



紫宝梅

ミスなでしこ®

Shibou [Y] ume made in nagomufarm



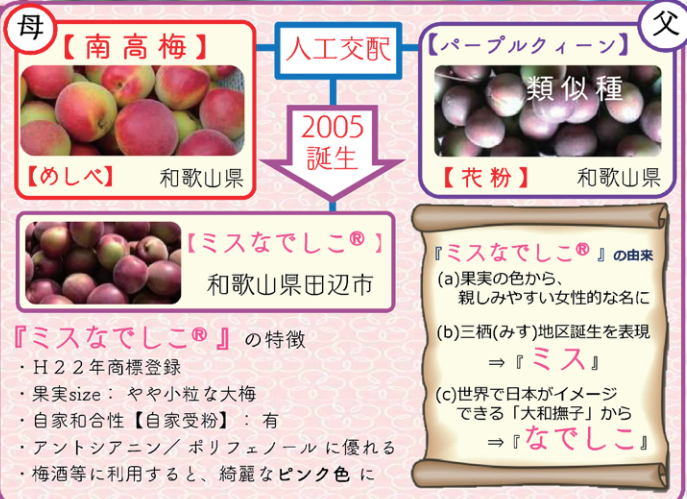
和歌山県



プレミアム和歌山

優良県産品推奨

うめ
【夢(Y)UME】家系図



なごむ ふあーむ
『和×夢 nagomu farm』は、

和歌山県田辺市で、嘉永元年【1848年】から約160年の間、農業を営む梅農家です

2005年に当園で誕生した紫色の梅を

『ミスなでしこ®』と命名し商標登録しました
『和歌山県の特産に成長させる』目標を掲げ、日々邁進しています

注文ページQR

【青梅】予約注文承ってます

期間限定：4/20～5/31

6月上旬代引発送



【4kg箱】商品価格 <送料&代引手数料込>



関東・東北・信越・東海・北陸
近畿・中国・四国・九州

北海道・沖縄

¥6,000

¥6,500



【10kg箱】商品価格 <送料&代引手数料込>

関東・東北・信越・東海・北陸
近畿・中国・四国・九州

北海道・沖縄

¥11,000

¥11,500



和×夢 nagomu farm



お問い合わせ先

和歌山県田辺市下三栖200-1
八代目園主：那須 誠



: 080-5630-0756



: nagomufarm@hotmail.co.jp



: https://www.nagomu-farm.jp



: nagomufarm/和×夢[756]



© 2018 和×夢 nagomu farm



紫宝梅『ミスなでしこ®』 『ひと手間』レシピ



なでしこビネガー

作り方

- 壹. 紫宝梅を水洗い後、ヘタ取りし『保冷袋』に入れ、
冷凍庫で【48時間程度】冷凍する
- 貳. 冷凍した梅と氷砂糖を交互に容器に入れた後、
容器にリンゴ酢を入れて密封する
- 参. 時々容器を動かし、冷暗所で【2週間程度】常温保管する
シロップが次第に【綺麗なピンク色】に色付きます
- 四. 果実を取り出し、果実とシロップを分ける
シロップは冷蔵保管して、早めにお召し上がり下さい

※取り出した果実は、食べられます
砂糖を加え【ひと煮立ち】させると『ジャム』になります

材料【配分量】

- 壹. 紫宝梅 : 1kg
貳. リンゴ酢 : 500ml
参. 氷砂糖 : 500g
※容器サイズ : 梅使用量の3倍程度

イメージ写真

※紫宝梅250gで製造



ミスなでしこ®
イメージキャラクター

美梅【miu≒S】

美梅【みう】の命名由来

- ①『ミスなでしこ®』が紫色の綺麗な梅から
- ②『三栖：みす』で誕生した梅を表現
【ローマ字表記の「misu」⇒「miu≒S」】
※ 那須与一との“ご縁”から【弓道少女キャラ】に

当園の栽培作目



南高梅



早生温州



紫芋

べっぴんさん。
ページ



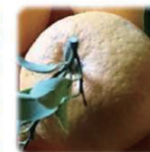
レモン



ボン柑



はるか



サンフルーツ



紫宝梅の命名由来

- 壹. 果皮【紫】色である【梅】の特徴から
貳. 【紫】の色イメージ『高貴』から
参. 『至宝』：【この上なく大事な宝】の意味合いから
四. 『四方』：地元から【四方八方】満遍なく広めたい想いから
伍. 『紫鳳』：【鳳凰】の意味合いから
・ 平安な治世／優れた知性の人物誕生時、姿を現す【鳳凰】から
・ 梅業界を復活させる【不死鳥】の意味合いから
・ 2005年【酉年】誕生の意味合いから

Shihou (Y) ume



- ・ 背景は、和色『梅紫』を使用
- ・ 那須家の家紋『左三つ巴』を【和】に配置
- ・ 那須与一を意識し『矢柄』を【×】に配置
- ・ 梅の花は『結び梅』と呼ばれる家紋
お客さまとの『繋がり』を大切にしたい
農業経営への想いを表現

➡【夢】のある取り組みに Challenge する
なごむ ふあーむ
「和×夢 nagomu farm」

➡ 農業体験&直接販売を通じお客さまと【和】む

和歌山県【日本（和）】から、農業を通じて、
『夢』と『癒やし』【和×夢】を伝えます

© 2018 和×夢 nagomu farm

『W 世界遺産』の田辺市から【梅：[Y]ume】を盛り上げる！！