

地域の産業を支える

はしもとブランド

—こだわりの一品

市では、地場産品や特産品のブランド化や、「はしもとブランド」の認知度向上を図るため、市内事業者が行う新商品開発事業費の一部を補助しています。この特集では、令和6年度開発事業について紹介します。

これまでも多くの商品が開発されており、市内事業者が工夫を凝らして開発した商品には、橋本市のふるさと納税返礼品として登録されているものもあります。市ホームページ（下のQRコード）でも紹介していますので、ぜひご覧ください。

なお、商品の中には、未販売のものも含まれます。



問合せ
産業振興課 ☎33-1247

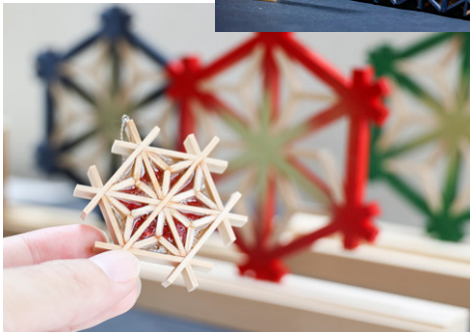
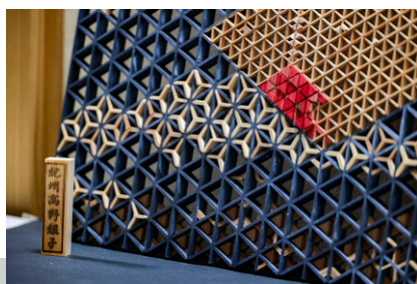
紀州高野組子細工プラス

和歌山県の名匠堀池氏の「紀州松煙墨・彩煙墨」を用いた、新しいデザインの紀州高野組子細工（インテリア・コースター）です。

木材の自然な濃淡を活かして表現する紀州組子細工に、彩り豊かな色を加えることで、より幅広いインテリアスタイルに調和するデザインとなっています。さらに、手作りキット（コースターなど）もご用意していますので、組子教室では自分だけの組子作品を制作体験することが可能です。

事業者

池田清吉建具



環境に配慮し、衛生面にもこだわった お風呂洗いクロス生地

環境問題にも配慮し抗菌機能や消臭機能をもった、衛生的なお風呂洗いクロスです。

お風呂洗いクロスでありながら、市販されているバスポンジ・ブラシの形状と異なるクロスにこだわった理由は、単一の形状ではなく用途や目的に応じて形状を変えることができる点にあります。折り畳んで厚みを出せばスポンジと同じ感覚で洗うこともでき、角や狭い部分の掃除も手指に巻いて使えば隅々までしっかり洗えます。クロス形状で使用するれば複雑な形状の水栓や仕上げの拭き掃除に適しています。使用後もクロス形状の生地の為、絞りやすく、吊り干しで早く乾いて衛生的に使い続けることができます。

事業者

原田織物株式会社



柿シロップ

市場に出荷するには熟しすぎたため廃棄していた柿を利用し、搾汁したジュースを糖度75%、80%まで濃縮した柿シロップです。

通常、柿ジュースを加熱すると黒く焦げた色になってしまふところ、減圧して加熱することで本来の柿の色を残したままきれいな柿色のシロップを作ることができました。

純度99.9%の柿からできたシロップは、柿の風味をしっかりと感じられるシロップとなっております。加工品や食品にも簡単に取り入れることができます。柿の名産地和歌山から、柿をPRすることに適した商品です。

事業者

株式会社ケースファーム

「梅干しとごま」ドレッシング

和歌山が誇る紀州南高梅と橋本市産白ごまを存分に使用した万能調味料です。

さらに桃山町の酢、湯浅町の醤油、かつらぎ町のこめ油という和歌山県ならではの厳選素材を取り入れました。美容と健康にも嬉しい、安心・安全な調味料としてご家族皆さんでお楽しみいただけます。

素材の風味が生きるこのドレッシングは、サラダにはもちろんのこと、お肉や魚料理、お豆腐など幅広いお料理にお使いいただける万能性が魅力。毎日の食卓を豊かに彩る新たなアイテムです。



事業者

Kitchen

