

有田産 新鮮な魚 × 有田産 じゃばらの コラボレーション じゃばら果汁を使って握るお寿司



和歌山県有田市初島町で料理民宿を営業する(株)松林は、地元有田市で水揚げされた新鮮な魚と有田地方で収穫された“じゃばら”とのコラボレーション商品を開発。

“じゃばら果汁を混ぜ込んだシャリでつくる「お寿司」は魚の旨味とじゃばらの酸味・風味の相性が良く、有田産の新たなお寿司として令和5年4月より販売を開始しました。



■料理民宿 松林では社長自ら新鮮な魚を仕入に行きます！

紀伊水道の豊かな漁場で獲れた魚を社長自らが市場に出向き、競りに参加して、新鮮で味の良い魚を目利きで吟味し買い付けています。

競り落とした魚はそのまま宿へ、新鮮な料理としてお客様に提供しています。

■有田地方で収穫される”じゃばら”

和歌山県北山村で一本だけ自生した自然雑種であり「幻の果実」とも呼ばれているのが“じゃばら”です。“じゃばら”といえば花粉症に効くといったイメージが強いかもしれませんが、ビタミン・カロチン・クエン酸などの栄養素も豊富です。

有田郡広川町の『紀伊路屋 長谷農園』では18年前に苗木から“じゃばら”育成を始め、試行錯誤すること7年の結果、ようやく実を付け、有田産の“じゃばら”の栽培が始まりました。



■新鮮な有田の魚×有田産のじゃばら のコラボ

今回、紀伊路屋 長谷農園との繋がりで、有田産じゃばら果汁と有田で獲れた新鮮な魚のコラボレーションが実現しました。

お酢の代わりにじゃばら果汁を混ぜ込んだシャリを使った、「握り寿司」「巻き寿司」「海鮮しらす巻き」「エビの押し寿司」です。

醤油とワサビがなくても美味しく、新鮮な魚の旨みとじゃばらの風味と酸味が味わえます。

4月より販売を開始しており、民宿松林 店頭、仕出しの他、通販もしているため全国どこでも購入することができます。



【本件に関する問い合わせ】

株式会社 松林

担当：代表取締役 松林裕次

住所：和歌山県有田市初島町浜 1769-1

TEL：0737-83-3000

✉kue1matsubayashi@gmail.com

連絡可能時間：平日 9時00分～17時00分

紀州地魚料理
民宿 松林

MATSUBAYASHI



【発行元】

紀州有田商工会議所(担当：児嶋)

住所：和歌山県有田市箕島33-1

TEL:0737-83-4777

Mail:kaccci@gold.ocn.ne.jp