



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 19 2014年3月19日更新

株式会社いなみの里梅園 をレポートしました

紀州南高梅だけを使用した
お客さま想いの梅干が
第4期セレクションを受賞

梅干の生産地として有名な和歌山で、国産原料にこだわった製品づくりを続ける株式会社いなみの里梅園。上質で安全な梅干を提供したいと、自社梅園で梅の栽培から手がけています。完熟の南高梅だけを使用した梅干3製品が、第4期「食の3重丸セレクション」を受賞。いなみの里梅園で営業を担当する岡本義巳さんに、その魅力について伺いました。



株式会社いなみの里梅園 営業部 岡本義巳さん

株式会社いなみの里梅園 概要

住所：和歌山県日高郡印南町西ノ地1529

TEL：0738-43-1511

URL：<http://umenomiyakoya.com>

第4期受賞製品

- ・ はちみつ入り味梅
- ・ 優梅(すぐれうめ)
- ・ 志

» 製品について詳しくはこちら

美味しさと健康を両立した、食べる人を想う製品づくり

昭和50年頃から青梅の栽培に着手、紀州梅の素晴らしさを全国に知ってもらいたいと、1998年に株式会社いなみの里梅園を設立。以来、農家としての経験を活かし、選り抜いた完熟の南高梅だけを使用した梅干をつくり続けています。いなみの里梅園が大切にしているのは、“お客さま想いの梅干づくり”です。「当社では、お客さまの健康を考えて、国産原料を使用するほか、梅の栽培についても注意を払い、農薬や化学肥料の使用は最小限にとどめています。また、皆さまから寄せられる感想や要望を取り入れて、味の調整や新製品の開発を行うことも多く、それらは全てお客さまに喜んでいただきたいという想いのあらわれです」と岡本さん。原料は紀州梅のみを使用し、紫蘇やはちみつなども国産のものを選んでいきます。製造過程にも多くのこだわりがあり、そのひとつは3週間の漬け込み期間。じっくり漬けることで塩味の角が取れ、甘味がしっかりとしみ込んだ美味しい梅干が完成します。



人気製品「はちみつ入り味梅」をはじめ、3製品が受賞

今回セレクションを受賞した製品は3つ。そのひとつ「はちみつ入り味梅」は、国産のはちみつを使用した、贅沢な味わい。さっぱりとした梅の酸味とはちみつのやさしい甘さが絶妙で、第47回全国推奨観光土産審査会にて「農林水産大臣賞」を受賞しました。お茶請けにもなり、酸っぱいものが苦手なお子さまにも喜ばれています。「優梅(すぐれうめ)」は、塩分を10%にまで抑えながら、食品添加物を一切使用しない低塩梅干です。これまでは無添加の梅干の場合、塩分は15%が限界といわれていましたが、独自の技術で梅酢を精製して塩分を取り除くことで、無添加の低塩梅干を実現。梅酢の香りがしっかりとしみ込んだ梅干本来の風味とまろやかな塩味がマッチした、上品な美味しさです。「志」ははちみつでじっくりと漬け込み、種を取って天日で乾燥させた干し梅です。ほんのり甘酸っぱ



く、ドライフルーツのような食感で、一粒食べるとまたもう一粒とクセになる味わいに、世代を問わず人気を集めています。最後に今後の抱負について岡本さんに伺いました。「現在当社では、お客さまの感想やご要望をきっかけに、塩分5%の梅干づくりに挑戦しています。そしてこれからも、食べる人の健康を願い、お客さまを想う梅干づくりを続けていきたいと思っています」

ここがPOINT



いなみの里梅園では、梅の栽培から最終加工までを自社で行っています。そうすることで全ての製造段階に目が行き届き、安心して安全な製品がつくれます。写真は天日干しの様子で、一つひとつ人の手で裏返す、昔ながらの丁寧な梅干づくりが行われています。