

## 和歌山デスティネーションキャンペーン「和み<sup>グルメ</sup>食」企画 フードスタイリスト飯島奈美さんが献立を考えた

### 和み わかやま 駅弁&宿ごはん

和歌山デスティネーションキャンペーン(わかやま DC)推進協議会では、同キャンペーンの特別企画として、「駅弁」と宿泊施設での食事「宿ごはん」を実施します。

これは、現在、テレビ CM・ドラマ、映画、雑誌など日本のメディア業界で活躍するフードスタイリスト 飯島奈美さんのレシピによるもので、飯島さんが都道府県の食をプロデュースするのは初めてのこととなります。

#### 飯島奈美(いじま・なみ)さんプロフィール

東京生まれ。フードスタイリスト※。

CM など、広告を中心に活動。

映画「かもめ食堂」や「そして父になる」、ドラマ「深夜食堂」や「ゴーイングマイホーム」など映画やドラマのフードスタイリングも手がける。

著書に「LIFE なんでもない日、おめでとう!のごはん。(1巻、2巻、3巻)」(ともに東京糸井重里事務所)、「飯島風」(マガジンハウス)、などがある。最新刊は「LIFE 副菜 おかずおかわり!」(東京糸井重里事務所)。

また、最近ではNHK 朝の連続テレビ小説「ごちそうさん」のフードスタイリングを手がけた。

※フードスタイリスト=テレビCMやドラマ、映画、雑誌などの撮影現場で撮影される料理やテーブル周りの演出を手掛ける職業。

#### 飯島さんコメント

東京出身の私にとって、和歌山県うらやましすぎです!

梅、醤油、山椒、みかん、まぐろ、備長炭…。特産品は日本にとってなくてはならないものばかり!



#### 駅弁、宿ごはん概要

■コンセプト 和歌山の食材をふんだんに使用し、また、和歌山の郷土料理や食文化からヒントを得て飯島さんらしいアレンジを加えた温かみのある駅弁や宿泊施設の食事を提供する。

■期 間 平成26年9月14日(日)~12月13日(土)

■販売価格 駅 弁: 「めはり寿司弁当」「梅ちらし弁当」ともに900円(税込)  
宿ごはん: 基本的には朝食もしくは夕食メニューとし、それぞれの宿泊施設で決定する。

(朝食は2パターン、夕食は3パターンのメニューレシピを作成。各施設がその中から取り入れたいメニューを選択。)

■販売場所 駅 弁: JR 和歌山駅、JR 紀伊勝浦駅、特急くろしお車内、一部の山陽新幹線車内

■制作者者 駅 弁: 株式会社 和歌山水了軒(和歌山市太田1丁目14-6)  
川柳(東牟婁郡那智勝浦町築地4丁目3-27)

宿ごはん：ホテルグランヴィア和歌山（和歌山市友田町 5 丁目 18）  
 家族とすごす白浜の宿 柳屋（西牟婁郡白浜町 1810）  
 ホテル三楽荘（西牟婁郡白浜町 3078）  
 紀州白浜温泉 むさし（西牟婁郡白浜町 868）  
 南紀白浜 梅樽温泉ホテルシーモア（西牟婁郡白浜町 1821）  
 温泉三味の宿 白浜館（西牟婁郡白浜町 1379）  
 ホテル天山閣 海ゆう庭（西牟婁郡白浜町 2020）  
 ホテルベルヴェデーレ（西牟婁郡すさみ町周参見 4857-3）  
 かつうら御苑（東牟婁郡那智勝浦町勝浦 216-19）  
 勝浦観光ホテル（東牟婁郡那智勝浦町天満 1530）  
 花いろどりの宿 花游（東牟婁郡太地町くじら浜公園）

駅弁（イメージ）



めはり寿司弁当



梅ちらし弁当

メニュー詳細は、  
別紙をご覧ください。

宿ごはん（イメージ）



宿ごはん 朝食



宿ごはん 夕食

## 『和み わかやま 駅弁』メニュー

### ■ 1 ■ めはり寿司弁当

- じゃことぶどう山椒のめはり寿司 ※1
- 梅干しとおかかのめはり寿司 ※2
- 梅酢アジフライ ※3
- さつまいもれんこんの梅干し煮
- 高野豆腐としいたけの煮物 ※4
- すろっぽ風和え物 ※5

### ■ 2 ■ 梅ちらし弁当

- 梅干しをつかったちらし寿司
- 生麩ぶどう山椒焼
- 里芋とししとうの素揚げ 金山寺味噌添え ※6
- みかんの皮入りかくや風

- ※1 「めはり寿司」とは、和歌山県の熊野地方の郷土寿司。高菜の浅漬けの葉っぱでおにぎりを作るんだもので、もともとは山仕事や畑仕事のお弁当として食べられていた。大きなおにぎりだったことから、目をはり大きな口を開けて頬張るということが名前の由来。和歌山県の沿岸部では、しらす漁が古くから盛ん。しらすをゆであげ風にさらし、網に広げて天日に干したものが「(ちりめん) じゃこ」。和歌山県は山椒の生産量が日本一。有田川町で栽培される大粒の「ぶどう山椒」は、果実の緑色が濃く房がぶどう状になっていて、食味は、ピリッと辛く、山椒特有の香りが強い。
- ※2 和歌山県の梅の収穫量はダントツの日本一。  
「おかか(かつおぶし)」は、実は和歌山県が発祥の地。
- ※3 梅干しを作るため、塩に梅を漬け込んだ際にできる浸出液が「梅酢」。
- ※4 高野山で作られる「凍り豆腐」が精進料理のひとつとして広まったのが始まりとされる。
- ※5 「すろっぽ」とは、だいこんとにんじんをせん突きという道具で突き(千切りにし)、油揚げと一緒にさっと煮た料理。和歌山市毛見や布引地域はだいこん、にんじんの産地。
- ※6 和歌山県はししとうの生産量が全国3位。  
「金山寺味噌」は舐め味噌の一種でおかずとして食べられる。和歌山県は金山寺味噌発祥の地で、この味噌を作る過程で生まれたのが醤油。

『和み わかやま 宿ごはん』メニューでは、まぐろ、太刀魚、梅干し、山椒、大根など和歌山の食材をふんだんに使用します。

お母さんがつくる朝・夕ご飯のような温かみがある素朴な見た目ながら、味付けや調理方法など随所に飯島さんならではのこだわりがひかり、想像以上のおいしさです。