



和歌山  
一番星

AWARD

和歌山一番星アワード

第1回（令和7年度）認定商品

和歌山には、実はまだ全国に知られていない魅力的な県産品がたくさんあります。

素材選びへの丁寧なこだわり、長く受け継がれてきた技、

そして作り手の真っすぐな想い。

そんな“逸品”にもっと光を当てたい。

その想いから生まれたのが「和歌山一番星アワード」です。

この和歌山一番星アワードでは、

和歌山県内でつくられた加工食品や工芸品・生活雑貨などの中から、

「共感できるストーリー」「独自のこだわり」「未来への可能性」

これらを基準に、特に優れた県産品を選び抜いて認定していきます。

和歌山の“とっておき”として公式のロゴマークが表示された認定商品を、

公式サイトやSNSでの紹介、イベントでの発信などを通して、

1人でも多くの人に知っていただきたい。

良いものを、きちんと伝える。

つくり手の挑戦を、次の世代へつなぐ。

和歌山一番星アワードは、

和歌山の魅力と誇りを全国、そして世界へ届けていくための取組です。

あなたに知ってほしい和歌山の一番星をご紹介します。

01



## 近大キャビア

和歌山発、希少な国産フレッシュキャビア  
自然と研究が導いた、生という選択。

熊野の山々の澄んだ清流と、近畿大学水産研究所による三十年以上の研究成果が結実した「近大キャビア」。輸入品とは一線を画すフレッシュな味わいを追求した国産キャビアで、卵本来のクリーミーなコクと、とろけるような食感が際立ちます。採取したての魚卵を岩塩のみで浅漬けし、非加熱のまま冷凍する製法により、防腐剤を一切使用せず、繊細な香りと旨味をそのまま閉じ込めました。飼育水には、花崗岩が自然のフィルターとなった熊野の山あいを流れる高田川の伏流水を使用し、臭みのない澄んだ品質を実現しています。1974年の新宮実験場開設以来、日本の気候風土に適したチョウザメ養殖技術を確立し、2008年に商品化。高級食材としての価値と、持続可能な供給源という未来志向の思想を併せ持つ、生キャビアです。

株式会社アーマリン近大

〒649-2211  
和歌山県西牟婁郡白浜町1-5  
0739-42-4116  
<https://www.a-marine.co.jp/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/01>



ORIGINAL PLUM LIQUEUR

02

## 原酒梅酒

190年の歴史が醸す、完熟の雫。一切の加水を許さない、妥協を許さずこだわり抜いた「原酒梅酒」。完熟梅ならではのフルーティーで奥行きのある香り。

和歌山・みなべ町。日本一の梅の郷で、天保五年創業の東農園（五代庵）が百九十年にわたり向き合ってきた答えが、この「原酒梅酒」です。自社農園で完熟を迎えた紀州南高梅のみを用い、収穫後すぐに漬け込む徹底した鮮度主義。そして一滴の加水も行わない原酒仕立て。完熟果実の華やかな香り、奥行きあるコク、凛とした酸味が、余韻まで美しく続きます。甘さに頼らず、果実そのものの力で語る一杯。ゆっくりとロックで味わう時間は、みなべの風土と歳月を静かに映し出します。

株式会社東農園（五代庵）

〒 645-0021

和歌山県日高郡みなべ町

東本庄836-1

0739-74-2487

<https://www.godaiume.co.jp/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/02>





## 紀州 梅真鯛梅

紀州を代表する海と山の恵みが詰まった  
「唯一無二のご飯のお供」  
おめでたい（鯛）を梅で包んだ「うめでたい」  
縁起の良い一品

甘酢みそで味付けした紀州産真鯛のほぐし身を紀州南高梅で包んだ  
「紀州 梅真鯛梅」。梅干しの爽やかな酸味と、真鯛のやさしい旨味が  
重なり合い、ひと口ごとに穏やかな驚きが広がります。素材には、  
梅酢エキスと紀州備長炭を用いた飼料で育てられたブランド真鯛  
「紀州梅まだい」と果肉がふっくら柔らかな大粒の紀州南高梅を使  
用。すべての工程を職人の手作業で仕上げることで、繊細な造形と味  
わいが守られています。温かいご飯にはもちろん、お茶漬けやお酒  
のお供としても相性が良く、日常の食卓を上質な時間へと導きます。  
梅で鯛を包んだ「うめでたい」縁起の良いお品は、その名の通り、  
祝福の気持ちを託す贈り物としても選ばれる逸品。南紀の海と山の  
産地の食材の魅力が込められた特別な一粒は、ストーリー性が高  
く、まさに記憶に残る梅干しです。

株式会社岩谷

〒649-3633  
和歌山県東牟婁郡串本町大島284-1  
0735-65-8011  
<https://iwatani-umemadaiume.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/03>



PREMIUM TASTE UETOMO

04

## Premium Taste uetomo

有田みかんの真髄を極めた、一滴のために  
完熟果実の確かな余韻

和歌山・有田で百年以上みかんづくりを続ける上友農園が、果実本来の美味しさを追求して仕立てた100%ストレートジュースです。原料は、自社で育てた樹上で十分に熟したみかんだけ。収穫時期をあえて遅らせ、甘味と酸味のバランスが整った状態を見極めてから収穫をしていきます。搾汁は外皮の雑味や油分が入らないようひとつひとつ丁寧に外皮を剥き、果肉だけを丁寧に裏ごし。加水・加糖・添加物に頼らず、みかんそのものの甘みやコク、澄んだ後味をそのまま閉じ込めました。一杯ごとに、有田みかんの確かな品質を実感できる一本です。

株式会社上友農園

〒649-0313  
和歌山県有田市千田2189  
0737-20-4512  
<https://uetomo-farm.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/04>





## 全方位スピーカーKaguya

1200年の聖地に響く竹の旋律。  
ひとりの職人が紡ぐ、「空間を聴く」体験  
どこに身を置いても、音に包まれるという贅沢。

音を主張させず、空間に溶け込ませる。Kaguyaは、和歌山の里山に育つ竹と音響技術の粋が出会い生まれた全方位スピーカーです。乾留竹の筐体は、竹本来の美しさと音響特性を引き出し、耳にやさしく、長く聴き続けられる響きを実現しました。円筒形の意匠はインテリアとしても完成度が高く、置くだけで空間に品格を添えます。設計から仕上げまでを一人の職人が手がけるため、月に生まれるのはわずか一組。音と佇まい、その両方を愛する方のための一台です。

ウメダ電器

〒640-8375  
和歌山県和歌山市坊主丁10  
073-422-1263  
<https://umedastyle.amebaownd.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/05>



# 紀州南高梅ひつまぶし

「鰻と梅」の常識を覆す、美食の逆転劇

90年の老舗が挑んだ「紀州南高梅ひつまぶし」

梅の酸が導く、鰻料理の静かな進化形

「鰻と梅は食べ合わせが悪い」——その常識に、九十年の歴史を持つ老舗鰻屋・太田商店は真正面から向き合いました。三年以上に及ぶ試作と検証の末に辿り着いたのは、鰻の脂と紀州南高梅の酸味は、むしろ互いの魅力を引き立て合うという確信です。国産鰻を香ばしく焼き上げ、地元農家の白干し南高梅を、かつお・こんぶ・しそと三種に仕立てて添えることで、重さを残さない洗練された味わいを実現。一膳の中で、丼、薬味、出汁茶漬けと表情を変え、最後まで軽やかに愉しめる構成は、食事を超えた体験へと昇華します。迷信を覆し、美味しさへと昇華した一椀は、和歌山が誇る現代のもてなしです。

## 太田商店

〒646-0036

和歌山県田辺市上屋敷1-1-35

0739-22-0847

<http://www.o-ochan.com>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/06>





## 濁り醤

醤油発祥の地で蘇った、加熱も圧搾もない  
「始まりの醤油」  
素材の本質を静かに引き上げる。

醤油発祥の地・和歌山県湯浅で、180余年にわたり木桶醸造を守り続ける老舗・角長。その原点に立ち返り、鎌倉・室町期の家庭用醤油の製法を現代に蘇らせたのが「濁り醤」です。圧搾も火入れも行わず、吉野杉の大桶で熟成した諸味から、自然に浮かび上がる上澄みだけを静かに集めて瓶詰め。麹の酵素が生きたまま残るため、香りは力強く、旨味は奥行きに満ちています。一滴垂らすだけで料理の輪郭が研ぎ澄まされ、素材の本質が立ち上がる——。

醤油の「始まり」を今に伝える、特別な一本です。

株式会社角長

〒643-0004  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅7  
0737-62-2035  
<https://www.kadocho.co.jp>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/07>



## 紀州墨

1000年の歴史を宿す、上質な「松煙墨」。  
赤松を燃やし、一粒の煤から紡がれる「紀州墨」  
磨くほどに、香りが深まり、心が静まる。  
時間そのものを味わう墨。

和歌山の山々に育つ赤松を焚き、その煤を一粒ずつ集めて生まれる紀州墨。千年以上にわたり受け継がれてきた松煙墨の系譜を、現代に守り続けているのが紀州松煙です。障子焚きと呼ばれる伝統技法により生まれる墨色は、青みを帯びた深い黒。和膠のみで練り上げられた墨を磨ると、焚き火のような芳醇な香りが静かに立ち上ります。掠れや濃淡に宿るのは、偶然ではなく時間と手仕事の積層。書く前の沈黙さえも美へと変える、精神と向き合うための墨です。

## 紀州松煙

〒646-1101  
和歌山県田辺市鮎川1912  
0739-49-0801  
<https://www.kishu-shoen.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/08>





## 紀州あせ葉寿司（鯛）

あせ葉の香りに包まれて味わいたい、  
和歌山のやさしいお寿司。  
包むという知恵で旨味を守ってきた紀州の  
寿司文化を、今の食卓へ丁寧に届ける一貫。

山と海が近接する和歌山で育まれてきた、保存の知恵から生まれた寿司文化。その象徴が、あせ葉で寿司を包む紀州あせ葉寿司です。あせ葉をほどいた瞬間に立ちのぼる清らかな香りが、まず感覚をひらき、続いて加太の海で育った鯛の上品な旨味と、南高梅を用いた酢飯の穏やかな酸味が広がります。酢飯を発酵させず、包むという技で味を守るその姿勢は、派手さを排した日本ならではの美意識そのもの。香りから始まり、余韻で満たされる一貫です。

株式会社笹一

---

〒640-8411  
和歌山県和歌山市梶取20-2  
073-452-3311  
<https://sasaichi.net/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/09>



## たなべえサンド

「梅のまち」から生まれたご当地カツサンド  
ほんのり梅が香る、軽やかな味わい

紀州南高梅の一大産地として知られている和歌山県田辺市。和歌山県田辺市で生まれた「たなべえサンド」は、地元居酒屋の店主が地域への想いを込めて仕立てたご当地カツサンドです。最大の魅力は、旨味の強い「紀州うめぶた」のロースカツを使用したカツサンドのボリューム感と梅の爽やかさの絶妙なバランス。「梅=酸っぱい」という先入観を覆す「ほんのり梅味」は、子どもから年配の方まで、老若男女に幅広く愛されています。しっかりとした満足感がありながら、最後まで心地よく食べ進められる設計は、田辺の食文化に根ざした工夫の結晶。親しみやすさと地域性を併せ持つ、新しい名物です。



## 旬彩居酒屋膳

〒646-0031

和歌山県田辺市湊25-16

0739-26-8551

<https://www.zen519.com>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/10>

## ボンボンショコラ「カカオ醤」

醤油発祥の地が生んだ、チョコと醤油の  
「発酵」マリアージュ  
甘さの奥に、凛とした旨味が立ち上がる一粒。

醤油発祥の地・和歌山県湯浅。その千二百年に及ぶ発酵文化から生まれた、極めて稀有なショコラが「カカオ醤」です。百年の時を重ねた木樽で醤油にカカオ豆を漬け込み熟成させた独創的な調味料を、キャラメル風味のガナッシュに忍ばせ、なめらかなミルクチョコレートで包み込みました。口に含めば、甘みの奥から静かに立ち上がる塩味と旨味、ほろ苦さが重なり合い、艶やかで長い余韻を描きます。主張しすぎることなく、確かな印象だけを残す味わいは、土地の時間と技を内包した証。自分自身への特別なご褒美に、あるいは審美眼を持つ方への贈り物として、発酵が導く大人の贅沢をお楽しみください。



認定特定非営利活動法人ジョイ・コム

〒641-0054  
和歌山県和歌山市塩屋4-6-57  
073-446-2311  
<https://www.tocotowa.com>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/11>



## さんま姿寿司

さんまを「一本」、まるごと味わうという贅沢。  
熊野に千五百年伝わる郷土の食  
塩と酢、そして熟成だけで導く奥行きある味わい。

熊野灘に面した和歌山県新宮市で、千五百年以上にわたり受け継がれてきた郷土料理「さんま寿司」。徐福寿司のさんま姿寿司は、その文化を今に伝える一本です。頭から尾まで一匹を丸ごと用い、腹の旨味を生かすための背開きという手間を惜しまぬ技で仕立てられています。伝統的な技で塩と酢で丁寧に締め、一晩寝かせることで味をなじませ、脂と酢飯、秘伝の合わせ酢が一体となる奥行きある味わいへ。保存料・着色料は一切使わず、素材と職人の経験だけで成立するその完成度は、祝の席を彩ってきた熊野の時間と記憶を静かに映し出します。



## 徐福寿司

〒647-0020  
和歌山県新宮市徐福1-6-24  
0735-22-8893  
<https://jofuku.jp/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/12>



## YETI（イエティ）

和歌山・高野口生まれ。  
世界に誇る繊維技術が生んだ、癒しの相棒。  
触れるたび、心ほどける。

和歌山県高野口から生まれた、日常の空間にそっと寄り添う存在のYETI。撫で続けたくなるほど滑らかなエコファーは、高野口で長年培われてきた繊維技術の結晶。動物毛皮を使わず、質感そのものの完成度で豊かさを表現しています。お尻や手足には程よい重みがあり、自然と座る愛らしい佇まいも魅力。癒しと遊び心を併せ持つ、新しいインテリアアイテムです。すべてが一点物のため、手元に届くYETIは、それぞれ異なる表情と個性を持つ、世界にひとつだけの存在です。

杉村繊維工業株式会社

〒649-7205  
和歌山県橋本市高野口町名倉619  
0736-43-0660  
<https://fabricofabrico.jp>



<https://ichibabanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/13>



## デラックスケーキ

ホワイトチョコレートで包まれた、四角い  
フォルムが印象的。パッケージもレトロで可愛い。  
懐かしさを超えて、今なお選ばれ続ける  
和歌山の銘菓。

和歌山県田辺市で大正時代に創業した老舗・鈴屋。その象徴ともいえる「デラックスケーキ」は、半世紀以上にわたり姿も味もほとんど変わることなく、人々の記憶に寄り添ってきた銘菓です。しっとりと重みのあるカステラ生地に、白いんげん豆を使った自家製ジャムを挟み、なめらかなホワイトチョコレートで包み込むという和と洋が静かに溶け合う構成は、今なお他に代えがたい完成度を誇ります。この商品のためだけに導入された専用設備や、切り分けの精度へのこだわりが、この美しい直方体を支えています。銀紙の包装をほどく瞬間、変わらぬ贅沢と祝福の記憶が、静かに立ち上ります。



## 有限会社鈴屋

〒646-0031  
和歌山県田辺市湊15-11  
0739-22-0436  
<https://www.dxcake.jp/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/14>

## そのまんま梅の床

漬けるたび、梅が好きになる。こだわりのオーガニック梅から生まれた「梅の床」梅の恵みを、使い切る

和歌山県みなべ町の梅農家・てらがき農園が届ける「そのまんま梅の床」は、農薬・化学肥料を使わずに育てた紀州南高梅の梅酢と果肉を活かした発酵調味料です。野菜を漬け込むだけで、梅由来の穏やかな酸味と旨味が素材に行き渡り、味付けを過度に加えることなく料理が整います。下ごしらえから味付けまでを一つで担い、忙しい日常の中でも安心して使える点が魅力です。規格外の梅も余すことなく活用し、産地の循環を支える取り組みから生まれた、日々の食卓に寄り添う梅の床です。



てらうめ有限会社

〒645-0014  
和歌山県日高郡みなべ町  
西岩代1204  
0739-72-5105  
<https://www.mukasiume.com>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/15>



## 和歌山コッペみかん

地元で120年愛される老舗パン屋が、実り豊かな里山と歩む一品  
果実の甘みを、ふんわり包む

120年以上にわたり和歌山市で親しまれてきた名方製パンが届ける、やさしい味わいの「和歌山コッペみかん」。長年培われた製パン技術で仕上げた、しっとりふんわりとしたコッペパンに、和歌山県産のみかんを使ったオリジナルジャムを丁寧に挟みました。甘さを控えた仕立ては、朝食やおやつとしても食べやすく、世代を問わず楽しめます。地元農家、加工メーカー、製パン所が連携し、安心とおいしさを大切に作り上げた、和歌山らしさあふれるご当地パン。日常に寄り添いながら、産地の魅力を静かに伝えます。

名方製パン株式会社

〒641-0015  
和歌山県和歌山市布引774  
073-444-6418  
<https://nakatanopan.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/16>





## 胡麻豆腐

世界遺産・高野山の祈りとともに  
練り上げる胡麻豆腐 伝統が生む余韻

世界遺産・高野山の静寂の中で、祈りとともに練り上げられる濱田屋の胡麻豆腐。明治三十八年の創業以来、伝統と自然に向き合い、精進料理としての本質を守り続けてきました。香り高い白胡麻、吉野の本葛、そして高野山の岩盤から湧く水。その三つだけを用い、職人が季節や気候を見極めながら手作業で仕上げています。般若心経を唱えながら練る工程は、形式ではなく、食べる人の健やかさを願う心そのもの。口に含めば、もっちりとした弾力の後に、すっと消えるような後味が残り、心まで静かに整えてくれる味わいです。

株式会社浜田屋

〒 648-0211  
和歌山県伊都郡高野町高野山444  
0736-56-2343  
<https://koyasan-hamadaya.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/17>



## わかやまポンチ

フルーツ王国・和歌山の4種の恵みをジュレに  
閉じ込めて 旬を味わう一瓶

「わかやまポンチ」は、和歌山県産の果実四種を主役に据えた、上品なフルーツジュレです。梅の甘露煮の穏やかな甘み、温州みかんの爽やかさ、八朔のほどよい苦味、若桃のやわらかな食感。それぞれの個性が、控えめな甘さのジュレによって引き立てられています。県と連携して開発された本商品は、果実の品質はもちろん、見た目の美しさや贈答性にも配慮した仕立てが特長。市場に出にくい果実も無駄なく活用しながら、最後のひと口まで飽きのこない味わいを楽しめます。落ち着いた甘さと彩りは、特別な時間に寄り添うデザートとして、贈り物にもふさわしい存在です。



株式会社ふみこ農園

〒643-0031  
和歌山県有田郡有田川町野田594-1  
0737-53-2350  
<https://www.fumiko.co.jp/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/18>

## みんなの梅仁豆腐365

梅の“種”から生まれた、  
アップサイクルで新しい和歌山スイーツ。  
地域食材を循環させる、未来を育てる一皿

和歌山県田辺市のフランス料理店「キャラバンサライ」が、梅の新たな可能性を形にしたデザート。主原料は、南高梅の種の中にある「仁（じん）」。これまで活用されることのなかった梅の種に光を当て、廃棄されがちな資源を“日常で楽しめるスイーツ”へと変えました。梅仁が持つやさしい香りを生かし、素材の風味を損なわない配合と製法で仕上げています。和歌山県産牛乳を使用し、口当たりはなめらかで、味は杏仁豆腐。プレーンで味わうのはもちろん、和歌山県産フルーツや野菜のソースと合わせるなど、アレンジも自在です。

Restaurant Caravansarai

〒646-0101  
和歌山県田辺市上芳養595  
0739-33-9990  
<https://www.umenin-dofu.com/>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/19>





## 特選牛ハヤシビーフ

創業1933年。老舗洋食店の味を食卓へ。  
時代を超えて継承した変わりなき深い味わい。

創業1933年。和歌山市で長く親しまれてきた老舗洋食店「レストランフライヤ」の定番メニューの一つであるハヤシライス。その味をご家庭でもお楽しみいただけるようにとの想いから「特選牛ハヤシビーフ」が誕生いたしました。味のベースは代々受け継がれてきた秘伝の「特製ドビソース」。具材には上質な国産牛肉を使用し、なめらかな口当たりと奥行きある味わいに仕上げました。香りやコクを損なわないよう冷蔵流通を採用し、湯煎や電子レンジで温めるだけで、老舗洋食店の一皿がそのまま食卓でお召し上がりいただけます。

有限会社レストランフライヤ

〒640-8128  
和歌山県和歌山市広瀬中ノ丁1-7  
073-422-0115  
<https://www.shop.friya.co.jp>



<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp/product/20>





和歌山県 商工労働部 企業政策局 企業振興課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 TEL/073-441-2841 FAX/073-424-1199



[https://ichibanboshi.pref.  
wakayama.lg.jp](https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp)  
和歌山一番星アワードHP



@wakayama\_ichibanboshi\_award  
和歌山一番星アワード  
Instagram公式アカウント

