



株式会社  
**紀和農園プロダクツ**





### 紀州 しそ漬け梅干

完熟した紀州南高梅を食塩・しそ・食酢のみで漬け込みました。しその香りたどよう風味豊かな梅干です（塩分約14%）

### 紀州 はちみつ梅

厳選した紀州南高梅をはちみつ入り調味液に弊社独自の2度漬け製法でじっくり漬け込みました。どなたにもお召し上がり易く、まろやかな味わいです。（塩分約8%）

### 紀州 しそ漬け低塩梅干

紀州南高梅をしそ入り調味液でじっくりと漬け込み、更に食べやすくする為に減塩し口当たり良く仕上げました。（塩分約8%）

### 紀州 昆布梅

紀州南高梅と昆布だし入りの調味液で丹精こめて漬け込みました。昆布の旨味際立つ梅干です。（塩分約8%）

### 紀州 白干し梅

塩だけで漬けた昔ながらの酸っぱい梅干しです。（塩分約18%）



### 紀州梅 夢葵 青紫蘇包み梅

紀州南高梅を使用し、はちみつを加え2度漬け製法でじっくりと漬け込んだはちみつ梅に、国産の青しそを一粒一粒丁寧に巻き上げました。青しその風味とはちみつの甘味が口いっぱい広がります。今までに無い新しい風味をお楽しみ頂けます。※当社オリジナル商品です。（塩分約8%）（容器包装：桐木箱、紙化粧箱、PET容器）



### 紀州梅 夢葵 彩の舞

紀州南高梅を使用し、はちみつ梅、しそ漬け梅、桜葉包み梅、昆布包み梅、赤紫蘇包み梅の『こだわりの梅』を仕上げ詰め合わせました。（容器包装：桐木箱、紙化粧箱）

## 和歌山あんぽ柿

日本一の収穫量を誇る柿の産地「和歌山産」のたねなし柿を使用し、一つずつ丁寧に皮を剥き添加物・保存料を一切使用せず仕上げました。



## あんぽ大福

練乳を加えて炊き上げたインゲン豆のミルク風味あんと、あらびきの餅粉生地でふわふわでもっちりとした「コシ」のあるお餅に仕上げました。



## まるごとみかんゼリー

ジューシーでコクのある温州みかんを丸ごとゼリーに閉じ込めた一品です。

## 高野山 胡麻豆腐

胡麻と葛をベースに添加物・保存料を使用せず炊き上げました。



# 和歌山の果物



## 桃

和歌山を代表する「あらかわの桃」の栽培が本格的になったのは明治30年～40年といわれています。

「あらかわの桃」の美味しさは、和歌山県紀の川市桃山町の地質と気候にあり、砂きれを含んだ水はけの良い地質と温暖な気候が桃栽培に適しており、桃がじっくりと甘味が増すまで木に実らせておりますので、より完熟しております。

又、生産者の手間を惜しまない栽培方法、品質改良へのたゆまぬ努力と相まり、質の高い桃を生み出しております。



## みかん

温暖な気候、みかん作りに適した土地・水など資源に恵まれた風土で育った「和歌山みかん」です。

「温州みかん」には、クエン酸・ビタミンC等多くの有効成分が含まれており、中でもβ-クリプトサンチンがガン抑制に効果があると発表され注目を得ています。そのほかにも風邪の防止や抗アレルギー作用があり、各ビタミンなど栄養素が多く含まれていることから健康食品として毎日食べられることをおすすめいたします。



## 柿

和歌山県は、栽培面積・生産量ともに全国1位を誇る柿の産地です。

「柿が赤くなると医者が青くなる」のことわざのように、柿にはビタミン・ミネラルが豊富に含まれております。





# KIWANOUEEN PRODUCTS

- 社 名 株紀和農園プロダクツ
- 創 業 平成7年4月
- 創 立 平成8年5月
- 本 社 〒640-0324 和歌山市本渡825
- 本店・工場 〒640-0324 和歌山市本渡239-4
- 電 話 073 (479) 2839
- F A X 073 (479) 2386
- M a i l kiwanouen2@kiwanouen.co.jp
- 東京オフィス 〒103-0007  
東京都中央区日本橋浜町3-3-1  
トルナーレ日本橋浜町4502
- 電 話 03 (3663) 2839
- F A X 03 (3663) 2839
- 代表者 代表取締役社長 阪本 和繁
- 役 員 阪本他 3名
- 従業員 28名
- 事業内容 梅製品の漬け込み、製造、加工、販売、  
果実等県産品の販売
- 資本金 10,000千円
- 主な取引先 郵政関連、百貨店、航空会社、生協、通販各社等
- 仕入れルート 南部、田辺の農家と契約
- 取扱い商品 紀州梅干（青紫蘇包み梅、彩の舞、はちみつ梅、  
しそ漬け梅、昆布梅、かつお梅 他）  
和歌山あんぽ柿、高野山胡麻豆腐、あんぽ大福、  
みかんゼリー、梅ゼリー、茶粥等、  
健康食材（梅エキス純製、梅エキス粒）  
県産果実類（桃、みかん、ハウスみかん、柿）他
- ホームページ <http://www.kiwanouen.co.jp>