

紀州名産『ぶんだら巻き寿司』

ぶんだら漬けシリーズ 梅光園ワールド商会株式会社



2025年1月27日 更新改定版

紀州名産 ぶんだら巻き寿司

当社は和歌山の梅を使い「健康・元気・長生き」をモットーに事業を行ってまいりました。
また、梅のエキ스는殺菌作用と免疫力を高め、健康・長寿の源となっております。

遡る事、今から約20年程前に自社菜園で野菜作りをはじめ、育った野菜の長期保存を行う為に梅酢に漬け込んだ事が《ぶんだら漬け》の始まりでした。

約3年前に《ぶんだら漬け》を使った巻き寿司（梅酢を使ったすし飯）を考案し、酢には一切砂糖を使用せず、甘さを控え健康を気にしたヘルシー巻き寿司として、令和2年度の和歌山市チャレンジ新商品に認定されました。

※和歌山には紀の川漬と言う紀州大根を使った漬物が御座います。
紀の川漬は、和歌山県で古くから栽培されている紀州大根を原料とした漬物です。
水分が多く甘味のある紀州大根を、乾燥おから（きらず）と塩で浅漬け風に仕上げたのが特徴です。



和歌山でも有名な布引大根を使い、程良い酸味と甘味の梅酢で漬け込みました。

《ぶんだら巻き寿司》は、梅酢を寿司酢として使い、使用する具材の《ぶんだら漬け》は、お口の中で梅酢の香りが広がり歯ごたえもシャキシャキとし美味しいです。

保存料なども添加物を一切使用せずに賞味期限を2ヶ月近く保つ為の特殊な技術を使っております。

展示会等でお越し下さった皆様方から「賞味期限が長ければ・・・」との意見を頂き、冷凍《ぶんだら巻き寿司》にも力を入れ最新の設備を投入。

冷凍方法に関しましては、緩慢冷凍技術を使い凍結時に生成される氷結晶の最大化を急速冷凍で防ぐ事で食品の細胞の破壊を抑制し、解凍時の旨味成分(ドリップ)の流出を抑え、品質・食感・鮮度を保ちます。



梅酢すし飯



ぶんだら漬け

報道資料(プレスリリース) 会社名：梅光園ワールド商会(株) 令和3年10月吉日

約350年の刻を経て紀伊國屋文左衛門の意思を継いだ紀州のぶんだら歌姫/光ちゃんが唄う！

「光るぶんだら巻き」11月3日(文化の日)・リリース

♪ヤーレ食え ソーレ食え/ぶんだら巻き(和歌山市チャレンジ新商品)で地域を明るく元気に！



■「光るぶんだら巻き」のYouTube動画とQRコード ■ぶんだら巻き(和歌山市チャレンジ商品)

和歌山県和歌山市で昭和60年から梅干しをはじめとする特産品の製造・販売および宿泊業・カラオケ店なども運営している梅光園ワールド商会株式会社(代表取締役：國本 光枝 くにもと みつえ)と申します。当店はJR和歌山駅から徒歩8分の場所にあり、これまで梅干しをはじめ、梅酢に漬け込んだ「ぶんだら漬け」や、梅を使用した関連商品などを販売しております。

当社は和歌山の梅を使って「健康・元気・長生き」をモットーに事業を行って参りました。また、梅のエキ스는殺菌作用と免疫力を高め、健康長寿の源となっています。遡る事今から20年ほど前に自社菜園で野菜作りをしている中、出来た野菜を長期保存する為に梅酢に漬け込んだことが、「ぶんだら漬け」のはじまりです。その「ぶんだら漬け」を使って、昨年、梅酢を寿司酢として使用して巻き寿司にしたのが「ぶんだら巻き」です。合わせ酢に一切砂糖を使用しないことで、甘さを控えヘルシーに仕上がりに、1本まるごと食べても飽きがこない巻き寿司です。こちらの商品は、令和2年度の和歌山市チャレンジ新商品に認定されました。

しかし、世の中がコロナ禍となり、これまで十分な告知ができない状況でした。そこで、今回、この「ぶんだら巻き」を世に知ってもらう為に、和歌山らしい歌を作りたいと思い、昔からこの地域で唄われているご当地音頭「♪ぶんだら節」をイメージし、地域の仲間「ぶんだら巻き あがらの会」と共に、作詞・作曲を行い、この度、私こと國本光枝が“紀州のぶんだら歌姫/光ちゃん”として、「光るぶんだら巻き」を唄うことになりました。11月3日（文化の日）に開催される「紀州ぶんだら踊り」のイベントで、唄のお披露目と「ぶんだら巻き」販売を行います。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国のご当地巻き寿司が好きな方」

詳細⇒10代から70代以上の方など幅広い世代の方にぜひ、食べて頂きたい。

2.【コンセプト】 「面白い」×「人物・商品（寿司）」

詳細⇒約350年の刻を経て紀伊國屋分左衛門の意思を継いだ紀州のぶんだら歌姫/光ちゃんが唄う！「光るぶんだら巻き」♪ヤーレ食え ソーレ食え/ぶんだら巻き(和歌山市チャレンジ新商品)で地域を明るく元気にする人物・商品

3.【強み】(WONDER)「ぶんだら漬け・梅酢」



和歌山でも有名な布引大根を使って程よい酸味と甘みの梅酢で漬け込みました。お口の中にいれると歯ごたえがシャキシャキとして梅酢の香りが広がります。保存料、添加物を一切使用せずに賞味期限を1ヶ月もたすために特殊な技術を使っています。そのぶんだら漬けの梅酢を寿司酢として使って巻き寿司にしたのが「ぶんだら巻き」です。

<イベント概要>

「第53回 紀州おどり ぶんだら節」11月3日（文化の日）

■10時半～スタート

「ぶんだら巻き」のブース出展[場所：城まえひろば(市役所前のひろばの事です)]

「♪光るぶんだら巻き」の唄/紀州のぶんだら歌姫/光ちゃん の発表！

■代表取締役（ 國 本 光 枝 ）



- ・昭和 53 年 12 月 ホテル経営
- ・昭和 60 年 4 月 個人で梅干販売開始
- ・平成 3 年 7 月 有限会社設立
- ・平成 6 年 6 月 株式会社設立
- ・令和 元年 6 月 カラオケ光るちゃん開始
- ・世界中の食生活調査や料理教室開催
- ・平成 16 年 10 月 ぶんだら漬け製造
- ・令和 2 年 8 月 ぶんだら巻き製造 → 12 月和歌山市チャレンジ新商品認定
- ・令和 3 年 7 月 ぶんだら助六
（今後、ぶんだらめはり・きゅうり夫人販売予定）

■その他 太古のええ塩梅・ぶんだら漬け・ぶんだら巻き（商標登録）

■商品概要

| | |
|---------|---|
| 名称 | 「ぶんだら巻き」 |
| 特徴 | 特産布引大根を梅酢に漬け込んだ「ぶんだら漬け」を使って、梅酢を寿司酢として使用した海苔巻き寿司[梅酢の効能による健康食品] |
| イベント開催日 | 令和 3 年 11 月 3 日（水）[文化の日] |
| 販売先 | 和歌山城土産品センター・フォルテワジマ・キーノ・よって(狐島店・岬店)[近日中冷凍販売による全国配送可能] |

<資料に関してのお問合せ先>

梅光園ワールド株式会社

広報担当：国 本 光 枝

電話：(073)431-7107（携帯 090-3277-9073）FAX：(073)436-8020

E-mail：info@baikouen.net

HP アドレス <https://www.worldshoukai.info/company-info>

住所 〒640-8336 和歌山市柳丁 1 7 - 2

