

ひだかブランド



ひだかブランドとは、日高地方において、初めて生み出されたもの等、一定の要件を満たす特産品の品種、又は品目を日高広域観光振興協議会が推奨決定したブランドの総称。ひだかブランドは、幅広い人気と知名度を誇る「日高発祥ブランド」、これから県内外へPRしていきたい新しい「日高新星ブランド」の2つで構成されている。

幅広い人気と知名度を誇る日高の特産品

日高発祥ブランド



ゆら早生
ゆらわせ

薄く柔らかい皮に詰まった
溢れるみかん果汁

ゆら早生は、宮川早生の枝変わりとして、由良町で発見され、平成7年に品種登録された。見た目は緑色が残るが、中身は熟し、じょうのう（薄皮）が薄いことが特徴のひとつ。また、極早生みかんの中でも糖度が高く、濃厚な味わいが特徴で、市場でも高い評価を得ている。



南高梅
なんこううめ

世界に誇るブランド品種

皮が薄くて柔らかく果肉が厚い南高梅は、梅干しのほか梅ジュースや梅酒などすべての加工に適した最高級品種で、みなべ町が原産。昭和25年、品種統一を図るため5年の歳月をかけて町内の梅を調査研究した結果、最優良品種と認められたのが現代の南高梅。



格別
焼き立ての
おいしさは

きしゅううすい

うすいえんどうの栽培は、大正時代に始まり、日高地方を中心に、戦後栽培面積が急増。きしゅううすいは、莢をむいて中の豆を食べる「実えんどう」。温暖な気候を活かし、実えんどうの生産量は日本一。ほくほくとした食感と上品な甘みが特徴で、豆ごはんは春のごちそう。



宋へ渡った一人の
修行僧が伝えた味

金山寺味噌 きんざんじみそ

誕生の起源は、鎌倉時代に宋での修業から帰国し1254年に興国寺の開山となった法燈国師が金（徑）山寺味噌の製法を伝えたこととされている。大豆・米・麦・野菜等から作られ、熟成期間の短いものでは、1週間、長くて3カ月で、調味料としてではなくおかずや酒の肴としてそのまま食べられている。



伝統を繋ぐ
深みのある高貴な主張

黒竹民芸品 くろちくみんげいひん

淡竹（はちく）の一種で、外皮が黒いのが特徴。和歌山県内では、熊野古道鹿ヶ瀬峠を越えた麓の原谷地区に自然の恵みとして群生しており、黒竹の「良さ」を生かす努力により地域の産業にまで高められてきた。見た目の美しさから花瓶入れ、箸、ボールペンなどの民芸品をはじめ暖簾や垣根、庭園等の装飾品にも活用されている。

もっと知ってほしい日高自慢の特産品

日高新星ブランド

ハリワカメ

わかめで巻いた巻きずしは、由良町の郷土料理であったが、製法に手間が掛かることから、最近では作る家庭が減少していた。これを危惧した漁業組合が製品化に取り組み、誕生したのが「ハリワカメ」。柔らかな葉の部分を板状に乾燥させており、海苔で巻いた巻き寿司とは一味違った美味しさがある。



食文化の継承から生まれた
品薄必至の逸品



印南町の郷土料理を
誰でも美味しく

かきまでご飯の素

かきまでごはんのもと

かきま「ぜ」ではなくかきま「で」なのはざ行が濁ってしまうこの地方独特の方言。炊きたての白いご飯に混ぜるだけ、簡単調理でサバ出汁の効いた手作りそのままの味を楽しめるのが特徴。今の若い世代や次の世代にも郷土料理に親しんでもらう、そんな願いが込められて生まれたブランド。

紀州あかもく

きしゅうあかもく

ホンダワラ的一种で、昔から生息していたが、当地方では食べられていなかった。しかし、近年その栄養価がクローズアップされ、全国的に商品化が進んだ。紀州日高漁業協同組合でも先進地視察等を行い商品化に取り組み、誕生したのが紀州あかもく。健康ブームも重なって販売も好調。



沸々と人気高まる
海のスーパーフード



山の恵を詰めた
メガヒット商品

ごんちゃん

昭和60年ごろゴンパチ（イタドリ）を特産品に出来ないかと考え、旧美山村生活研究グループのメンバーが塩漬けたゴンパチを3年がかりで試行錯誤して「ごんちゃん」の開発に成功した。パリパリとした食感が特徴で一度食べるとクセになる美味しさ。大好評につき、売切御免。

日高新星ブランド

衣奈わかめ えなわかめ

由良町衣奈湾の恵みを受け育まれた良質なわかめ。冬の季節風を受けるその地形が乾燥わかめを作るうえで最適。手間暇かけて作った乾燥わかめは、お味噌汁や和え物など何にでも使える万能食材。



吹き荒れる季節風が創り出す
良質な乾燥わかめ

衣奈そだち えなそだち

昭和63年に女性有志の会「はまゆう会」が、由良町衣奈で獲れたわかめの軸を有効活用して特産品の開発に取り組み佃煮に加工したのが始まり。現在では県内各地の道の駅や産品販売所などへ販路を拡大している。生姜、山椒、紫蘇の3種類の味が楽しめ、しっかりとした食感がクセになるご飯やおにぎりの具にぴったりの逸品。



誰からも愛される
優しい味



御坊の五望（ごぼう）

幸せくるる御坊のお菓子

しあわせくるるごぼうのおかし

御坊市で、5つの望み「学」、「健」、「金」、「美」、「結」を幸せのキーワードとし、市内でこの5つの幸せを感じてもらうために、和洋菓子店がそれぞれのキーワードに思いを込めたお菓子を製造。昭和39年東京オリンピック招致に貢献した和田勇氏や御坊人形などのストーリーを添えて、御坊市の歴史や文化を伝承している。



潮風薫る町の
おいしい野菜

松ブランド野菜 まつぶらんどやさい

松ブランドとは、美浜町の煙樹海岸沿いの松林内に堆積する松葉を堆肥として利用し、育てられた作物。松きゅうり、松いちご、松とまとの3品目が松ブランド野菜として栽培されている。松林の生育環境の保全に与する環境保全型の農業として、町の観光資源の保護に貢献するとともに、松葉堆肥という独自の資源を活用している。

ひだかブランドのことをもっと詳しく知りたかったら…

ひだかブランド特設ページを check!



取扱店舗の情報や



ひだかブランドを使ったレシピ集も!



PC・スマホから今すぐアクセス!!

Q ひだかブランド

検索

or



さばコロッケ

地元日高町で水揚げされたマサバをミンチ状にし、北海道産のジャガイモに練り込んだ商品。ほくほくしたジャガイモの甘味や、まろやかなサバの南蛮漬け風の味わいが口の中に広がる。令和元年に茨城県で開催された第7回全国コロッケフェスティバルでは、特別賞の龍ヶ崎市長賞を受賞した。



第7回全国コロッケフェスティバル
特別賞龍ヶ崎市長賞を受賞

原こん はらこん

日高町原谷に昔から伝わる「原こん（原谷こんにやく）」。こんにやく粉は一切使わず、冷凍保存した生芋を 100% 使用した弾力ある食感が人気の商品。こんにやく粉を配合したものとは比べ、風味や食感がより強いのが特徴。歯ごたえがあり、固める際に入る小さな気泡があることから煮込み料理に最適。



生芋を
100% 使用



イタドリの持つ風味、
栄養を活かした新商品

美山の贅 みやまのぜい

平成29年に始まった研究で、イタドリは通常食用としていない部位である花や葉、皮、若芽の先に多くのポリフェノールが含まれていることが判明した。「美山の贅シリーズ」はそれらを活用した新時代のイタドリ食品。ジャムペーストやドレッシング、お茶は、爽やかで芳しく、かつ香ばしいほっとする風味。



由良町の
新名物

由良ブルーカレー ゆらぶるーかれー

由良町の新しい名物としてきれいな海や空をイメージしたカレーの概念を覆す青いカレーとして考案された。色が青いのはもちろんのこと、三尾川地区で生産された「数見農園」の柑橘果汁を使用し、ご当地感をアップさせた商品。大豆ミートを使ったヘルシーなカレーで、お子様でも食べられるようにマイルドで甘口に仕上げている。