、国産本わさびの最高品種「印南  
允許の真妻わさび」の葉で丁寧に包みました。

お出かけのお弁当はもちろん、手土産や差し入札等にも  
お喜ばしくお使いください。辛口の日本酒のお供とし  
てもお楽しみいただけます。



トマトジャム

印南産のトマト使用、フルーティーなトマト  
本来の味をお楽しみください。

トーストなどのパンやヨーグルトと一緒に吞しあがれ  
るほか、煎餅などのお料理にもご活用いただけます。



真妻わさび金山寺みそ

国産本わさびの最高品種「印南允許の真妻わさ  
び」を使用、本わさび特有の甘味と辛味をお楽  
しみてください。

炊き立ての熱々ごはんにのせて、新鮮な野菜や焼き  
魚、お肉などにもお使いください。



はちみつとまと

時間2倍半「印南産」フチよとまと」と国産  
はちみつの、農家自家製タイプ。

朝食のパンやヨーグルト等はもちろん、夕食のお肉や  
野菜料理の付け合せにもお使いください。



菊芋パン

印南産の菊芋を贅沢に使用、もちもちふわふわ  
自然な甘さでカラタにも美味しい。

朝の食パンに置き換えて、お好みのお肉やチーズ、野  
菜等もはさんでサンドイッチにも。



いなみなみなみ  
印南町(和歌山県日高郡)

河川にのみちの川止流のちよら谷には2300年前の遺跡が  
知られ、29年に4000坪の自然公園として「印南町」となり、1945年一帯を  
町域に併合し、町制を敷きました。  
この町はまた「徳島県産の代」として知られ、おから(お米)を加工した「スズメ」を  
つくりました。また、お米があります。  
お米の心臓の心、お米に育まれたお米、いなみなみなみ入った印南の産品をお届けします。