

紀州しみずの特産品
山椒佃煮
 そのまま、ご飯に添えて・・・
 肉料理や魚料理の和風スパイスに・・・
 昆布やちりめんと佃煮に・・・

紀州
 かんじゃ山椒園
山椒水煮

ORANGE JUM
有田の露

紀州 かんじゃ山椒園の
山椒味噌

山椒塩
 Japanese Pepper Salt

山椒の
の酒
 山椒出荷量全国一の和歌山
 080711

紀州しみず
山椒

和歌山県有田川上流
 清流の里 清水の米
古代黒米
 古代黒米入りで赤飯を 炊いてみませんか！
 黒米は 玄米の色で紫黒系色素を含んでいて、
 炊き方を工夫しなくてもおいしい赤飯になります。是非、
 ためし下さい。（炊き方は、普通のお米と同様です）
 黒米は 現代の白米と栄養成分を比べると、ビタミンB1・B2・E・葉酸
 カルシウム・ナイアシンなどが豊富に含まれ、薬膳料理にもよく合
 われて 黒米 の別名もあります。1