



和歌山県の大根の漬物

和歌山県北部地域は水はけの良い肥沃な土壤に恵まれ、古くから和歌山大根の産地として知られていました。

和歌山大根は、柔らかな肉質と瑞々しい歯ごたえで、大根の王様と呼ばれるにふさわしいものがあります。この大根は紀州の風土に最も適した大根として江戸時代から栽培されていた歴史があります。

紀の川漬とは

「紀の川漬」は柔らかく、コリコリと心地よい和歌山大根の歯ごたえと、その甘味が最大限に引き出されています。

紀の川漬は、原料に肉質が柔らかくて旨みと糖度が高い和歌山大根を使用し、皮を剥かずに塩漬けます。その後、フスマ（小麦粒の表皮）の漬け床に漬け込み、薄味で仕上げた大根漬けです。

日本の大根の漬物加工品としては最も優れたものとして挙げられるほどの美味しさです。

Pickled daikon radish from Wakayama prefecture

The northern region of Wakayama Prefecture is blessed with fertile, well-drained soil, and has long been known as the production area for Wakayama-daikon radish.

Kishu radish has a soft texture and a refreshing bite, making it worthy of being called the king of radishes.

This radish has been cultivated since the Edo period as a type of radish best suited to the Kishu climate.

About Kinokawa-zuke

Kinokawa pickles have a soft, crunchy texture of Wakayama-daikon radish, bringing out its sweetness to the fullest.

Kinokawa pickles are made using Wakayama-daikon radish, which has a soft texture and high flavor and sugar content, and is pickled in salt without peeling the skin.

The radishes are then pickled in a wheat bran bed and finished with a light flavor.

It is so delicious that it is the best pickled radish product in Japan.



紀の川漬 Kinokawa-zuke (Kinokawa pickles)