

テレビ和歌山

クーポン付き  
**TAKE FREE!**

UMAI!

C'est bon!



Yummy!



Enak!

Delicious!



和歌山のおいしい  
楽しい情報が満載

おでかけグルメ

Délicieux!



Buono!

# WakuWaku KISYUJI

vol.40 Special Edition

- Since 1986 -

¡Qué rico!



Lecker!



Ngon!

delectamenti!



DELIZIOSO!



テレビ和歌山の  
フリーマガジンだよ



## CONTENTS

スペシャルインタビュー 声優・小西克幸さん

ルル\*デイジーのときめきグルメリポート

本誌を和歌山の「道の駅」27カ所に設置

Check!



# “未来”に向かって “今”と向き合う。

“今”という同じ時間のなかで、  
暮らしも、仕事も、しあわせも。  
一人ひとり違うから。  
それぞれが描く“未来”へと、精一杯で応えていく。  
わたしたちは、銀行という枠組みをこえて、  
地域のお客さまといっしょに歩んでいきたいのです。  
“未来”に向かって“今”と向き合う。



どんな演出も思い通り！

1日1組完全貸切プライベート空間が人気です



結婚式二次会・各種パーティーは  
オープンフロアで！

ワンフロア  
貸し切りパーティー

Openfloor

WARAIYA

music. cafe. eats. bar.

オープンフロア ワライヤ

ご予約・見学は Tel073-422-9800

和歌山市中之島2244 和韓食わらいや2階

両店共通プラン  
[2時間貸切]

最大100名様収容  
(着席/80名・立食/100名)  
※25名様～承ります！  
詳しくはお問合せを。

二次会、三次会の  
移動がご面倒な方に...

ステージ、カラオケ、プロジェクターなどが予算内で無料サービス!!  
完全貸切だから、他の目も気にせず 思い通りの演出のパーティーが実現!!

ビュッフェ料理 + 90分飲み放題[グラス交換制] + カラオケ

Aコース 5,500円(税込) Bコース 7,500円(税込) Cコース 9,500円(税込)

二次会セットプラン 90分飲み放題[グラス交換制] + カラオケ

お一人様 2,750円(税込) ※15名様以上 ※一次会を当店で開催頂いた後にセットできるプランです。  
二次会セットプランのみでは承っておりません。

カラオケ、ピアノ完備

和歌山城前の最高のロケーションで  
華やかな演出を！

waraiya  
wakayamajo

わらいや 和歌山城

ご予約・見学は Tel073-423-2020

和歌山市七番丁25-1 和歌山城ホール1階



全面ガラス張りで和歌山城が目の前に！  
城前の好立地で、心に残るパーティーを

〈和歌山城を望む眺望〉



20階スカイラウンジからの眺望(2025年4月撮影)※周辺の環境は変わる可能性があり、眺望は将来に渡って保証されるものではありません



エントランスアプローチ



エントランスホール



スカイラウンジ

ACCESS〈アクセス〉

南海「和歌山市」駅から大阪駅方面へのダイレクトアクセスが可能に

和歌山市駅から大阪駅方面への乗り換えが不要になり、所要時間の短縮や閑空アクセス向上など、利便性が大幅に高まります。

2031年春「なにわ筋線」開業(予定)



EVOLUTION〈駅前進化〉

南海「和歌山市」駅周辺が再開発を経て、さらに進化。

再開発で「キノ和歌山」や「和歌山市民図書館」が誕生した和歌山市駅周辺。2030年には、商業施設やステージを備えた新たな複合施設も開業予定で、さらなる発展が期待されています。

2030年複合施設「KNOT WAKAYAMA」供用開始



※掲載の市民会館跡地は計画段階であり、今後変更する可能性があります。



まずはお気軽にお電話ください!!

■共通概要●所在地/和歌山県和歌山市橋丁31(地番)●交通/南海本線「和歌山市」駅徒歩5分●総戸数/92戸●構造・規模/鉄筋コンクリート造地上20階建●設計・監理/株式会社デザイン建築設計事務所●施工/株式会社浅川組●建築面積/585.56㎡●建築延床面積/8,429.20㎡●建築確認番号/第ERI-22038276号(令和4年12月16日付)●敷地面積/1,319.45㎡●完成時期/2025年5月竣工●入居時期/即入居可※諸手続き完了後●分譲後の権利形態/土地:専有面積割合による所有権の共有●用途地域/商業地域●管理形態/管理会社に委託●管理会社/NTTアーバンバリューサポート株式会社●管理員の勤務形態/日勤(平日9:00~15:00・土日は休み)●インターネット利用料(月額・税込)/2,090円●駐車場/45台(平置3台、機械式42台)(月額使用料:11,000円~18,000円)●自転車置場/167台(月額使用料:200円~500円)●バイク置場/3台(月額使用料:5,000円)●ミニバイク置場/5台(月額使用料:2,000円)●事業主(売主)/NTT都市開発株式会社 関西支店 国土交通大臣(6)第5856号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒550-0001 大阪市西区土佐堀一丁目4番14号●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト 国土交通大臣(11)第3175号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)近畿地区不動産公正取引協議会加盟 〒541-0047 大阪市中央区淡路町1丁目7番3号(日土地塀筋ビル6階)●販売提携(代理)/株式会社ビロート大阪支社<国土交通大臣(3)第8157号、(公社)全国宅地建物取引業保証協会会員、(一社)大阪府宅地建物取引業協会会員、(公社)近畿地区不動産公正取引協議会加盟、〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-10-70 パークスター3F.TEL:06-6556-9663■先着順販売概要●販売戸数/9戸●販売価格(税込)/3,488万円~5,728万円●最多販売価格帯/5,000万円台(2戸)※100万円単位●専有面積/60.12m<sup>2</sup>~80.01m<sup>2</sup>●間取り/2LDK・3LDK●バルコニー面積/11.02m<sup>2</sup>~12.25m<sup>2</sup>●管理費(月額)/12,440円~16,560円●修繕積立金(月額)/8,720円~11,600円●管理準備金(一括)/18,040円~24,000円●修繕積立一時金(一括)/270,540円~360,050円●広告作成日/2026年3月2日●広告有効期限/2026年5月31日※先着順販売につき、ご希望の住戸が売約済み場合がございます。予めご了承ください。※申込時にお持ちいただくもの/お認印、本人確認資料(運転免許証等)※住宅ローンの利用をご希望の方は直近3年分の収入証明書(源泉徴収票・確定申告書・住民税課税証明書等)。

※地図は概略図により、省略されている道路・施設等があります。また方位記号は若干誤差があります。※徒歩分は180mを1分として算出した概測時間です。※1:全邸南向きで20階建てタワーマンションは、和歌山県初となります。(2025年7月時点MRC調べ)※2:ご利用には利用細則があります。※なにわ筋線を利用して(新駅)「大阪」駅までの分数は未定。※掲載の竣工写真・室内写真・眺望写真は2025年7月撮影したものに一部CG加工を施しております。眺望は住戸により見え方が異なります。周辺の環境は変わる可能性があり、眺望は将来に渡って保証されるものではありません。※掲載の情報は2026年2月時点のものです。

【売主】  
NTT都市開発

【販売提携(代理)】  
長谷工 アーベスト

【販売提携(代理)】  
B-lot

お問い合わせは「ウエリスタワー和歌山城北」現地販売センターまで  
0120-092-115  
【営業時間】(平日)11:00~18:00 (土日祝)10:00~18:00  
【定休日】水・木曜日・第3火曜日(祝日除く)

来場予約は  
コチラから



Wellith

TOWER

ウエリスタワー和歌山城北



現地建物と周辺環境(2025年6月撮影)

# 新築分譲マンション ウエリスタワー和歌山城北

《実物体感》建物内モデルルーム公開中

〈和歌山初〉  
20階建タワー×全邸南向き※1

24時間365日  
ゴミ出し可能

ペット飼育可※2

デイスポーター付



**アウトドア用品がいっぱい!  
ワクワクのマイナードが  
集まる場所**

**国内外の人気アウトドアブランドがそろそろ専門ショップ。  
道具選びからフィールドの楽しみ方まで、  
外遊びのすべてがここに集結!**



**【ギア館】**  
見る、手にする、感じる。すべての人を満足させる幅広い品ぞろえ。



**【アパレル館】**  
定番からセレクト商品まで、きっと見つかるあなたのお気に入り。

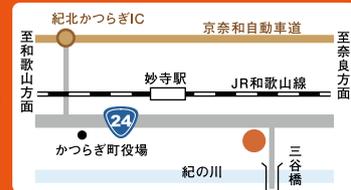


アウトドアスパイス  
ほりにし



**Orange (ギア館・アパレル館)**

住 和歌山県伊都郡かつらぎ町妙寺488-4  
TEL: ギア館 / 0736-20-1329 アパレル館 / 0736-26-8888  
営 11:00~19:00 休 無休(年末年始は休業)  
<https://shop-orange.jp>



公式LINE始めました  
店舗の最新情報をお届け  
お友達追加してください



**Orange (なんばパークス店)**

住 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70  
なんばパークス1F106 TEL: 06-6585-7797  
営 11:00~21:00 休 なんばパークスに準ずる

**Orange (VISION店)**

住 三重県多気郡多気町ヴィゾン672-1  
ホテルヴィゾン1・2階  
TEL: 0598-67-9100 営 10:00~19:00 休 無休



**Orange (古河店)**  
"The Camp" FREAK'S STORE

**Orange Van Life Style (U-BASE SHONAN)**

**Orange Van Life Style (U-BASE EBINA)**

**Orange Van Life Style (U-BASE SHONAN アンテナショップ アリオ橋本)**

**Orange Van Life Style (U-BASE SAGAMI)**

店舗住所・連絡先はコチラ ▶▶▶▶▶▶



**STANDARD ORANGE<sup>®</sup>**  
GENERAL STORE

Instagram



@standard\_orange\_general\_store



Orange (アパレル館) 建物裏 / Orangeの駐車場をご利用ください

**CAFÉ**



**DOG RUN**



**LIFESTYLE SHOP**



4/18 OPEN

**アウトドアスパイス「ほりにし」シリーズ拡大中!**



# waku waku kishuji 2026-2027 Vol.40



第40回 わくわく紀州路  
2026年3月27日発行

発行・企画・編集

**テレビ和歌山**

〒640-8533 和歌山市栄谷151番地  
TEL.073-455-5711(代)

※本誌掲載の写真、イラストレーション、記事の無断転写を禁じます。  
※本誌に掲載されている情報(料金等含む)は、2026年3月27日現在のものです。



## C O N T E N T S

わくわく紀州路

### 42 おでかけグルメ

08

スペシャルインタビュー  
声優・小西克幸さん

18

金芽米の米粉を使ったシヨップが増えています。  
-東洋ライス-

26

季節の料理と和の技巧  
料亭で味わう日本の美  
-料亭 美登利-

10

満腹の幸せ!  
食欲を刺激するグルメパーク  
-キーノ和歌山-

20

山と川の大自然で遊ぶ休日  
温泉と食で“ととのい”時間  
-有田川町ふるさと開発公社-

32

道の駅×わくわく紀州路  
本誌を和歌山県の道の駅  
27カ所に設置!

12

毎月第2金・土・日  
駿河屋・鶴屋の日  
-総本家 駿河屋善右衛門/  
鶴屋善右衛門-

22

神戸屋直営店だからこその上質  
素材で魅せる大人のごちそう焼肉  
-焼肉 永喜-

34

ルルのときめきグルメリポート  
-丸新本家 湯浅本店-  
-パティスリー エイバヤシー-

14

いつでも“うまい”が  
お値打ち価格!!  
-焼肉 三国-

23

和歌山と大阪に6店舗!  
今日も笑顔で一握入魂  
-江戸前回転鮨 弥-

36

テレビ和歌山  
オススメ番組

16

春のおすすめ  
新メニューと鯛めしコース  
-海鮮食堂 つなや-

25

乾物のやさしさをおやつに  
ひじきシフォン誕生から15年  
-野田商店-

38

エンジョイアウトドア!  
おとなしの郷でアクティビティー体験  
-おとなしの郷 WATAZE OUTDOOR-





# 声優 小西克幸さん

気持ちの代弁者

和歌山から広がる声の道

アニメ「鬼滅の刃」宇髄天元役をはじめ、数々の人気番組で活躍する声優の小西克幸さん。和歌山市出身の声優として長年第一線で活躍する功績が評価され、昨年「和歌山市文化功労賞」を受賞。少年時代の思い出が残る故郷・和歌山、そして声優という仕事への向き合い方、思いについて語ってもらいました。

Katsuyuki  
Konishi

——和歌山での学生時代には、どんな思い出がありますか？

高校卒業まで和歌山で過ごし、当時の行動範囲はほとんどが自転車で行けるところ。学校に塾、クラブにバイトと、なかなか忙しくて、ちよつとした遠出はぶらくり丁周辺でした。よく通っていたのが本屋さん。漫画も充実していて、好きな作品のビデオを予約して取り寄せたり、今みたいにネットで簡単に手に入る時代じゃないので、毎月取りに行くのが楽しみでした。

——声優という仕事を目指したきっかけを教えてください。

高校生のときに友達から「声優っていい仕事がある」と教えてもらったこと。それまでアニメを見ても、エンディングのクレジットの意味もよく分かっていなくて。「声を演じる人がいる」と初めて知り、そこからアニメ雑誌を読み直したりして、声優の世界に興味を持つようになりました。ただ当時は「声優って何？」という感じ。両親も最初は反対していたんですが、父が学校の役員をしていて普段から「夢を持つことの大切さ」を子どもたちに話していたんです。それで「自分の子どもの夢を潰すのは違うんじゃないか」と考えてくれて、背中を押



満 / 腹 / の / 幸 / せ !

# 食欲を刺激する Gourmet Park!

南海和歌山市駅直結「キーノ和歌山」のグルメパーク。  
人気店がずらりとそろい、ランチもカフェもディナーも思いのまま。  
その日の気分ぴったりの一皿を見つけてみませんか。



パスタ  
海老とアボカドのバジルソース/生パスタ  
968円



牛かつ入り  
よし平三味膳  
2189円

**とんかつ** 2F 厚切りとんかつよし平  
TEL.073-431-1166

## 旨み濃厚! 厚みで魅せる極上の牛かつ

物価高騰の中、ご飯からキャベツまで大好評の「食べ放題」は継続。  
看板の厚切りとんかつはもちろん、牛好きにはたまらない「牛かつ膳」も評判。中でも一番人気、牛かつ&海老フライ入りの「よし平三味膳」は山椒ソース付き。香りも美味しく召し上がれ。



スペアリブ  
1570円

2F ギャートル TEL.073-431-1258

## 食欲MAX! 豪快スペアリブ

あふれる肉汁! ワイルドな骨付き肉のスペアリブ。特製スパイスで香ばしく焼き上げた国産豚を豪快にいただきます。前菜からサラダ、デザートまでワンプレートにセットされバランスも完璧。他にステーキやローストビーフなどスタミナ肉料理がいっぱい。

**勘八屋** 2F 海鮮れすとらん  
勘八屋 TEL.073-431-1156

## シメは手巻き! 海の幸をまるごと堪能

産地直送の鮮度と美味しさ。おすすめは豪華「お造り御膳」。季節の魚介類をメインに、熱々の天ぷら、茶碗蒸し、あら汁など全7品。中でも粋なのがお造りにセットされたネギトロと海苔。最後はご飯と一緒に手巻き寿司まで楽しめるアイデアメニューです。

お造り御膳  
1958円



平和酒店  
HEIWA SAKETEN

2F 平和酒店  
TEL.073-431-1178

## 春を感じる地酒と クラフトビール

春酒「紀土 春ノ薫風」が登場。春風のように柔らかでほんのりピターな味わいは、山菜など旬の食材にピッタリ。お土産にするもよし、パーカウンターでテイastingも。またクラフトビールもサーバーで準備。蔵人手ずからグラスに注ぎ入れてくれます。





unagi mizuki

## 2F 鰻 水木

TEL.070-9062-6087

上鰻うな重 梅  
1160円  
+220円で  
ミニ蕎麦セット

### 毎日がうなぎ日和!本気のうな重

「いつでもお安く、美味しいニホンウナギ」をモットーに原価ギリギリで勝負。蒸さずに焼き上げる地焼きの香ばしさと、芳醇な香りが自慢。爽やかな風味の県産山椒が旨みを一層引き立ててくれます。ご飯大盛り無料。鰻のアラ出汁でいただくミニ蕎麦(+220円)も別格です。

# PRONTO

1F カフェ・酒場 プロント TEL.073-431-1128

### 駅前のカフェ&酒場で待ち時間も楽しく

駅前の待ち時間も、楽しく美味しく。カフェメニューの人気は生パスタを使ったもちりりパスタ。海老とアボカドのバジルソースなど、しっかりとお腹を満たします。夜はお洒落な雰囲気のまま、お手軽酒場に変身。帰りに一杯、駅前酒場の醍醐味です。



塩麹鶏の唐揚げランチ  
1848円



2F 蒸しダイニング Musu Musu TEL.073-431-1256

### 25種類の蒸し野菜で美味しく健康に

塩麹ダレに漬け込んだ軟らかくジューシーな唐揚げと、旬の採れたて野菜が25種類も入ったせいろ蒸しがメイン。さらにご飯は国産23穀米で免疫力や美肌効果もアップ。ヘルシーに体の中から美しく!お腹いっぱい食べても罪悪感のないココロとカラダが喜ぶランチです。



カレーうどん(単品)  
980円  
※白ご飯セット  
1230円ほか



そばうどん

## 2F そばうどん 信濃路

2F そばうどん 信濃路

TEL.073-431-1444

### 毎月2日はみんな大好き「カレーうどんの日」

大好評!毎月2日は「カレーうどんの日」。和風だしと玉ねぎの甘みが際立つスープと熟成うどんにリピーター続出。この日のみ単品600円。チーズなどトッピングは100円～。ミニカレーうどんに、カツや大海老天などが付いた定食もお得なプライス850円。



## 2F 太平洋酒場

TEL.073-488-2828

### 旬にこだわり安さと美味しさに挑戦

安さと美味しさに挑戦する大衆酒場。昼夜問わずに定食がいただけるのも魅力。お客様の満足度を上げる旬の食材とアレンジの数々がリピーターを呼んでいます。春からはお造りの強化で驚きの厚切りを実現。3カ月クールのメニュー変更でファン急上昇中。



## 1F 麺屋 丈六

TEL.073-431-1265

### 連日行列のできる実力派ラーメン!

大阪で行列のできる実力派ラーメン店が和歌山に上陸。名物は醤油スープが特徴の高井田ラーメンをアレンジした「中華そば」。濃厚なコクを感じながらも、後味あっさり。セットのおすすめは早寿司。手作りチャーシューとマヨがコラボしたミニ丼もやみつき。



中華そば  
900円



## 2F きた川牛侍

TEL.073-431-1161

### 厳選の旨さ!肉好きも唸る極上焼肉

厳選した熊野牛や紀州和華牛を採算ギリギリのお得な価格で提供する卸業者ミートファクトリー直営店。今回のイチ押しは「牛侍堪能セット」。ロースとバラ、特製壺漬けカルビ、上ハラミ、上塩タンと各4切ずつ。肉好きには堪らない極上の贅沢焼肉セットです。



牛侍堪能セット  
(2~3人前)  
4500円

# キノ 和歌山

南海「和歌山市駅」直結

〒640-8203 和歌山市東蔵前丁39

営業時間 物販/10:00~21:00 カフェ・レストラン/11:00~22:00

※営業時間は店舗により異なります。※各店舗の詳細は店舗までお問い合わせください。  
※掲載の内容は予告なく変更の場合がございます。ご了承ください。  
※各店舗の営業時間は公式ホームページをご確認ください。

OFFICIAL SNS

<https://kino-wakayama.jp/>

詳細は公式HPを  
チェック!



### ◆駐車割引サービスについて

1店舗につき2,000円未満のお買い上げで1時間無料、1店舗につき2,000円以上のお買い上げで2時間無料、複数店舗ご利用で最大3時間まで無料となります。※駐車券を各店舗にご提示ください。

### ◆駐車ナイトサービスについて(飲食店限定)

17:00から24:00の間に在庫された場合、2,000円以上のご飲食で駐車割引時間が「最大4時間無料」となります。

Kino wakayama



# 毎月第2金・土・日 駿河屋・鶴屋の日

和も洋もまとめて、

今だけの美味しいお便り。



シャインマスカット大福  
あっさり白餡で包み込んで



いちご生どら焼き  
旬の味わい県産まりひめ



やきもち  
映える桜カラーのインパクト



フルーツくずもち  
新感覚!つるんとした喉ごし



デニッシュ大福  
今秋も夢のコラボが実現!?



栗大福  
ほくほく別格の大粒栗を丸ごと



カヌレ  
駿河屋の餡とカヌレのコラボ商品



特大「おはぎ」  
ドドーンと380gの特大サイズ



みかん大福  
瑞々しく口の中で弾ける果汁

この日だけの限定菓子  
伝統と革新のチャレンジ

毎月第2金・土・日に開催される「駿河屋・鶴屋の日」は、美味しさを紡ぐ老舗の魅力と革新的なスイーツを一度に味わえる特別な3日間。560年以上という長きにわたり和歌山の菓子文化を支えてきた「総本家 駿河屋善右衛門」は、素材と製法に一切の妥協を許さない正統派の菓子店。一方、地域の新たな顔となる「鶴屋善右衛門」は、和菓子の技術に洋菓子の発想を重ねた和洋折衷スイーツで、新しいファンを惹きつけています。

その両店がタッグを組む美味しさとアイデアがいっぱい詰まったお菓子日。「駿河屋・鶴屋の日」ならではの限定菓子が、各店舗に並びます。毎回レギュラー化の声が続出する特大「おはぎ」に、季節を取り込む「いちご大福どら焼き」、さらに進化系クワッサン♪話題のBake Stand Cinaとのコラボ「デニッシュ大福」など多種多彩。両店が目指す、おいしい今“が詰まった、月に一度の甘いご褒美タイムです。



鶴屋かすてら  
ふんわりなめらかな食感

TSURUYA  
ZENEMON



鶴屋シュークリーム  
粒餡入りのカスタードがIN

つるやポーロ  
懐かし一周回って新しい

## 洋菓子のエッセンスを まとうて新フェーズへ

和菓子の枠を越えて今、鶴屋善右衛門が新たなフェーズへと進化。伝統的な和菓子づくりで培ってきた技と感性をベースに、洋菓子の製法や素材を積極的に取り入れ、より「洋菓子化」へとシフトチェンジしています。そこにあるのは、時代の嗜好に寄り添いながらも、流行だけに流されない菓子の根本。「今日のおやつ」であり続けるための挑戦です。

パターの香りや焼きの技術、

生地が軽やかさといった洋菓子のエッセンスが加わることで、味はより立体的に、口当たりはよりなめらかに進化しています。和菓子の繊細な甘さを生かしながらも、コーヒーマスターや紅茶に自然と寄り添うスイーツ。見た目の愛らしさや洗練されたフォルムも、手に取る楽しさを後押し。定番はSNS映えする可愛さで話題の「生菓子」。一口サイズの「巾着羊羹」、またパターの香り豊かな「フィナンシェ」や「鶴屋かすてら」なども人気。和洋の無限に広がる可能性に今後も期待が膨らみます。

## 伝統というブランド 手仕事が続く味わい

和歌山の菓子文化を彩り続ける総本家 駿河屋善右衛門。その菓子づくりの根底にあるものは、時代が変わっても揺るがない「本物」へのこだわり。素材選びから製法、火入れの加減に至るまで、職人の経験と勘が生きる手仕事の世界。代表銘菓「本ノ字饅頭」をはじめ、素材でありながら奥行きのある餡の甘さは、世代を超えて愛されています。変わらない味を届け続けること、それが老舗のこだわりです。



駿河屋プリン  
しっかり食感と素材な味わい

SURUGAYA  
ZENEMON



本ノ字饅頭  
江戸時代から続く看板商品

# 総本家 駿河屋善右衛門

駿河町本舗  
和歌山市駿河町12  
Tel.073-431-3411

近鉄和歌山店  
和歌山市友田町5-18  
Tel.073-433-1122  
(近鉄百貨店代表)

高松店  
和歌山市東高松2-1-20  
Tel.073-422-0584

本社工場小倉店  
和歌山市小倉25  
Tel.073-488-1187

オークワ本社店  
和歌山市北中島1-156-3  
Tel.073-488-6086

海南店  
海南市日方1167-11  
Tel.073-488-8835

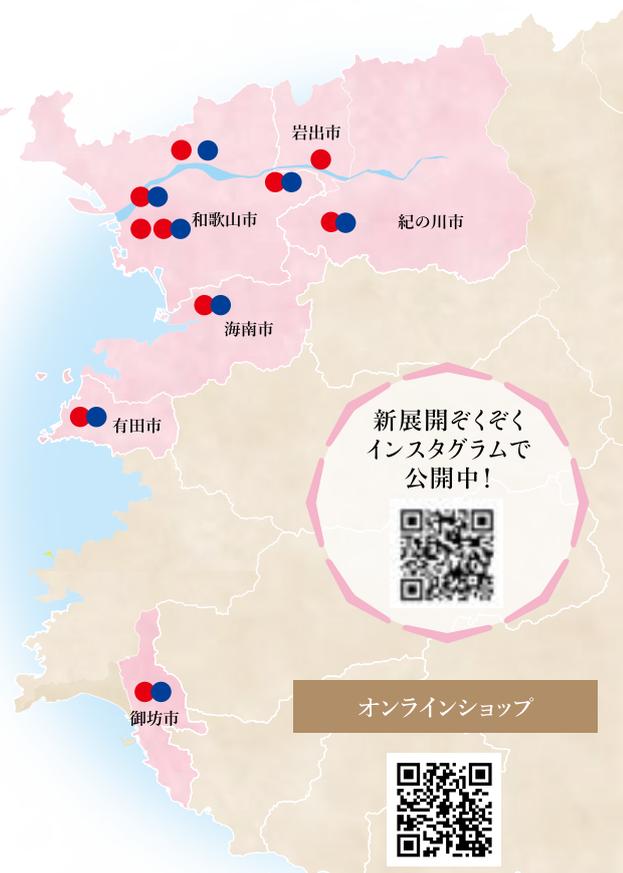
貴志川店  
紀の川市貴志川町神戸367-1  
Tel.0736-65-1880

御坊店  
御坊市湯川町財部181  
オークワロマンシティ御坊店1F  
Tel.0738-24-0305

岩出店  
岩出市西野25  
Tel.0736-79-8810

伏見本舗  
京都市伏見区京町3-190  
Tel.075-611-5141

箕島店  
有田市箕島92-5  
Tel.0737-22-3168



新展開ぞくぞく  
インスタグラムで  
公開中!



オンラインショップ



海南店  
(総本家駿河屋善右衛門海南店内)  
海南市日方 1167-11  
Tel.073-488-8835

オークワ本社店  
(総本家駿河屋善右衛門オークワ本社店内)  
和歌山市北中島 1-156-3  
Tel.073-488-6086

オークワ六十谷店  
和歌山市六十谷 217-1

駿河町店  
(総本家駿河屋善右衛門駿河町本舗店内)  
和歌山市駿河町 12  
Tel.073-431-3411

御坊店  
(総本家駿河屋善右衛門御坊店内)  
御坊市湯川町財部 181  
オークワロマンシティ御坊店 1F  
Tel.0738-24-0305

小倉店  
(総本家駿河屋善右衛門本社工場小倉店内)  
和歌山市小倉 25  
Tel.073-488-1187

貴志川店  
(総本家駿河屋善右衛門貴志川店内)  
紀の川市貴志川町神戸 367-1  
Tel.0736-65-1880

箕島店  
(総本家駿河屋善右衛門箕島店内)  
有田市箕島 92-5  
Tel.0737-22-3168

● 総本家 駿河屋善右衛門  
● 鶴屋善右衛門

本ノ字 検索

<https://www.souhonke-surugaya.co.jp>

# いつでも、もうまい、が



厳選・吟味した新鮮なお肉をお値打ち価格で



みんなが笑顔になるサイドも充実!

## うまさと価格と創意工夫に笑顔があふれる焼肉チェーン

日常遣いから特別な日まで、幅広いシーンで頼りになる「焼肉 三国」。ただ今、和歌山市内や海南など県内で7店舗を展開。いずれの店舗も世代を問わず笑顔があふれる、どこか安心感のある空間が広がります。

三国「最大の強みは、明治18年創業の精肉店をルーツに持つ確かな肉の目利き。産地ブランドに固執するのではなく、その時期に最も状態の良い肉を全国から厳選。精肉部バイヤーの経験と技術によって選び抜かれた肉は、鮮度・うまみともに抜群の美味しさ。それを驚くほど「お値打ち価格」で味わえるのが、一番の魅力といえます。

ランチタイムから気軽に焼肉が楽しめるコストパフォーマンスも嬉しいポイントの「上質な肉を求める食通はもちろん、主婦や会社員など、日常的に利用したい層にも支持。さらにサ

ラダやビビンバ、締めめの麺、食後にうれしい特製ソフトクリームまで、肉だけでない充実のサイドメニューも、より「層の満足感を高めてくれます。

また注目は和歌山初導入となった特急レーンを備える「三国EX」。タブレットで注文すると、出来立ての料理がスピーディーにテーブルへ。非接触で衛生的なうえ、エンターテインメント性も高く、子ども連れのファミリーからも好評です。それぞれ店舗によって、プライベートを確保できる個室や半個室、大人数に対応できる大部屋も完備。店舗限定メニューもあり、中でも人気は海南店限定の食べ放題。確かな味と価格、そして店独自の工夫。そのバランス感覚こそが、地域密着で愛され続ける理由です。

たっぷり2時間家族が喜ぶ海南店の食べ放題

簡単操作  
タブレットで  
楽々注文OK



子どもも大興奮  
特急レーンで  
料理がすぐに到着



# お値打ち価格

靴を脱がずにそのまま  
昨年10月に新装開店

会話が弾む個室の充実！  
新たな魅力を放つ黒田店

そして「黒田店」が全面改装を経て、昨年10月に新たな装いでオープンしました。大改装の一つが、靴を脱がずに過ごせるフラットな空間設計。女性や年配客にも優しく、自然と滞在時間が伸びる心地良さです。もちろん天井から壁、煙を抑える無煙ロースターまで全てが新品＆最新。澄んだ空気とゆったりとした居心地の良さが印象的です。全ての席についたてを設け、さらに完全個室は落ち着いた雰囲気。最大50名まで対応する大宴会場は、華やかな集いにも、また会社の宴会にも最適です。家族利用から各種宴会まで、幅広いシーンに応える店舗として、大きく生まれ変わりました。

フラットな空間  
仕切りを調整すれば  
最大50名まで  
対応可能な宴会場に



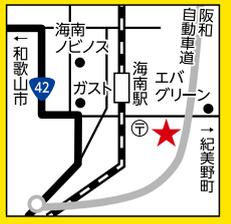
Instagramで  
情報ゲット！



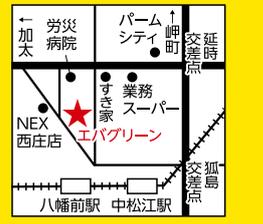
**焼肉三国一 黒田店**  
TEL.073-475-3100  
和歌山市黒田249  
営業 11:00～15:00 (L.O.14:30)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 海南店**  
TEL.073-482-8900  
海南市大野中621-1  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 EX 古屋店**  
TEL.073-488-1183  
和歌山市古屋95-1  
スーパーエバグリーン古屋店2階  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 EX 塩屋店**  
TEL.073-441-8710  
和歌山市塩屋5丁目67-1  
エバグリーン塩屋店2階  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 EX 有田川店**  
TEL.0737-52-3594  
有田郡有田川町土生80-3  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～22:00 (L.O.21:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 EX 御坊店**  
TEL.0738-52-7359  
御坊市園575-1 NEX御坊店2階  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～22:00 (L.O.21:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業



**焼肉三国一 EX 上富田店**  
TEL.0739-34-2180  
西牟婁郡上富田町生馬674-21  
営業 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
17:00～22:00 (L.O.21:00)  
休 無休  
※大晦日と元旦は休業





鯛の兜焼き

鯛の彩り包み寿司

たっぷり  
アスパラの天ぷら

極み海鮮鍋

小海老と  
アサリのかき揚げ

鯛めし(イクラ付き)

やみつきピリ辛海鮮ラーメン

和牛すき焼き小鍋

## 新メニューと鯛めしコース

# 春のおすすめ

鮮度が主役、各店へ直送!

春の鯛で味わう贅沢なごちそう

寿司、鍋、天ぷらと「美味しい魚料理が食べたい」と思ったら、海鮮食堂「つなや」へ。鮮魚に定評のあるスーパーエバグリーンの鮮魚部が毎日目利きし、各店舗へ直送。だからこそ実現する、抜群の鮮度と驚きのコストパフォーマンス。口に入れた瞬間に伝わる身の張りや弾力、そして広がる海鮮の旨み。さすが、魚本来の力強さが違います。

今春の主役は、脂がのり、身の締まりと上品な甘みが際立つ「鯛」。新メニューには、素材の良さをダイレクトに楽しむ「鯛の握り」をはじめ、イクラを贅沢にのせた華やかな「鯛めし」、迫力満点の「兜焼き」などが並びます。ふつくら炊き上げた釜炊きご飯に、鯛の旨みがじんわりと染み込み、ひと口ごとに春の余韻。ほかに、やみつきピリ辛海鮮ラーメンや和牛すき焼き小鍋など、人気の春メニューもラインナップ。

また、歓送迎会には春限定「鯛めしコース」がおすすめ。鯛の握りや造り、生鮪、春香の揚げ物、選べる鍋、そして締め鯛めしまでそろった全7品。鮮度自慢の魚尽くしで、心あたたまる春の宴を彩ってくれます。「飲み放題」をセットにすればコース限定で全33種類90分が999円(税込1098円)。物価高騰の中、これはかなりお得です!



春限定の宴会プラン  
「鯛めしコース」1人前3990円  
+999円で飲み放題付き

前菜は鯛の握り。造りは鯛と生鮪。揚げ物は小海老とアサリのかき揚げと、いずれも春の香り。鍋は3種類から選ぶことができます。ほか汁物、漬物、甘味がセットの全7品。1人前3990円、2人前から注文、当日注文も可能。コース注文のお客様限定・90分飲み放題は999円(税込1098円)。

3種類から選べる  
嬉しい小鍋!



ピリ辛海鮮鍋ほか▲



有田川店だけの  
食べ放題!

改装して個室を完備。お得な食べ放題も好評!

メニューは100種類以上、一品一品が食べ放題とは思えない鮮度とクオリティーとボリューム。種類を食べるなら大人数でどうぞ!

### 個室充実、家族に優しい空間 100種類以上が食べ放題

つなやの中でも特に、家族連れでにぎわうのが「有田川店」。昨年、店内をプチリニューアル。活気のある食堂空間はそのままに、個室を充実させました。周囲を気にせずゆったりと食事ができる設計で、小さな子ども連れのファミリーにも優しいつくりになっています。広々とした空間を有効活用し、席間のゆとりも十分。三世代が集まる食事につつたりの空間に仕上がっています。

さらにここで注目は、有田川限定の超お得な「食べ放題」。毎日17時から、寿司や刺身、天ぷら、「品料理」など、なんと100種類以上が好きなだけ楽しめます。みんな大好きマグロやサーモン、高級食材のウニやイクラも食べ放題。贅沢海鮮丼からカニすき小鍋、和牛すき焼きまで並ぶ充実ぶりで、しかも鮮度と味のクオリティーはそのままで。

食べ放題のコースは3種類。コスバ抜群の「上撰コース」は大人5478円、小学生2849円、未就学児869円。平日は当日注文も可、土・日・祝は前日17時までの予約制。家族みんなが笑顔になれる馴染みの二軒になるはずですよ。



それぞれの個室にのれんをかけて入り口を設置。大人数が集まる時にはテーブルをつなげて大宴会。すだれを下ろせば視線をさえぎる半個室になります。



エバグリーン鮮魚部直営  
**海鮮食堂 つなや**

#### 海鮮食堂つなや 宮前店

和歌山市中島574-1  
TEL.073-499-8278

営業11:00~14:00 (L.O.13:45)  
17:00~21:30 (L.O.21:00)  
※金曜、土曜は22:00まで (L.O.21:30)



#### 海鮮食堂つなや 海南店

海南市船尾249-4  
TEL.073-488-4680

営業11:00~14:00 (L.O.13:45)  
17:00~21:30 (L.O.21:00)  
※金曜、土曜は22:00まで (L.O.21:30)



#### 海鮮食堂つなや 有田川店

有田郡有田川町土生80-3  
TEL.0737-52-2278

営業11:00~14:30 (L.O.13:45)  
17:00~21:30 (L.O.21:00)  
※金曜、土曜は22:00まで (L.O.21:30)

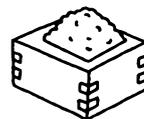


# 健康でおいしい食習慣 和歌山が産んだ精米技術から 「新しい米粉の世界」が広がっています

金芽米は、和歌山で生まれた東洋ライス独自の精米技術。お米が本来持つ栄養をできるだけ残しながら、さらなるおいしさを実現しました。まるで魔法のような精米技術が、新しいお米を生み出しています。その金芽米からつくられる米粉は、これまでの米粉とはひと違います。自然な甘みとやさしい味わい、そしてふっくらとした食感。パンやスイーツはもちろん、さまざまな料理にも活用でき、毎日の食卓をおいしく、そして健やかに彩ります。グルテンを控えたい方や、素材にこだわりたい方にも選ばれ、プロの料理人やベーカリーからも高い評価を得ています。和の食文化と先進技術が融合した、新しいお米のかたち。「あれっ、これが米粉？」そんな驚きの体験ができるお店をご紹介します。



## 金芽米の米粉を使ったショップが増えています



ベーカリー&スイーツ  
**patisserie Oeuf**  
(パティスリーうつぶ)

しっとりふわふわ体にご褒美

金芽米  
米粉  
使用店



1

シフォンケーキはプレーン、ココア、抹茶などの定番に加え、季節限定を含む6~7種類がスタンバイ。「金芽米の米粉に出会い、眠っていたパティシエ時代の情熱がよみがえったんです」とこやかに話す店主。店頭にはクッキーやミニチーズケーキ、米粉のロールケーキなども並びます。デコレーションケーキをオーダーできるのも嬉しいポイント。



2



3

1 シフォンケーキ、クッキーなど味の種類も豊富。2 イートインコーナーもあり。3 掘止交差点近くの2階。かわいひよこの看板が目印。4 食パンやサンドウィッチなど米粉パンも並びます。



4

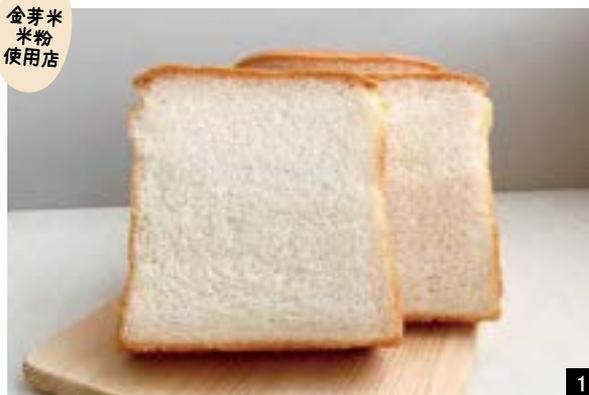
patisserie Oeuf(うつぶ) ☎070-9131-3988 ●営/10:00~17:00  
和歌山市掘止南ノ丁1-5シティハイツSM ●休/木・日曜

ベーカリー&カフェ

グルテンフリー  
ベーカリー&カフェ 結(むすび)

おいしいお米が、おいしい米粉パンをつくる

金芽米  
米粉  
使用店



1

2017年、米粉パン専門店として誕生。2023年にはカフェを併設し、移転オープンしました。砂糖や塩も自然由来のものを選び、油は地元のこめ油を使用。無添加にも徹底してこだわった米粉パンは、アレルギーの子どもたちの学校給食にも採用されるなど安心安全。家族が同じ食卓を囲む笑顔に寄り添います。地方発送にも対応し、全国に多くのファンが広がっています。



2



3

1 2 3 金芽米の米粉を使ったパンのラインナップ。お米の旨みがじわっと口の中に広がります。4 カフェメニューでは金芽米食パンの上に巣蜜、アイス、旬のフルーツを乗せた「金のコムハートトースト」が人気。米粉を使った麺、長期保存の備蓄米粉パンも。



4

グルテンフリー ベーカリー&カフェ結(むすび) ☎0736-33-1388  
●営/11:00~16:00(OS15:30) 和歌山県橋本市岸上522-1 2F ●休/月~金曜

カフェ

## 発酵ごはんとおやつ アブク



ランチプレート+米粉パンが人気

金芽米  
米粉  
使用店



1

発酵料理の講師として活躍する店主の藤田さん。教室の枠を越え、発酵のおいしさをもっと多くの人に届けたいと、2022年に店をオープンしました。塩麹や甘酒、お酢、本みりんなど、実は「こんなところにも?」と驚く一皿にも発酵の力が息づいています。ワンプレートランチに「米粉パン」を添える方が多く、しっとり、もちもちの食感に魅了され、リピートする人が後を絶ちません。



2



3

1 全てのおかずに発酵調味料を使用。手前が米粉パン。2 店内は8席のみの小さなお店。3 「米粉の酒かすチーズケーキ」4 日替わり弁当、発酵宝箱(手前)とお弁当をテイクアウトする人も多い。発酵料理教室はインスタ@abukulessonをチェック。



4

発酵ごはんとおやつアブク ☎070-2038-7334  
● 営/11:00~14:00(予約は11:00~か12:30~)  
和歌山市美園町4-59-3ローゼンラビー1F ● 休/日~水曜

乾物

## マルサン野田商店



乾物×米粉の見事なコンビネーション

金芽米  
米粉  
使用店



1

栄養価の高い乾物。ですが、子どもが好んで口にするかという...。そんな憂いを払拭したのが、ひじきやごまなど乾物を使ったスイーツの製造販売をしている野田商店内にある「3時のかんぶつ屋さん」。おすすめは金芽米の米粉を使用した「こんぶと梅の米粉シフォンケーキ」。もちふわの食感、甘さとしょっぱさが絶妙に口の中で交わり、おいしさが無限に続きます。



2



3

1 刻み昆布と梅のプチプチ食感&旨みも感じられます。2 店内は、乾物をはじめ店主選りすぐりの食品が取り揃っています。3 創業は昭和24年、三代続く老舗乾物屋さん。4 お菓子発祥の地・海南市。橘や海南大崎で採れたひじきを合わせたクグロフケーキも人気。



4

マルサン野田商店 ☎073-482-3424 ● 営/11:00 ~ 18:00  
海南市藤白189-1 ● 休/日・月曜

和歌山発で世界初の技術

## 「金芽米」とは



### 美味しいだけじゃない!?金芽米

東洋ライス株式会社の技術により、玄米の栄養&旨み成分を残しながら、独自の「金芽」を残して精米した栄養価の高い無洗米です。胚芽の底の部分、金色に見えることから「金芽米」という名前がつけました。金芽米は、水分をたくさん吸収するために、ごはん一粒一粒がふっくらと膨らみ、少ないお米でいつもと同じ量のご飯を炊くことができます。また、玄米の栄養価も残っているので、栄養バランスがアップ。おいしさも実証されています。

東洋ライス株式会社 和歌山市黒田12 ☎073-471-3011 <https://www.toyo-rice.jp>

### 米粉商品開発のきっかけ

アレルギーをお持ちの方もそうでない方も、分け隔てることなく、みんな一緒に楽しく食べることができる米粉商品をご提供したい、そんな食品メーカーとしての「想い」、そして精米機器メーカーとしての「技術力」を両輪に米粉開発に着手。数年間の研究・開発を経て、2020年に金芽米の米粉を使用した商品の販売を開始しました。

### グルテンフリーで ありながら風味豊か

「美味しくて、体にいい」を叶えるパンやスイーツ、お料理の主役として、和歌山から新しい食卓の風景が広がっています。





シーズン到来! 春は桜に囲まれる遠井キャンプ場



新生・しみず温泉はミストサウナと源泉冷泉風呂も完備



温泉の目の前は食事と宿泊ができる「あさぎり」



日本の棚田百選に選ばれる町のシンボル「あらぎ島」



## 山と川の大自然で遊ぶ休日 温泉と食で“ととのい”時間

和歌山市内から車で約1時間。有田川町清水地域は、山と川が主役の大自然の遊び場。キャンプ場の近くには温泉施設も新設され、緑に囲まれてくつろぐ癒しの空間が広がっています。

中でも「遠井キャンプ場」は、清流有田川の中流に広がる開放感たっぷりフリーサイト。芝生のすぐ横を川が流れ、4〜6月は人も少なくのびのび過ぎせる穴場。駐車場からサイトも近く、炊事場や水洗トイレも完備。またAC電源付き区画のある「オートキャンプ場」も近く、家族連れやワーケーションにおすすめ。

遊んだ後は、新生「歴史ロマンの湯しみず温泉」へ。美肌の湯として知られ、入った瞬間にじんを実感。さらにミストサウナや冷泉風呂で、体の芯までリフレッシュ。併せて敷地内「あさぎり」の旬たっぷり定食を味わえば、自然・温泉・グルメが一気にそろった最高の休日の完成です。



### 歴史ロマンの湯 しみず温泉

**住** 有田郡有田川町清水1233-1 ☎0737-25-1126

**料** 大人(中学生以上)1000円  
小人(4歳以上~小学生以下)500円

**営** 11:00~19:00/土日祝は21:00まで営業(最終受付20:30)

**休** 木曜(7・8月と年末年始は無休)

### あさぎり

**住** 有田川町清水1225-1 ☎0737-25-1181

**営** 9:00~17:00/ランチ11:00~14:00(LO13:30)

**休** 木曜(7・8月と年末年始は無休)

### 遠井キャンプ場

**住** 有田川町遠井31-2 ☎0737-25-1750

**料** 普通車=日帰り3000円~  
1泊2日4000円~ ほか

※管理人不在時は後ほど巡回時に受付

### オートキャンプ場

**住** 有田川町清水585 ☎0737-25-1470

**料** テント区画=1泊2日6500円~ ほか

※電源付き・水道なし



**有田川町ふるさと開発公社**

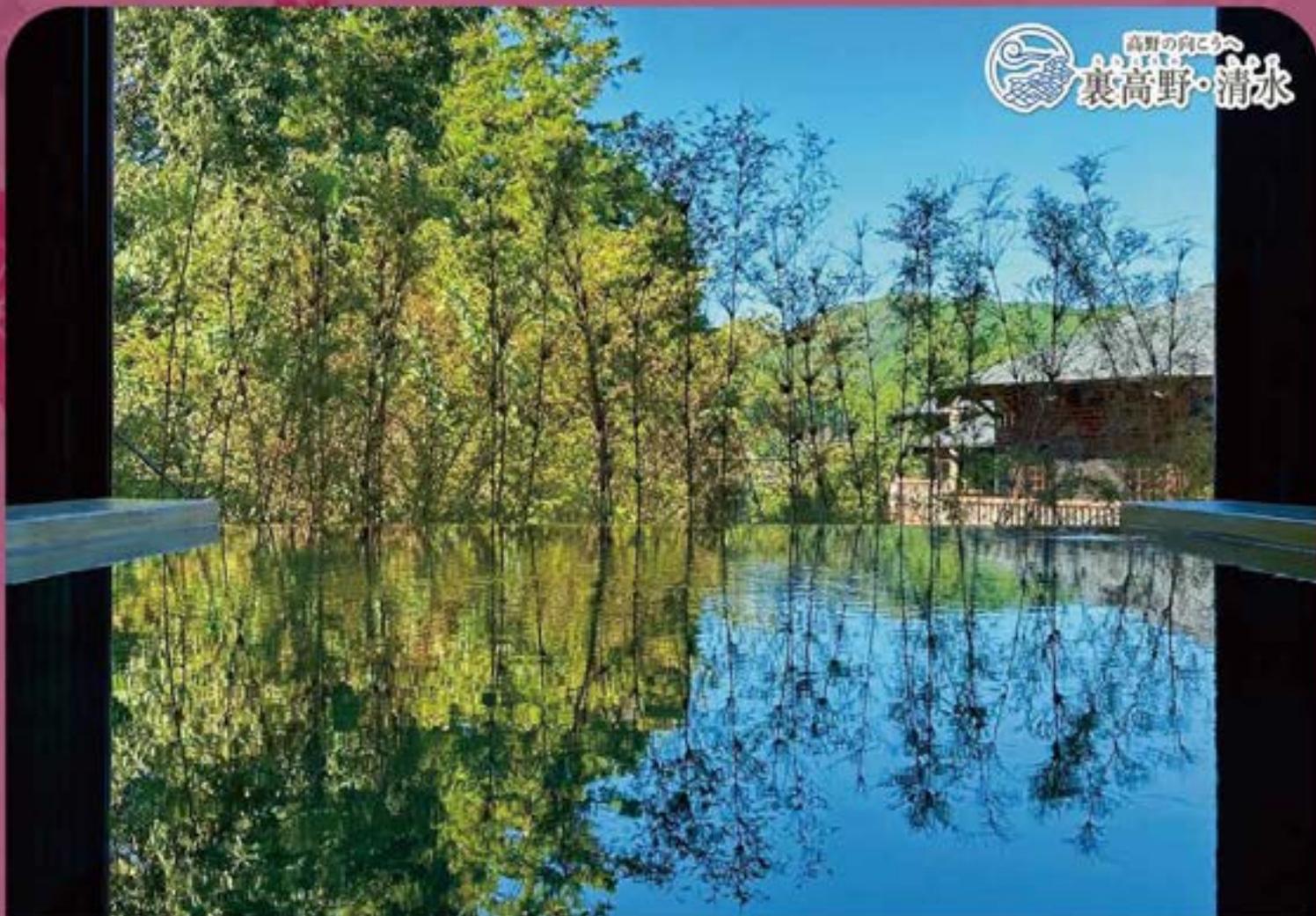
TEL.0737-25-0221 有田郡有田川町清水1225番地1

<https://shimizuonsen.jp>

しみず温泉

検索





美肌の湯 しみず温泉のご入浴がセットになった

## 日帰りランチプラン好評発売中

あさぎり自慢のお食事としみず温泉のご入浴がセットになった、お得な日帰りプランをご用意いたしました。高野の向こう、裏高野・清水まで少し足を伸ばして、たまにはのんびりしてみませんか？

みなさまのお越しをお待ちしております。

※ランチ営業は11:00から14:00まで(定休日:毎週木曜日)。ご予約は不要ですが、売り切れの際は何卒ご容赦ください。



セットメニュー例 (わさび湯可定食)



●酒席



●源泉水風呂



●ミストサウナ

### 交互浴で美容とストレス解消を

交互浴(温冷交代浴)は、お湯と水を交互に繰り返すことで血行が良くなり、自律神経の乱れを整え、疲れやストレスに効果があると言われています。また、女性の冷え性や低血圧、その他慢性病、美肌にも効果が期待されています。



歴史ロマンの湯

しみず温泉

あさぎり&コテージ

和歌山県有田郡有田川町清水 1225-1

<https://shimizuonsen.jp/>

[あさぎり] TEL: 0737-25-1181

[しみず温泉] TEL: 0737-25-1126

\*定休日\* 毎週木曜日





白カビサラミや鴨スモーク  
自家製焼豚など  
一品ものに合わせるアルコール類も充実



金の盛り合わせ(6000円)  
牛タン・牛ハラミ・牛ヘル・本日のお肉2種盛り。  
塩と胡椒で提供するの素材への自信の表れ



白と木を基調にした  
落ち着いた空間には無煙コースターを完備



希少部位!鹿児島黒豚のネギ塩タン。  
濃厚な旨みの黒豚バラも人気



とろける霜降りが  
舌の上でほどける炙り肉寿司(2貫)

「やはり神戸屋の肉は違う」。口々に語るその一言が、すべてを物語ります。食肉卸・神戸屋直営の「焼肉 永喜」は、素材力で勝負する肉好きのための焼肉店。目利きが選び抜いた肉を本社工場から即座に仕入れ。角が立ち、艶めき、きめ細やかな霜降りが美しく浮かびます。味付けは塩と胡椒。余計なものを加えず、肉そのものの旨みを際立たせる潔さ。さらに今春からは特製のやみつき「もみだれ」を開発。肉にストレスを与えない無煙コースターの上で、濃密な肉汁と脂が食欲をそそる芳香に変わります。肉の味わいと格の違いを実感するなら盛り合わせ「金」(6000円)、

食後は麺類やご飯類に続き、新作デザートで締め。旬を意識したスイーツにも力を入れています。5月中旬までは、農家から直接仕入れる「まりひめ」を使った苺ミルクやアイス、ドルチェがお目見え。頑張った日のご褒美に、わざわざ足を運ぶたくなる焼肉店です。

## 神戸屋直営店だからこその上質 素材で魅せる大人のごちそう焼肉

または「銀」(4000円)がおススメ。ほかに、同店イチオシの「黒豚ネギ塩タン」に新鮮な国産牛ユッケ、ホルモンといった変化球も通をうならせる一皿。さらに「白カビサラミ」など上質なおつまみとともに、ワインやハイボールといったアルコール類もそろい、大人づかいも様になります。

## Dessert

NEW



まりひめ農家から直送の完熟苺旬の限定スイーツもお楽しみに

春の気配とともに届くのは、まりひめ農家から直送される完熟苺。箱を開けた瞬間にふわりと立ちのぼる甘い香り。苺ミルクやアイス、ドルチェとして新たに登場。苺以外にも、季節限定のご褒美デザートとして力を入れていきます。



焼肉 永喜  
073-497-5757

和歌山市梅原316-5  
17:00~22:00(L.O.21:30)  
火・水曜※予約優先  
<https://www.katamariniku.com>

ネット予約  
公式Instagram



宮街道店のフルモデルチェンジに続き、  
大阪の各店舗もリニューアル完了

# 和歌山と大阪に6店舗！ 今日も笑顔で一握入魂



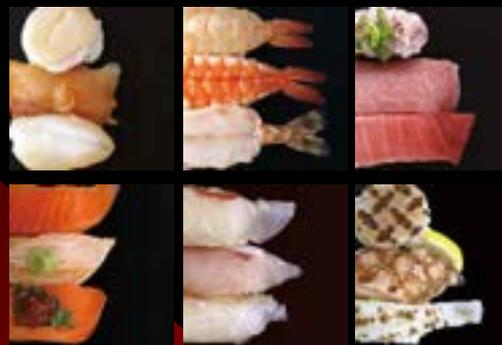
百貨店とは思えない活気と温もり「阪急うめだ店」



一新してより快適に居心地よく進化「堺中央環状店」



「宮街道店」の人気ブースは掘りごたつ付きの和室。大人数の要望に応える最大12人仕様（電話予約可）



もちろん和歌山も大阪も、寿司職人が目の前でにぎるスタイルはいつもと変わらず。目利きが厳選した新鮮なネタ、和歌山県産米のみを使用したこだわりのシャリ、旬の多彩なメニューが自慢。昼夜問わずに行列ができ、老若男女が集まります。

今年の弥一のテーマは「今を尽くし、未来を拓く」。目の前のお客様は当然として、仲間や家族、手ににぎっている寿司一つ、関わるすべてに人としての精一杯、この瞬間に尽くすこと。その一皿、一声、一瞬がみんなの明日をつくと信じています。

「阪急うめだ店」を初改装。さまざまなアイデアを盛り込み、お客様がより快適に過ごせる「弥一」としての空間に仕上げました。

だから今日も、全店元気に営業中。6店舗、どこの店舗に行っても「はい！ よるこんで」と、威勢のいい声が店内に響き渡ります。美味しさ、人と人をつなぐ温もりこそが弥一の真骨頂。カウンター越しに交わされる笑顔、子どもに視線を合わせる優しい気配り、職人との何気ない会話など、店内を満たすのは、寿司を介して生まれる温かなつながりです。いつも笑顔で「一握入魂」。寿司を介して街に元気をお届けします。

—— 寿司を介して生まれる  
温かなつながりと街の元気 ——



宮街道店 / 0120-56-4181 / 和歌山市太田三丁目1-28 / 11:00~21:00 (L.O.20:30) / 土日祝 11:00~22:00 (L.O.21:30) / 定休日/元旦

■ 紀ノ川店 / 0120-68-1018 / 和歌山市栄谷172-3

■ 岩出店 / 0120-61-5987 / 岩出市中島642-1

■ 堺中央環状店 / 0120-40-8140 / 大阪府堺市東区八下町1-2

■ 阪急うめだ店 / 06-6313-1488 /

大阪市北区角田町8-7阪急うめだ本店12階

■ 天王寺ミオプラザ店 / 06-6772-3446

大阪市天王寺区悲田院町10-48天王寺ミオプラザ館4階



# べっちゃんさん

店内でも  
ご自宅でも

昔ながらの  
早なれ寿司



お店で手作り!地方発送もしています

お屋敷カフェで  
ゆったりとお庭を  
眺めながら  
ランチをお楽しみ  
ください



こちらからも  
ご購入  
いただけます



べっちゃんさん  
100年ホール  
情報はこちら

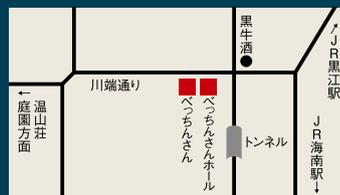


登録有形文化財 家屋

べっちゃんさん TEL.073-488-3369  
<https://www.bettinsan.jp>

海南市黒江659 営業時間/10:00~17:00(OS16:30)

定休日/火・水曜 ※祝日の場合営業 あり ※価格が変更になる場合がございます。ご了承ください。





# 乾物のやさしさをおやつに ひじきシフォン誕生から15年

## 《クグロフケーキ各種》

お菓子発祥の地・海南市の新名物。橘本神社から分けてもらった橘とひじきを合わせた定番から、きなこ黒豆と栗を練り込んだ季節物まで。乾物の旨みが凝縮。

## 《シフォンケーキのラスク》

外はサクッと、中はふんわり香ばしい。ひじきやシイタケ、切干大根など、素材の風味を生かしたシフォンを丁寧にスライス、じっくりと二度焼き。

## 《シフォンケーキ各種》

おやつだからこそ美味しくやさしく。看板商品のシフォン各種。シイタケもココアに隠れて知らずに食べる子ども続出。米粉シフォンも好評です。



## 《プリン各種》

字のごとく「魅りん」から、アンチエイジングのゴマを使った黒・白ごまミルクプリンまで、オープン当初からの人気商品。美ママ、必食の一品。

## 《ひじきシフォンケーキ》

専用に調理したひじきを、ふんわり軽い生地に練り込み、しっとりと焼き上げ。風味はまるやかに食感を生かして、体が喜ぶ自然な味わいです。

## ひじきシフォン初号機!?

開発初期のシフォンケーキ。味は○、見た目は×と子どもの素直な感想。その純粋な反応が、レシピを磨き上げた最良の指針となって看板商品に。



2011年、問屋の片隅の小さなお店で販売。ロコミで少しずつファンが増え、ワカメやゴマの新作スイーツも新たに追加。21年に店舗を拡充し、今ではプリンや焼き菓子など20種以上。乾物の新しい楽しみ方と可能性を広げていきます。

心強い協力者は料理の腕に長けた野田家の女性陣。看板の「ひじきシフォンケーキ」は、カルシウムや食物繊維が豊富なひじきをふんわり生地に練り込み、驚くほど軽やかな口あたりに仕上げた一品。試作を何度も重ね、わが子の忖度ない「美味しい」のひと言に背中を押されて誕生しました。

海南市の老舗乾物・食品の卸問屋「野田商店」から生まれた「3時のかんぶつ屋さん」が、今年で15周年を迎えました。始まりは「子どもたちに、美味しく食べてほしいおやつを食べさせたい」という3代目・野田智也さんの真っ直ぐな思いから。栄養たっぷりなのに、どこか難しそうと思われがち。な乾物を、もつと身近に感じてもらいたい。それが挑戦のスタートでした。

3時のかんぶつ屋さん  
挑戦と始まりの物語



野田商店3代目  
かんぶつマエストロ  
野田 智也さん

家業を継ぎ、かんぶつマエストロの資格を取得。栄養豊富な乾物の魅力を次世代へ伝えたいと、さまざまな取り組みを実践。店舗には、卸問屋が届ける多様な乾物にはじまり、全国のご当地商品、健康的で見た目もかわいい商品など、スイーツ以外にもアイデアが光ります。



野田商店

MARU SAN NODA SHO-TEN

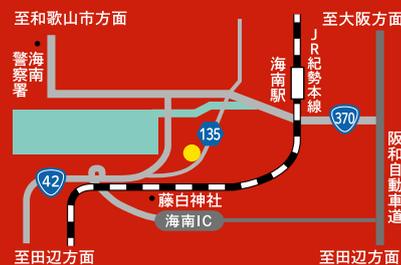
☎073-482-3424

📍海南市藤白189-1(野田商店内)

🕒11:00~18:00

📅 休日・月曜

🌐 <https://maru3-noda.jp>



# 季節の料理と和の技巧 料亭で味わう日本の美

## ランチコース 点心

- 小鉢
- お造り
- 炊き合わせ
- 茶碗蒸し
- 天ぷら
- ごはん
- 香の物
- デザート
- コーヒーまたは紅茶



料亭 美登利  
店主 千賀知起



### 人生の節目となる特別な日は 料亭の「宴会場」でおもてなし

人生の節目となるお祝いの日。また法事や商談など大切な会食。静かで落ち着いた空間で、ゆっくりと食事を楽しむ至福のひとつときを提供。女将がそれぞれの要望に応えます。



### 美味しさと優しさを お持ち帰り「お花見弁当」

桃色の風呂敷に包まれて、開ける前から特別感。2段重ねのお重には、華やかに季節を祝う料理の数々が盛り付けられています。春を包んで大切な人とお出かけしませんか。お花見弁当4,320円ほか、3,240円と5,400円のお弁当も用意。

※前日までの予約。内容は仕入れ状況により若干異なります。

料亭 **美登利**

Tel. 073-482-4451

海南市船尾185  
 営業 11:30~OS13:30、17:30~OS21:00  
 休 月曜(不定休有)  
 P 店舗西隣に完備  
<https://ryoutei-midori.jp>



公式Instagram  
@ryotei.midori



- ◆個室座敷での懐石料理(昼・夜) / 6,930円~(要予約)
- ◆ランチコース (昼) 点心 / 3,000円、点心懐石 / 4,500円
- ◆ディナーコース(夜) 4,400円~

「なんでもない日が特別になる」料亭「美登利」のランチコース「点心」。入園や入学、就職や転職などの祝い事はもちろん、久しぶりに会う友達や家族と一緒に、喜びの季節を楽しみましょう。

素材の持ち味を活かし、温かいは温かく、冷たいものは冷まし、旬の味わいを最高の状態で提供。海の幸、山の幸と、店主厳選の地元食材が春の彩りをまとい、ゆっくりと丁寧にテーブルへと運ばれてきます。

和食の技巧を取り入れたメニューは、味わいも彩りも豊か。季節を感じる食材をふんだんに使い、見た目も味わいも、華やかに仕上げています。ランチコース点心(全9品 / 3000円)ほか。また結婚を控えた両家の顔合わせやお祝い初めといった記念の行事、法事や商談などに、風情ある宴会場でももてなしを準備。特別な空間で美味しい料理に舌鼓を打つひととき。大切な人と至福の時間を共有します。

日本の四季と趣のある文化  
大切な人と至福のひとつときを

創業の精神



# 心を満たす店づくり人づくり

2002年、和歌山市に誕生した「中心屋」。掲げる理念は、「心を満たす店づくり 人づくり」。ただ料理を提供するのではなく、人の心に火を灯す場所でありたい。その思いを胸に、お客様満足地域一番を目指し、二歩ずつ歩みを重ねてきました。飲食事業からスタートし、やがて給食事業、配食事業、障害福祉事業へとフィールドを拡大。「食」は生きる力そのもの。中心屋の挑戦は、食を通して地域に笑顔を広げる挑戦でもありました。また、昨年からは農業事業にも参入。自ら土に触れ、育てた野菜を、委託運営する社員食堂で提供する。種をまき、育て、調理し、届ける。そのすべてを自分たちの手をつなぐ循環が、新たな価値を生み出しています。2025年11月、横浜市で開催された「第18回居酒屋甲子園」に、中心屋が展開する「焼肉家 焔ねん」が挑みました。予選、地区大会、全国大会と勝ち進み、ついに日本一を懸けた最終ステージへ。選ばれし5店舗が立つ舞台。勝敗を決めるのは、3000人の観客一人ひとりの票です。スタッフ全員で臨んだ20分間のプレゼンテーション。積み重ねてきた日々、悩み、葛藤、支え合った時間。そのすべてを言葉に乗せ、真正面から届けました。日本一が決まった瞬間。壇上で「焼肉家 焔ねん」店長の田村辰彦が口にしたのは、誇りでも勝利宣言でもなく、「感謝」でした。「日々の積み重ねが、この日本」という結果を生んだ仲間へ。お客様へ。地域へ。その感謝の言葉は、中心屋が大切にしてきた理念そのものを体現していました。日本は、ゴールではありません。人を育て、心を満たし、地域を笑顔で満たす。その道の途中にある一つの通過点です。これからも中心屋は、「心を満たす店づくり人づくり」という理念を胸に、食の力で未来を耕し続けます。



## 中心屋あしやぎ

和歌山市太田2丁目14-6 ビリアビル1F  
営業時間  
月～金 17:30～23:00(L.O.22:30)  
土日祝 17:00～23:00(L.O.22:30)  
定休日 / 不定休

TEL:073-473-2220



## 焼肉家 焔ねん

和歌山市太田2丁目14-9  
営業時間  
月～金 17:30～23:00(L.O.22:30)  
土日祝 17:00～23:00(L.O.22:30)  
定休日 / 不定休

TEL:073-472-3880

しあわせが満ちてくる

# 海と夕陽の

## 綺麗な天然温泉

ジャグジーや  
打たせ湯、  
露天風呂が  
楽しめる

お湯を毎日  
入れ替えて  
います

### 温泉館『海の里』

# みちしおの湯

Michishionoyu



目の前に広がる  
紀伊水道や漁港の風景を  
楽しみながら  
心と体をリフレッシュ

ご家族や親しいお仲間たちと一緒に  
のんびりと、充実した一日を!

### 入浴料金

●大人(中学生以上)	600円
●小人(3歳~小学生以下)	300円
●障害者手帳保持者(身体・知的・精神) および満70歳以上、介添人	510円



〒649-1225 和歌山県日高郡日高町方杭100

## TEL.0738-64-2626

開館時間／午前11時～午後9時(入浴受付は午後8時まで)

休館日／毎週火曜日(祝日の場合翌日)12月28日～1月1日まで

#### 電車でお越しの場合

JR紀勢本線(きのくに線)利用  
「紀伊内原」駅下車タクシーで約15分、または  
「紀伊由良」駅下車タクシーで約15分

#### 車でお越しの場合

近畿自動車道、阪和自動車道、湯浅御坊  
道路、広川インター、または、川辺イン  
ター下車、国道42号線紀伊内原駅前交  
差点を比井方面へ約15分



# 町中華の新定番



## 巷で噂! 話題沸騰! バンブー飯店



ボリューム将軍級  
吉宗盛りー!  
アロッと卵と肉のハイモニー



夜はコレ!  
昼はコレ!

圧倒的ボリューム!  
スタミナ満点!  
ガツンとくる味!



定番メニューも旨い!  
●チャーハン 750円  
●昔ながらの  
醤油ラーメン 650円など

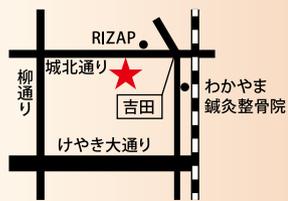
台湾肉そば

遠慮は無用!  
ビールとともに

昼から欲望を満たす味

チャーシューエッグ

大衆中華食堂バンブー飯店  
TEL.073-499-5616  
和歌山市吉田582タカハタビル1階  
営/11:00~15:00 (L.O14:30)、  
16:00~22:00 (L.O21:30)  
休/不定休



とりそば

もっともっと  
おいしさにこだわる

化学調味料不使用  
素材のうまみを重視



とりそば牡蠣

とりそば 嘉人  
和歌山市美園町5-2-6  
営/[月~金]11:00~14:30 18:00~22:00  
[土]11:00~15:00 17:30~22:00  
[日]11:00~15:00 17:30~21:00  
※スープがなくなり次第終了  
休/水曜日



嘉人

## 果物直撃系 かき氷



野菜のかき氷も  
あるよ!

※季節により取り扱う  
果物が変わります。

営業時間などはSNSをご確認ください  
TEL.0736-67-8563 紀の川市貴志川町長原94  
Instagramをチェック!



運転免許をとってグルメ旅へGO!



# 和歌山県自動車学校

高齢者講習も随時受付中!

お気軽にお問い合わせください。

Wakayamaken  
Driving School  
Since 1943



お問い合わせ・お申し込み



## 和歌山県自動車学校

詳細は各Webサイトにて

和歌山市園部1257 ☎073-461-1551 <https://www.kenji-ds.jp>



送迎バス  
完備

- 和歌山県自動車学校
- ソト浜自動車学校
- 和歌山県御坊自動車学校
- 那智勝浦自動車教習所



県  
姉妹校  
内

### ソト浜自動車学校

有田市港町839

☎0737-82-4359

<https://www.sotohama-ds.jp>



### 和歌山県御坊自動車学校

日高郡美浜町吉原958

☎0738-22-2380

<https://www.gobo-ds.jp>



### 那智勝浦自動車教習所

東牟婁郡那智勝浦町字久井1680-1

☎0735-54-1520

<https://www.nachikatsuura-ds.jp>

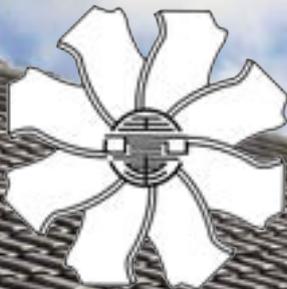


確かな技術と豊富な知識で安心をお届けします

# 屋根工事

葺替工事  
雨漏り修理

雨樋工事・外壁工事など



豊富な品揃え、多種多様の屋根材あります。

有限会社 石川瓦商事

〒649-6334 和歌山市北 80-1

TEL.073-461-1205

FAX.073-461-6792

# 百周年を祝う 記念の詰め合わせ

# 百寿

人気の9品を厳選しました。



**百寿 3,024円**

※チョコあられは季節により変更になる場合がございます。

創業100年! 昔ながらの製法で丁寧に作っています。

## 増田米菓

岩出市岡田999-1 TEL.0736-62-2312  
営業時間/9:30~17:00 <https://takasagoare.com>  
休/土・日・祝 「あられ逢わせ」はネット通販でも購入可能です。

## もち米を使った 新感覚の和スイーツ 「もっふる」



外はサクサク、中はもっちり!

黒沢牧場のミルクソフトクリーム使用

厳選こだわりもち米で作ったお餅をワッフルメーカーでトースト

増田米菓 produce  
道の駅ねごろ歴史の丘内  
和カフェ TAKASAGO

6月スタート!  
桃の季節限定!

旬の味覚をお楽しみください!  
糖度の高いあらか川の桃を使用しています。

桃のパフェ

桃のかき氷

写真はイメージです

岩出市根来2020-1  
(道の駅ねごろ歴史の丘内)  
TEL.080-7676-4760  
営/10:00~17:00(OS16:30) 休/火曜

季節ごとの旬のフルーツを厳選して使用しているため、各商品期間限定販売となります。

# シルバー会員募集中!

## 働く楽しみ! 生きがいづくり あなたの笑顔みたくから

女性会員も活躍中!!



※他にも、さまざまなお仕事があります。サークル活動・お仕事内容はセンターにより異なります。

屋内外の一般作業

広報誌配布
除草・草刈り
スーパー関連

技術を必要とする作業

障子・網戸張り
植木剪定
事務所等清掃

サービス・管理等の作業

介護補助
学童保育
施設管理

詳しくはお住まいの各市町シルバー人材センターへ

厚生労働省委託事業 / 高齢者活躍人材確保育成事業

## 公益社団法人 和歌山県シルバー人材センター連合会

TEL.073-435-5515

和歌山県 シルバー人材  

※シルバー人材センターは高齢法に基づいて県知事より指定された公共性の高い公益団体です。

## LINE 公式アカウント 友だち募集中



@567pqbzd

LINE登録でシルバーからの耳寄り情報が届くぞい



チエフクロー

事業主とご家庭の皆様へ  
お仕事の依頼も  
お待ちしております!

Special Collaboration

# 道の駅 × わくわく紀州路

本誌を和歌山県の道の駅27カ所に設置!

## 配布場所MAP



ぜひ  
チェック  
してね!

道の駅  
公式ホームページ

詳しくは  
**ACCESS**

## 本誌設置の道の駅

和歌山県内にはナンバリングされた道の駅が36駅あります。道の駅コラボとして本誌を設置している道の駅をご紹介します。ナンバリングとともにご案内しています。

**かつらぎ西(下り線)**  
伊都郡かつらぎ町笠田東1270-22

**30**



☎0736-22-8880  
●営/9:00~20:00、カフェ9:00~17:00、食堂10:00~19:00  
●休/無休、カフェのみ月・木曜



わくわく  
紀州路を  
探せ!

**四季の郷公園(FOOD HUNTER PARK)**  
和歌山市明王寺479-1

**35**



☎0736-499-4370  
●営/10:00~17:00(土・日・祝日は9:00から営業)  
●休/12月31日~1月2日(四季さい館のみ火曜休館)

**海南サクアス**  
海南市下津町小南51-1

**36**



☎0736-492-1093  
●営/9:00~17:00(フードコート10:00~05:16:00/シモツフルーツ9:00~05:16:30)  
●休/無休(年末年始を除く)

**地**域の魅力を凝縮したようなスポット、それが「道の駅」。単なる休憩スポットではなく、目的地としても魅力的な場所へと進化しています。そこに本誌「わくわく紀州路」を設置。それぞれの道の駅を堪能した後は、本誌厳選のグルメスポットへぜひお出かけを!



**ふるさとセンター大塔**

田辺市鮎川997-1

03



☎0739-49-0143  
●営/9:00~17:00  
●休/木曜(祝日の場合は営業)、2026年3月末まで臨時休業

**龍神(ウッディプラザ木族館)**

田辺市龍神村龍神170-3

04



☎0739-79-0567  
●営/9:00~16:00(繁忙期には延長)、食堂10:00~15:00  
●休/水曜

**志原海岸(海来館)**

西牟婁郡白浜町日置2039-73

06



☎0739-52-4100  
●営/1階9:00~17:00(夏季の祝祭日は17:30まで延長予定)、2階10:30~16:30  
●休/1階1月1日、2階12月31日と1月1日

**熊野古道中辺路**

田辺市中辺路町近露2474-1

07



☎0739-65-0671  
●営/9:00~17:00、喫茶コーナー9:00~05:15:00(12~2月は05:14:00まで)  
●休/木曜、1月1日~3日

**しらまの里**

有田郡有田川町宇井荻213-1

08



☎0737-32-4970  
●営/9:00~17:00  
●休/1月1日のみ  
※悪天候の場合は都合により休業

**みなべうめ振興館**

日高郡みなべ町谷口538-1

09



☎0739-74-3444  
●営/9:00~17:00(展示室への入場は16:30まで)  
●休/火曜(2月は無休/祝日の場合は翌日)、12月29日~31日

**紀州備長炭記念公園**

田辺市秋津川1491-1

10



☎0739-36-0226  
●営/9:00~17:00(12~3月は16:00までの営業)  
●休/水曜、12月31日~1月2日

**紀の川万葉の里**

伊都郡かつらぎ町窪487-2

12



☎0736-22-0055  
●営/物産販売所8:30~17:00、レストランまほろば10:00~05:15:30  
●休/物産販売所は年末年始、レストランは月曜(祝日の場合は翌日)

**おくとろ**

東牟婁郡北山村下尾井335

14



☎0735-49-2324 ©北山村観光協会  
●営/9:00~17:00  
●休/4~9月は無休、10~3月は木曜(いずれも臨時休業あり)

**水の郷 日高川 龍游**

田辺市龍神村福井511

15



☎0739-77-0380  
●営/9:00~17:00  
●休/火曜(祝日の場合は翌日)

**明恵ふるさと館**

有田郡有田川町金屋322-1

16



☎0737-32-9778  
●営/9:00~18:00(10~3月は17:30までの営業)  
●休/年末年始

**根来さくらの里**

岩出市押川37-1

17



☎0736-69-0210  
●営/9:00~17:00  
●休/第1火曜

**あらぎの里**

有田川町三田664-1

18



☎0737-25-0088  
●営/10:00~17:00  
●休/火曜(祝日の場合は木曜振替)、年始(年末は営業)※臨時休業や冬季は休業日が異なるため詳細はHPを確認

**一枚岩(monolith)**

東牟婁郡古座川町相瀬290-2

19



☎0735-78-0244  
●営/9:30~17:00  
●休/不定休

**白崎海洋公園**

日高郡由良町大引960-1

20



☎0738-65-0125  
●営/8:30~17:15  
●休/無休

**なち**

東牟婁郡那智勝浦町浜ノ宮361-2

22



☎0735-52-9201  
●営/9:30~18:00(丹敷の湯休業中)、農産物直売所9:30~16:00  
●休/月曜、農産物直売所は無休(1月1日~3日を除く)

**くしもと橋杭岩**

東牟婁郡串本町關野川11549-8

25



☎0735-62-5755  
●営/9:00~18:00(10~3月は17:00までの営業)  
●休/無休(台風等で臨時休業の場合あり)

**柿の郷くどやま**

伊都郡九度山町入郷5-5

26



☎0736-54-9966(情報センター・事務所) ☎0736-54-4741(産直市場よって) ☎0736-54-9967(ペーカリーカフェバシモン・九度山はうむ)  
●営/9:00~17:30(産直市場は18:00までの営業)、ペーカリーカフェ9:30~16:30 ●休/1月1日~3日

**すさみ**

西牟婁郡すさみ町江住808-1

29



☎0739-58-8888  
☎0739-58-8800(レストラン蒼海)  
●営/9:00~18:00(10~3月は17:00までの営業)、レストラン11:00~05:17:00(10~3月は05:16:00まで)  
●休/不定休

**かつらぎ西(上り線)**

伊都郡かつらぎ町笠田東1271-28

30



☎0736-22-7810  
●営/物販8:00~19:00、飲食10:00~18:00(11~2月は17:00までの営業/05:30分前)  
●休/年中無休

**たいじ**

東牟婁郡太地町森浦143-1

31



☎0735-29-7690  
●営/モーニング7:00~10:00、ランチ11:00~13:30(土・日・祝日は14:30までの営業)、直売所9:00~17:00  
●休/不定休

**青洲の里**

紀の川市西野山473

32



☎0736-75-6008  
●営/9:00~17:00(道の駅・フラワーヒルミュージアム)ほか、施設により営業時間が異なる  
●休/火曜、12月28日~1月2日

**くしがぎの里**

伊都郡かつらぎ町滝53-1

33



☎0736-25-0155  
●営/物産販売9:00~17:00、レストラン10:00~05:16:30  
●休/無休

**ねごろ歴史の丘**

岩出市根来2347-20

34



☎0736-67-8737  
●休/無休  
※物販施設等、営業時間が異なります

パティスリー **エイバヤシ**

## セミハードの深いコク 唯一無二の橋本バウム

橋本市で噂のバウムクーヘン。焼き重ねた層が美しく、密度のある弾力とコクのある味わいが特徴。これが、新食感のセミハード。名物の産みたて新鮮卵や果実など、地元の恵みを積極的に取り入れるのもこだわりです。新作・チーズインバウムも評判。お菓子を通して人を笑顔に橋本の魅力を全国へ一込められたパティシエの思い。今日も店内から幸せの甘い香りが漂います。

☎0736-26-8215

住 | 橋本市紀ノ光台2-11-1

営 | 10:00～18:00

休 | 火曜、不定休

HP | <https://ei-bayashi.studio.site>



1山(648円)から箱入りで手土産としても喜ばれるバウムクーヘン。絵本のような箱が可愛い♡



卵のコクとバターの香り。看板のバウムクーヘンに、新作は冷やすとしっとり濃厚なチーズインバウム。ほかエクレアや生ドーナツなど、ずらりと並ぶスイーツに思わず目移り。



お菓子を通してつながる観光のハブ地。季節スイーツも充実で、遠回りしてでも訪れる価値あり!



テラスでは、季節の果物を使った出来立てスイーツを提供。春先からは、凍らせた苺を削りショートケーキの上に乗せたオリジナル・苺氷やクレープが登場。次々と繰り出される店主夫妻の思いとアイデアが、ここにしかない逸品を生み出します。

「わかラ部」部員!

ルル\*デイジーがご案内

ときめきグルメリポート

By Wakalabu



生放送でお届け  
情報バラエティ「わかラ部」

テレビ和歌山のアナウンサー・風尾彩花が部長として、和歌山ゆかりのタレントや番組リポーターを引っ張り、地元ラブな情報をお届け。内容充実の面白コーナー満載で県内各地を飛び回ります。

**わかラ部**

毎週金曜よる  
6時30分から放送

大人な部活動「わかラ部」のビューティー担当「ルル\*デイジー」がテレビのスタジオを飛び出し、おすすめのお店と商品をご紹介。わくわく紀州路×わかラ部のコラボ。思わず笑顔になるスイーツから、創業145周年を迎える老舗まで、知っているようでまだ知らない、和歌山の魅力とときめき目線で探します。美味しいを発見!さあ一緒に出かけましょう。



「醤油発祥の地の一継承者として、未来に歴史と伝統と技を伝える」。社長自ら中国の金山寺に赴くのもそのため。確かな裏付けのもと聖地化を推進。

醤油をはじめとする日本の発酵文化が世界のトレンド。2023年からフランスで醤油醸造を展開し、逆輸入された白醤油「SHINKO」がグルメ業界を席巻。



「素材が本物であればシンプルなほどまい」。原料は国産、手間を惜まず丁寧に製造。湯浅醤油や金山寺味噌など100種類近い商品は社長の肝いり。



「醤油といえば湯浅」。そのフラグを世界に打ち立てる社長の行動力に感服。夢は宇宙にまで飛躍中！

丸新本家 湯浅本店

湯浅も醤油の聖地に 創業145年老舗の挑戦

醤油発祥の地で145年の歴史を刻む老舗。こちらは年間約10万人が訪れる湯浅町の名物スポットです。始まりは明治14年、金山寺味噌からスタートし、現在の商品数は100近く。現社長で5代目の新古敏朗さんがほぼ一代で事業化し、醤油と味噌のエンターテインメント事業を確立させました。目指すは世界中から人が訪れる「醤油の聖地化」。商品開発から蔵見学、醤油づくり体験、追い醤油の名物ソフトまで話題を先取り。ただ今、醤油伝道師として世界にも挑戦中です！

色を付けずに程よく味付け。話題の白醤油「SHINKO」。フランスで愛され、ようやく逆輸入で店舗販売。

随時! 醤油蔵見学

関西最大級の醤油木樽をガラス越しに見学。昔ながらの製法にこだわり、職人の手仕事を間近にすることができます。

子どもに人気のわくわく体験(有料)。熟成の肝となる糀入れ体験や仕込みの醤油づくり体験(1年で完成)など事前予約。

蔵カフェ併設、名物の醤油ソフトクリーム(500円)。多い日には1日約500個。黒沢牧場のソフトにこだわりの醤油を練り込み、ドバドバ追い醤油で驚きのコク深さ。



ようこそ！九曜蔵へ



☎0737-62-2100  
住 | 有田郡湯浅町湯浅1466-1  
営 | 9:00~18:00 休 | 無休 HP  
| <https://marushinhonke.com>  
※湯浅醤油「九曜蔵」併設



# おすすめ番組

## WIB HERO'S

和歌山から生まれる未来を変える主役たち

《毎週木曜》23:53~24:00

※第5週休止

和歌山から日本へ、そして世界へー

「このまちから未来を変える」という強い志を持つ WIB(和歌山イノベーションベース)メンバーをゲストに迎え、彼らの独自の視点や革新的な取り組みを紹介します。

【出演】MC：古澤良祐、アシスタント：坂本七菜

## 暮らしのカルチャー@健康タイム

《毎週月曜～金曜》

14:00～14:05

日常生活をより豊かにするためのカルチャーと毎日を健やかに過ごすための健康情報を提供するミニ番組です。体操・文芸・趣味・お稽古事など多岐にわたるテーマを扱い、気軽に学び楽しめる番組をお送りします。

## 和歌山で働こう！カンパニーガイド

会社の認知度を広めたい。

地元で働きたい人々に会社の存在を伝えたい。会社・企業の知名度アップに貢献する番組です！

《毎週月曜～水曜》18:20～

《毎週金曜》19:55～ 《毎週土曜》18:05～

《毎週日曜》17:50～ 他、再放送あり

放送時間の詳細はホームページをご確認ください

和歌山の若きアスリートを紹介し、その競技の紹介やリアルな声、実績を伝えます！

## yell

輝け！ エール  
和歌山の若きアスリートたち！

《毎週金曜》18:25～18:30【隔週新作】

(翌週金曜同時刻 再放送)

テレビ和歌山ホームページでバックナンバー掲載中!!

## わかやま医療ナビ

《毎月第1日曜》17:30～17:45

【再放送】《第2日曜》17:30～《毎週水曜》10:45～

毎月1つの診療科目にスポットをあて、担当医師とのトークを中心に身近な健康の悩みから最先端の医療技術にまで幅をひろげ、気になる医療のお話をわかりやすくお伝えします。



《毎週土曜日》  
23:15～23:25  
【隔週新作】

毎回、番組MCが和歌山のスナックにぶらりと訪れ、ママに人生を振り返ってもらい思い出カラオケを1曲♪トーク&カラオケ番組です！

【MC】TOMPEI、ウインズ平阪



《毎週土曜》  
22:00～22:30  
【隔週新作】  
※第5週休止

【出演】マエオカテツキ(漫画家)

各番組の最新情報は、  
テレビ和歌山公式  
ホームページを  
ご覧ください!!



味の付  
自然の恵み  
お届けします



株式会社

北畑海苔庵

和歌山市和歌浦中2丁目1-23  
TEL.(073)444-0338 FAX.(073)446-0898  
<https://www.kitabatanori.com>

# テレビ和歌山



## WTV NEWS 6

《毎週月曜～金曜》17:55～18:20 **生放送**

**きょうを伝え あしたへつなく**

県内各地の出来事を丁寧な取材で分かりやすく！  
地域に根ざしたニュースと、暮らしに役立つ情報をお届けします。  
「つながる」をコンセプトに、地域と人、人と人を結ぶ地域密着型のニュース番組です!!

## わが部

もっと地元が好きになる  
もっと自分が好きになる!

《毎週金曜》18:30～19:55 **生放送**

**番組コーナー、中継なども盛りだくさん!!**

もっと地元が好きになる もっと自分が好きになるを  
コンセプトにテレビ和歌山の風尾彩花アナウンサーが  
大人な部活動「わか部」を結成。  
明日誰かに話したくなる地元情報を紹介するのは  
もちろんわかやまラブなコーナー満載。  
県民参加型の生放送番組です!

【出演】風尾彩花(WTVアナウンサー)、スマイル、女と男、ルルデイズ  
やのぼん、安田大サーカスHIRO、重谷はたる、中川朋香(NMB48)



## あじゅう(時分)の和歌山

### あじゅう

Nostalgic Memories

和歌山の活気あふれた昭和の古い写真や映像から  
当時の記憶をたどっていきます。そんな場所に関わるストーリーを発掘、  
そこに生きた人の想いを現代人に届けます。

《毎週土曜》18:10～18:25  
【再放送】同日 23:00～23:15

※第5週は休止

**傑作選**

《毎週水曜》10:30～10:45



MC 和歌山弁研究家の  
いくっちゃん(井口博文)



アシスタント  
山田みゆき  
(WTVアナウンサー)

テレビ和歌山公式  
YouTube チャンネルで  
過去放送分を配信中!



## 今夜は鉄板で決まり

リピーター続出! 旨辛「ちりとり鍋」でアツク

鉄板ヘルシー  
甘み倍増!旬の野菜焼き



ほんとの看板  
店主自慢の関西風お好み焼き



鉄板ダイニング 灼庵【JR和歌山駅徒歩8分】  
和歌山市南材木丁3-59 TEL:073-425-6621

営業:17:00～23:00(OS22:00)  
定休日:月曜 HPはこちらから▶



その日の一番美味しいを厳選。鉄板焼きをメインにメニューは約80種。お座敷宴会もお気軽にご相談ください



新たに導入されたイタリア・トスカーナ地方で生まれたヴァロリアーニ製のピザ窯。耐火粘土から作られた窯は高い蓄熱力を持ち、熱を閉じ込めながら一気に焼き上げることで、外は香ばしく中はもっちりとした本格ナポリピザを生み出します。



**誕生！本格ピザ窯キッチン**  
**熊野の自然で味わう美食体験**

熊野の山あい広がる「おとなしの郷WATAZE OUTDOOR」はキャンプ場、コテージ、温泉センターが一体となったアウトドアフィールド。澄んだ空気と豊かな緑に囲まれながら、自然と快適さを同時に味わえる場所として、人気を集めています。

全天候型を楽しむ工夫が満載で、県内最大級の広さを誇るオープンデッキでは、アウトドアレストランを併設。特大200インチの屋外スクリーンが設けられ、満天の星の下で特別な時間を過ごすことができます。

す。冬は透明なドーム型テント「ジオドーム」を防寒用に設置。秘密基地のようなワクワク感も魅力です。

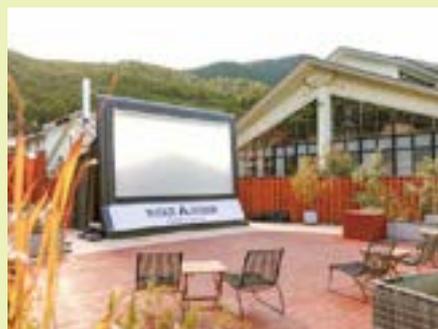
この場所をさらに特別なものにしていくのが、自然の中で味わう本格料理。この春、イタリアトスカーナ地方で生まれたヴァロリアーニ製のピザ窯が新たに導入され、アウトドアの枠を超えた美食体験が広がります。ピザやパスタ、ローストビーフなど、地元旬野菜や特産食材を生かした料理の数々。ここでなら憧れのグランピングも手軽に楽しめます。

**季節のコース(6000円～)**

スープから始まりオードブル、窯焼きピザ、パスタ、主菜、デザートなど全7品。パスタやピザは数種類から選べて自分好みの味わいに。4人以上で一人6000円～(1週間前までの予約)。季節により料理内容が異なります。



レストラン オープンデッキ



県内最大級となる200インチの屋外スクリーンで迫力のスポーツ観戦。冬は広々とした空間が広がるジオドームでぬくぬくのグランピング体験。季節が変わるたびに訪れたいくなる、一年中楽しめるアウトドアフィールドです。

／ エンジョイアウトドア！ ／  
“おとなしの郷”で

**アクティビティー体験**

すべての人の冒険心を満たしてくれるアウトドアフィールド「おとなしの郷WATAZE OUTDOOR」。大自然のアクティビティーで最高の思い出づくりを！



more KOYASAN

見どころ満載の高野山いま行われている高野山での貴重な体験を予約できます。

阿字観瞑想体験 60分

写経体験 2時間

高野山森林セラピー (ショートツアー) 3時間

上記体験は一例です。

高野山の旅を特別なものに…

**高野山**

各種体験のご予約はこちらから



お問い合わせ

一般社団法人 高野山宿坊協会

〒648-0211 和歌山県伊都郡高野町高野山49番地

TEL (0736) 56-2616

<https://www.shukubo.net/contents/>



各100分/1名2200円、1グループ6600円(料金にはミネラルウォーター1本、レンタル座面マットとバスタオル各1枚が含まれています)。サウナポンチョや男女水着のレンタルもあり。



サウナ↓四村川↓外気浴  
桜の下のテントサウナで  
極上のととのい体験

依然として、人気続行中のサウナ。こちらでは、アウトドアとサウナが同時に味わえる「テントサウナ」を用意しています。設置されているのはキャンプ場の川沿い。桜の真下にセットされ、季節になればお花見サウナを楽しむことも。サウナの性能として、表面の幕に耐熱性の高いマット質の素材が採用されており、マイナス20℃以下の極寒地の気候にも耐える機能を有しています。内部にはハイパワーな対流式ストーブの上に、蓄熱性の高い火成岩。ロウリュも好きなタイミングで好きなだけ。水風呂は目の前を流れる四村川へダイブ。とはいえ膝下ぐらいの水量なので、寝湯感覚。さあ、ととのい準備は万全です。



定員5名コテージ1万7500円～。曜日や時期によって料金が異なります(入湯税別途)。



必要なものはすべて完備  
荷物を持たずに  
お手軽コテージライフ

緑豊かな山あいにある全10棟のログハウス。木の温もりに包まれる優しさいっぱいのコテージで、雰囲気だけでなく充実の設備にもアウトドア初心者への気遣い。冷蔵庫やミニキッチン、エアコン、水洗トイレなどのほか調理器具、紙食器、バスタオル、寝具一式も完備。必要なものはすべてそろっています。



日帰りのデイキャンプも可能。滞在中は、同施設に併設されている温泉センターへの入浴もフリー。



川のほとり、春は桜の下でキャンプが楽しめるサイト。区画は車の乗り入れができるオートサイトや、ゆったりスペースの区画サイト、予約不要のフリーサイトやバイク専用区画を設けています。炊事棟の給湯設備やトイレのウォシュレットなど、初心者にも嬉しい装備。区画サイトには電源もあり、施設内ならどこでもWi-Fiが繋がります。

電源設備やWi-Fiなど  
キャンプ場でも不自由なく  
現代社会とのいい距離感



春栄堂の  
シューパリ

100年以上愛される和歌浦の菓匠



春の限定「きまぐれイチゴ」410円



名物の「シューパリ」216円



大人の甘さ「抹茶パリ」237円



チョコがけ「チョコパリ」291円

※消費税1円未満は切り捨て/価格は2026年4月1日現在のもので変更の場合あり

春栄堂 TEL.073-444-0571 和歌山市和歌浦中1-5-13 営/8:00~17:30 休/水曜・日曜 ※事前の電話予約も可能です!



レンタルギアにooniのピザ窯まで準備してしまうこだわりっぷり。ピZZアの販売もやっています。



紀北かつらぎ町に拠点を構える有名アウトドアセレクトショップ「Orange」の協力のもと、キャンプ好きの担当者が趣味と実益を兼ねて仕入れ。高額ギアもあり、ベテランキャンパーでもなかなか手が出せないアイテムもそろっています。初心者向けのランタンから焚き火台まで、まずはレンタルギアで試用し、購入検討の材料にしてみても。

話題のOrange協力  
お試しが楽しくなる  
こだわりのレンタルギア



炭やグリルが付いた手ぶらでフルセットも用意。お鍋のフルセットはカセットコンロがセットです。



準備に手間がかかるBBQも同施設なら安心。BBQセットが用意されています。肉は地元の肉屋さんと一緒に原価ギリギリを攻めつつ、こだわりの和牛でセット。また「お鍋も食べたい」という欲張りな人のために、お鍋セットも準備。土鍋に盛り付けた状態で提供されます。簡易のビールサーバーもあり、キンキンに冷えた生ビールで乾杯です！

BBQからお鍋まで  
手ぶらでフルセットも用意  
生ビールで乾杯も



全天候型のオープンデッキだから雨でも安心。社員研修やイベントなど幅広い用途で活用できます。



レストラン「オープンデッキ」をトランスフォームすると、屋外のワークスペースも兼ねる巨大フロアに早変わり。200インチの屋外スクリーンを完備した全天候型のオープンデッキで、デザインモチーフはオーストラリアのケアンズ。海外のリゾートホテルのような佇まいで、イベントや研修、BBQなど用途も多彩。



まるでリゾートホテル!?  
屋外でのリモートも可能  
全天候型オープンデッキ



クワイエットフロアは管理棟の2階。仕事の効率をアップさせる空間デザインと椅子がこだわり。



イマドキの働き方は場所も時間も問わずフリーダム。テレワークができる「クワイエットフロア」には貸切・会議室も完備。仕事でも最強の速さ・安定性を誇るWi-Fiフィルターを導入しています。空間も椅子も快適で、キャンプ場とは思えない圧倒的なお洒落感。その場でリフレッシュできるストレッチスペースもあり、サンドバッグが叩き放題です。

Web会議だって大丈夫!  
クワイエットフロアで  
最先端のリモートワーク



## ワークショップはじめてみませんか?

プリザーブドフラワー・ハーバリウム・サシェ など  
～お花に囲まれ癒しのひとときを～

ラフィネ

# Raffine

グループレッスンはじめ各種イベントなどへの出張、  
ブライダル、お供え、仏花等のご予約も承ります

フラワーアレンジメント講師(井口、市川)  
TEL.090-5137-8527

✉ ikukol195yuna@ezweb.ne.jp

📸 [https://instagram.com/raffine\\_i](https://instagram.com/raffine_i)

問い合わせ



ワークショップ開催しています!

「総本家 駿河屋善右衛門 本社工場小倉店」  
「大池カフェ セントゼファー」で  
不定期に開催!!

総本家 駿河屋善右衛門  
和歌山市 St.ZEPHYR  
Cafe & Patisserie





焚き火台は多種多  
彩。スタッフに相談す  
れば、楽しみ方も併  
せてベストアイテムを  
案内してくれます。



キャンプの夜の過ごし方  
醍醐味は焚き火！  
ソロストーブもレンタル

焚き火はキャンプの醍醐味。焚き火を禁止して  
いるキャンプ場もありますが、同施設はサイトでも  
コテージでも大丈夫。またレンタルギアでも、手軽  
な料理汎用から焚き火特化のソロストーブまで、さ  
まざまな種類を用意。キャンパー憧れのユーコン  
やボンファイヤー、レンジャーもそろっています。家  
族や友達と火を囲んで特別な夜のひとときを。



施設利用者は無料で  
何回でも。日帰り入浴  
は大人1人620円。利  
用は13:00~21:00  
(20:30最終受付)。



本宮町のランドマークとして地元の人にも親し  
まれているのが、併設されている温泉センター「美  
人の湯 渡瀬温泉」。コテージやキャンプ場の宿泊  
利用者は無料で利用でき、公衆浴場として日帰り  
入浴もできます。世界遺産・熊野古道沿いで古く  
から知られる本宮温泉郷の一つ。近くには湯の峰  
温泉や川湯温泉もあり、温泉巡りが楽しめます。



美人の湯でお肌つるつる  
施設利用者は  
無料で何度でも入り放題

WATAZE OUTDOOR  
OTONASHI NO SATO



おとなしの郷 WATAZE OUTDOOR 田辺市本宮町渡瀬45-3  
☎0735-42-1777 ☎9:00~21:00 火・水曜(年末年始・GW・お盆な  
どの連休期間や祝祭日は通常営業) 🌐https://hongu-otonashi.com

レストラン オープンデッキ ☎ランチ/土・日・月曜11:00~14:00(月曜  
のみ予約営業)、ディナー/金・土・日曜17:00~22:00(L.O.21:00) 火~木  
曜 ※季節によって営業時間が変更する場合があります。詳しくは問い合わせを

WEB SITE



昨年の猛暑で原料植  
物が被害を受け、体験  
工房は休止。土壌改  
良と耕作地拡充を進  
め、再開を目指します。



地元・本宮町に伝わる手漉き和紙「音無和  
紙」。その歴史は平安以前にまでさかのぼり、熊野  
御幸の際には御用紙として供されたといわれます。  
「流し漉き」の技法で一枚一枚丁寧に漉き上げら  
れた伝統的和紙。現在、和紙製品の生産と販売は  
「おとなし工房」で実施。なお地元の山に自生す  
るコウゾ等の原料不足により体験は休止中です。

工房で生産・販売中！  
熊野の山が育む  
手漉き和紙・音無和紙



落ち着いた雰囲気の内装、  
質が高くお洒落な空間で、至福のひとときを。

1杯ずつ丁寧にハンドドリップした芳醇な香りと味わい深い高品質な珈琲、  
モーニングをはじめスフレパンケーキ・フレンチトースト・デザートも豊富。



※休館日  
スペシャルモーニング  
~パンケーキ&サラダプレート~



窯焼きスフレパンケーキ

焼きたてのスフレパンケーキに  
ホイップバターとお好みのシロップを添えて



クラブハウスサンド&ポテト  
~スモークチキンとベーコン~

季節限定のプレートメニューやパスタ・ドリア等  
お食事も充実しています。



チョコレートパフェ



ジャンボクリームソーダ



お一人様からご家族の方まで、  
皆様でおくつろぎいただける店内となっております。

和歌山宮街道店 TEL.073-488-5291  
和歌山県和歌山市太田 3-1-31

☎平 日/8:00~21:00(L.O.20:30)  
土日祝/7:00~21:00(L.O.20:30)  
モーニング/OPEN~11:00  
ランチ(平日)/11:00~14:00

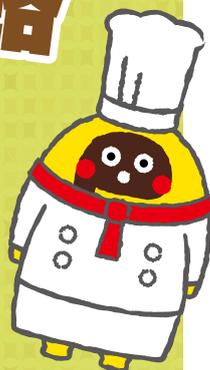




waku waku kishuji  
2026-2027 Vol.10



わくわく紀州路  
お出かけグルメ



祝 40号  
since 1986  
Nov.



日々の喧騒を離れて  
あなただけの時間を

地元で獲れた新鮮な魚介類を贅沢に味わえる料理の品々。和歌山からは、孝子峠を越えてすぐなのでお部屋から一望できる高台の夕景を楽しみながら、ゆったりと宿泊してみたいかたがです。春になると、店先に咲くつつじの鮮やかさも楽しみください。



和歌山の隣、岬町にある老舗の料理旅館「龍宮館」。和歌山市の中心から第二阪和国道にのれば約20分で到着。大阪湾を一望できる淡輪あたご山の高台に位置します。日々の喧騒を離れてあなただけの時間をお過ごし下さい。晴れた日なら、神戸・六甲山のふもとまで楽しめる展望は、見る人の心を癒やしてくれるはず。また、「日本の夕日百選」に選ばれた淡輪の夕日も格別です。「龍宮館」では、新鮮な魚介料理はもちろん近年では季節の野菜を丁寧仕上げでおります。心に残るおいしいお料理をぜひ堪能下さい。

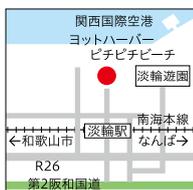
## 龍宮館

☎072-494-3011

大阪府泉南郡岬町淡輪838-8

📍あり

<https://ryuugukann.com>



🏠 個室:6室 🍷 宴会:40名様まで

### MENU ※価格は全て税込です。

- ◆会席料理 竹 ————— 8,000円
- ◆会席料理 松(姿盛り付き) ————— 11,500円
- ◆魚ちり・魚すき ————— 8,000円
- ◆宿泊料金 竹(1泊2食付) ————— 17,000円
- ◆宿泊料金 松(1泊2食付) ————— 20,500円



四季の味わいを盛り込んだ「季節の懐石コース」(※写真上は2026年春の味覚懐石です)。「手間暇かけた料理の数々を楽しむ内容です。日帰りでも大満足の温泉&宴会プランですが、できれば一泊して、静寂の中、隠れ里の雰囲気を楽しんでください。

## ひと足のばせば都心の奥座敷 泉州・犬鳴、癒しの「み奈美亭」

和歌山からアクセスに時間を取られず、1泊でも日帰りでもゆったり癒されくつろげる、大阪・泉佐野市の犬鳴へ。天然温泉の「み奈美亭」で、海の幸、山の幸を使った料理に舌鼓。義犬伝説の残る七宝滝寺まで、ちょっとした山歩きも楽しめ、心身のリフレッシュに最適。四季折々の懐石料理はもちろんだ。ぼたん鍋、鴨鍋、魚ちり、当館名物の行者鍋など、豊かな鍋料理もお楽しみいただけます。

### MENU ※価格は全て税別です。

- ◎日帰りプラン ※入浴料・サービス料込み
- ◆季節の懐石 ————— 6,600円～
- ◆ぼたん鍋・行者鍋・鴨鍋・魚ちり ————— 各7,700円
- ※鍋料理はすべてお造り付
- ◎宿泊プラン(1泊2食付) ————— 12,100円～(3名以上)
- ※土・祝前日は1名につき3,850円UP
- ※2名で利用の場合は1名につき1,650円UP
- (入湯税) 日帰り75円/宿泊150円

## み奈美亭

☎0120-12-3731

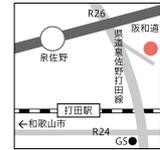
大阪府泉佐野市大木2236 犬鳴山温泉

☎ 11:00～21:00

休 無休

P あり

http://www.minamitei.com/



個室:18室 宴会:120名様まで

## からあげグランプリ・唐揚げ弁当グランプリ ダブルで『最高金賞』受賞。

からあげコンテストで何度も受賞し、全国放映のテレビでも紹介されるなど、その実力は折り紙付き。新鮮な鶏肉を醤油とニンニクで作ったオリジナルタレに漬け込み、しっかりと下味をつけてからカラッと揚げるため、パンチの効いた味わいが特徴です。もう一つの人気メニュー「とりかわせんべい」もお忘れなく。こちらは一枚一枚丁寧に脂を取り除いて下処理することで、雑味がなくパリパリの食感を楽しめる逸品に仕上げられています。

### MENU ※価格は全て税込です。

- 【人気No.1】からあげ弁当(中) ————— 670円
- ももからあげ弁当(中) ————— 720円
- チキン南蛮弁当 ————— 690円
- ロースカツ弁当 ————— 730円
- 生姜焼き弁当 ————— 590円
- からあげBOX(むね肉) ————— 1,200円

※原材料高騰の影響により、表示価格から変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## からあげ まんぷく亭

☎0736-62-7775

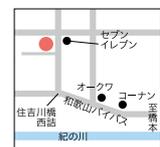
岩出市吉田242-15

セブンイレブン岩出吉田店横

☎ 10:00～21:00(L.O 20:30)

休 不定休

P あり



定番のからあげの他、ハンバーグや焼肉など多彩なラインナップの弁当を提供するお弁当屋さんとして人気です。オードブルもあるのでこちらも要チェック。からあげ弁当(中)670円(写真大)、とりかわせんべい600円(写真左)、からあげBOX(写真右)



温泉BBQは2Fテラスで、森林浴を楽しみながらたっぷりのマイナスイオンの中、BBQをお楽しみいただけます♪※サウナの営業日は、男女で分かれており、(男性)火曜日、木曜日、土曜日 (女性)水曜日、金曜日、日曜日となっております。

非日常をおもてなし。四季折々の季節を感じながら満点の夜空のもとでリラクゼーションのひと時を！



和歌山県紀の川市にある天然温泉・バレルサウナ&SPA施設です。大阪との県境に位置する紀山系唯一の自噴する高アルカリ泉。肌触りが柔らかく刺激が少なく、入浴すると肌がすべすべになるのが特徴で、美肌の湯として長年愛されています。また、セルフフローリュウができる森林浴パノラマ窓のあるバレルサウナ、湧き水で作った水風呂、和歌山では珍しい外気浴による『ととのい』スペースも設けています。温泉・サウナ・食事処の三位一体で「非日常」のおもてなしを体感してみてください。

## 神に通じる神秘の湯 神通温泉 Jinzū Hot Spring

☎0736-77-7553

和歌山県紀の川市神通150-1

🕒 入浴時間 11:00~20:00

🛑 毎週月曜日(祝日は翌日)

🅐 35台

京奈和自動車道紀の川IC車で5分

<https://jinzuuonsen.localinfo.jp>



### MENU ※価格は全て税・サ込です。

入浴料 ————— 大人900円・小学生500円  
サウナ利用料 ————— 700円

犬鳴ボークの生姜焼き御膳 ———— 1,500円  
サ飯セット ————— 2,700円~  
あら川の桃かき氷(夏季限定) ———— 1,400円  
神通お子様ランチ ————— 800円  
ぼたん鍋焼きうどん ————— 1,800円  
ぼたん鍋(冬季限定) ————— 6,600円  
温泉BBQセット ————— 5,500円~  
※その他にも各種お料理をご用意しています。



Instagram



**読者特典**  
**ほっぺがとろけるタンシチュー  
 セットご注文の方  
 200円OFF**  
 ※ディナータイムのみ  
 ※必ず本誌をご持参ください  
 ※他券・他のサービスとの併用不可  
 ※有効期限 2026.10月末

名物の「タンシチュー」1,400円(写真大)。とろけてしまうほど煮込まれたタンと、通常のデミグラスソースより赤ワインが多めのシチューが絶品。★インスタも見てね! ★「洋食のお店 すぎうら」で検索!

デミグラスソースが大人気!  
 すぎうら自慢の「タンシチュー」。  
 おすすめはタンシチューで、噛み  
 するとトロける肉の食感、二噛  
 みで肉の旨みとデミグラスソース  
 のまろやかなコクと香りが口いっ  
 ぱいに広がります。他にもボ  
 リューム満点のポークカツ、鉄板  
 で運ばれてくる熱々ハンバーグ、  
 ふんわり玉子のオムライスなど、  
 いずれも手間暇かけたこだわりの  
 料理。  
 欲送迎会・女子会・各種宴会の  
 ご予算に応じてプランします。お  
 気軽にご相談ください。

**MENU** ※価格は全て税込です。

- ◆ランチメニュー◆ ※全てのランチにサラダ・ライス・ドリンク付
  - 白醬りランチ 1,100円
  - オムライスSET 1,100円
  - パスタSET 1,200円
  - タンシチューSET 1,400円
  - ハンバーグSET 1,200円
  - ビーフシチューSET 1,400円
- ◆平日(月～金)限定ディナータイムメニュー◆
  - タンシチュードリア(サラダ付) 1,450円
  - タンシチューオムライス(サラダ付) 1,450円
  - ハンバーグ(デミグラス・和風・トマトソース) 1,050円
  - ゴルゴンゾーラチーズのクリームパスタ 1,300円
- ◆夜のおすすめセット◆
  - 好きな単品+コーンスープ or ソフトドリンク +  
 サラダ+ライス or パン 単品+600円

洋食のお店 **すぎうら**  
 ☎0736-63-2708

岩出市湯窪8-2 備前交差点より車で約5分  
 ☎(ランチ)11:00～14:00(L.O.13:30)  
 (ディナー)17:00～21:00(L.O.20:30)  
 ※ランチ営業、日曜営業  
 しています  
 休 水曜日 P あり



席数:21席(カウンター5名、テーブル16名) 宴会:25名様まで



**読者特典**  
**ソフトドリンク  
 サービス**  
 ※ご飲食の方限定 ※1グループ1枚のみ  
 ※1枚につき4名様分までOK  
 ※必ず本誌をご持参ください  
 ※他券・他のサービスとの併用不可

お祝い事や大切な記念日にふさわしい華やかなご予約料理「お祝いすき焼きコース」。(写真上/※3人前イメージです) 小学生以下のお子様用松花堂弁当(税込2,200円)もございます。(写真下)

こだわりの割り下すき焼き・特製つゆしゃぶを中心に  
 定食・ご膳から会席料理までご利用。  
 当店は四季折々、厳選された食  
 材を使用したメニューをご用意  
 して皆さまをお迎えいたしま  
 す。季節変わりの籠弁当、すき  
 焼きや天ぷらとお造りなどの定  
 食メニューはもちろん、ひと手間  
 かけた和のご馳走逸品まで幅  
 広くお届け。また、ご家族ご友  
 人のかげがえのない日にぴった  
 りな会席料理(要ご予約)もござい  
 ます。日常から特別な日のお食  
 事まで、くつろぎの和空間「か  
 ごの屋」をぜひご利用ください。

**MENU** ※価格は全て税込です。  
 ※2026年4月時点の内容です。

- ◆ご予約料理
  - 上会席「奏(かなで)」 5,500円
  - 法事 上会席「白菊」 5,500円
  - 飲み放題付会席「集(つどい)」 5,500円
  - お祝いばらちらしコース 4,400円
  - お祝いすき焼きコース 4,800円

かごの屋 JR和歌山駅前店  
 ☎073-403-2341

和歌山市友田町5-30  
 JR和歌山駅より北西へ約200m  
 北大通り沿い東側 近鉄百貨店西側  
 ☎11:00～22:00(L.O.21:30)  
 ランチ11:00～16:00  
 ディナー16:00～22:00(L.O.21:30)  
 休 不定休 P あり(43台)



席数:204席(テーブル100名・座敷74名) 個室:5部屋 宴会:最大90名様まで

和歌山市



人気のハラミ重は、オーナーが吟味したお肉が柔らかく、味わいをしっかり感じられる絶妙の厚み。注文ごとに焼いて、こんもり盛られたごはんにももりもりと乗せていきます。そんなお肉を引き立てつつ、ごはんにもスポットを当てているのがタレ！九州の甘口醤油を使用した自家製で、そこほかとなくパンチを感じる味わいがクセになりそう。カルビ150gと卵2個を使った「肉玉定食」も人気です。

MENU

- ※価格は全て税込です。
- ハラミ重 (並盛) 1,800円
  - 人気No.1 肉玉定食 (並盛) 1,200円
  - からあげ定食 (並盛4コ) 900円
  - カルビ焼肉丼 (並盛) 1,000円
  - からあげ&スクランブルエッグ定食 (並盛) 1,000円
  - からマヨ丼 (並盛) 800円



ボリュームにもコスバにも大満足のハラミ重※写真は並盛(写真大)、広々とした空間で、ゆったり過ごせる店内(写真小/左)、からあげの大きさにビックリ!からあげ&スクランブルエッグ定食(写真小/右)

大盤振舞 まんぷく食堂

☎073-488-7711

和歌山市西浜872-1  
 南海和歌山市駅より車で約10分  
 ☎11:00~15:00  
 休 無休  
 P あり



☎ 席数:35席 (カウンター:7席、テーブル:28席)

和歌山市



昭和な空気感の残る老舗食堂「山為食堂」。看板商品の中華そばは、こつこつしつとも旨味の強い豚骨醤油のスープが存在感のある太麺にまとわりつき、濃厚派のハートを抱いて離しません。早朝から豚骨の炊き込みで3日かけて完成したベースは、一度食べたら虜になること間違いなし。今は中華そばのイメージが強いですが、創業時はうどん店だったことからうどんメニューも豊富にあり。しっかり出汁をとったスープはお子様にも人気です。

MENU

- ※価格は全て税込です。
- 中華そば(細麺有ります) 950円
  - からみそめん(細麺有ります) 1,300円
  - チャーシューメン(細麺有ります) 1,300円
  - カレーうどん(あげ入り) 600円



言わずと知れた看板の「中華そば」950円(写真大)、昔ながらの食堂の趣を残す店内(写真小/左)、創業時はうどん店だったことからうどんにもこだわりがあり、うるめと昆布の出汁が絶品。人気は肉カレーうどん900円(写真小/右)。

山為食堂

☎073-422-9113

和歌山市福町12  
 南海和歌山市駅より徒歩6分  
 ☎11:00~17:00  
 ※スープがなくなりしだい終了  
 休 日曜、祝日  
 P 5台、他提携Pもあり



☎ 席数:27席 (カウンター:7席、テーブル:20席)

## 極厚チャーシューでボリューム満点！ 女性向けサービスマンも豊富。

極厚チャーシューと、コクとあつさり感が共存する白湯スープが自慢です。看板メニューの斗天王ラーメンは、キャベツ、にら、もやし、国産豚肉をオリジナルのたれで炒め、ラーメンにトッピング。食べ応えは十分。胃もたれナシだから、女性や年配層にも人気。また麺を全て春雨に変えたり、チャーシューの枚数調整などのサービスマンも充実で、人気店の心意気までもしつかり受け継いでいます。

### MENU ※価格は全て税込です。

- ラーメン 980円
  - たかなラーメン 1,120円
  - 【人気No.1】斗天王ラーメン 1,180円
  - 【名物】ピリ辛斗天王ラーメン 1,230円
  - ★各種小ラーメン★ -130円
  - ★各種ラーメン大盛り★ +140円
  - ★各種ラーメン替え玉★ 270円
- ※ラーメンやチャーハン・焼き豚・餃子等々、持ち帰りOK

## 薩摩ラーメン斗天王

☎073-425-2248

和歌山市中之島2267 ファインビルQ 1F

☎月～金 11:00～14:00/  
土・日・祝 11:00～15:00/  
18:00～翌3:00

休 麺・スープがなくなり次第閉店

P 火曜日  
有料駐車場あり



🚗 席数：24席(カウンター9席、テーブル15席)



【人気No.1】斗天王ラーメン1,180円(写真大)、麺を全て春雨に変更可能。お酒の後でもスルスル食べられます。(写真小/右)、隅々まで清掃が行き届いた清潔感のある店内。(写真小/左)

## お馴染みの人気行列店。極厚チャーシューと 豚骨白湯ラーメンが人気

人気の理由は、試行錯誤を繰り返して完成した自慢のスープと、厚切りチャーシューの黄金コラボ。あつさりなのにしつかりコクのある豚骨白湯スープは、飲み干したくなる美味しさ。そのスープに、ほろっと口けるような柔らかい厚切りチャーシューが絶妙な味わいに。お子様から年配の方まで、みんなが美味しく食べられる「ラーメン」という店主の思いが込められたこだわりの一杯です。

### MENU ※価格は全て税込です。

- ラーメン 980円
  - たかなラーメン 1,120円
  - キムチラーメン 1,140円
  - 【名物】四天王ラーメン 1,180円
  - 【名物】ピリ辛四天王ラーメン 1,230円
  - ★各種小ラーメン★ -130円
  - ★各種ラーメン替え玉★ 270円
- ※ラーメン・焼き豚・餃子等々、持ち帰りOK

## 薩摩ラーメン四天王

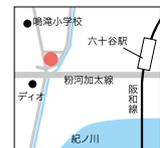
☎073-462-4977

和歌山市園部640-6

☎11:00～14:00、17:00～24:00  
※麺・スープがなくなり次第閉店

休 月曜日(祝日営業、翌火曜日休業)

P あり



🚗 席数：24席(カウンター8席、テーブル16席)



【名物】ピリ辛四天王ラーメン1,230円(写真大)、テイクアウトOK、ラーメンは、麺とスープ、具材が別々なので、お持ち帰りで麺が伸びてしまう・・・という心配はありません。(写真小/右)、お家へのお土産にいかが？人気の焼豚。(写真小/左)

和歌山市



オードブルやテイクアウトは当日ご注文可能。営業時間中であればいつでもご注文可能！お気軽にご利用ください。

『&熊猫酒場』は地元食材を使用した和歌山城・県庁近くにある地元の中国居酒屋です。

人気No.1はリビート率90%湯浅醤油を使用した四川麻婆豆腐。牧場直送の熊野牛のホルモン鍋や紀州うめどりのよだれどり、旬の地元の鮮魚を使ったてんぷらあかけ、しらす炒飯等100種類以上。最大26名様まで収容可能で、飲み放題付き6000円(税込み)大熊猫宴会プランも人気です！お花見、年末年始など用途にあわせてオードブルやお弁当なども当日予約可能。お気軽にご相談ください。

**MENU** ※価格は全て税込です。

『熊猫酒場』で検索！又は二次元コードで↓↓↓

インスタ      テイクアウト      店内メニュー

鍋&麻婆豆腐&創作中華料理  
**&熊猫酒場** AND-KUMANEKO-SAKABA  
☎073-427-5557

和歌山市雑賀屋町東ノ丁51 新谷ビル1F  
 ☎ [平日ランチ] 11:30~13:30  
 17:00~23:45 (L.O.23:00)  
 日曜・祝日 17:00~22:00  
 休 火曜日 (12月31日、1月1~3日は営業します)  
 P 夜のみ [TTPARKをご利用ください。]  
 2,000円以上で割引券発行。

☎ 席数: 27席 (カウンター3席)      🚫 貸切OK (15人~24人以下)

和歌山市



一番人気の「うなぎ定食紀州」(写真上/4,770円)は、うなぎ一尾がドーン！一品料理も堪能できボリューム満点。

直火焼きで旨味が際立つ！  
専門の卸問屋がおくる絶品うなぎ

関西風に直火で焼き上げ、パリッふわつがたまらない絶品のうなぎがいただけるこちら。開業50年超のうなぎ専門の卸問屋が「その時期いちばんのうなぎを堪能してほしい」との思いで平成30年にオープン。和歌山で希少な白焼きのうなぎを食べられる店でもある。備長炭でじっくり焼き上げたうなぎに、自家製たれを絡めたらうなぎをうなぎ重や定食でどうぞ。持ち帰りも好評。

**MENU** ※価格は全て税込です。

お昼限定 ※お漬物・お吸い物付き  
 ●うなぎ丼 梅(2枚) ————— 1,750円  
 ●まむし丼(5枚) ————— 4,150円

うなぎ重 ※お漬物・肝吸い付き  
 ●並(半尾) — 2,300円      ●大(3/4尾) — 3,150円  
 ●上(一尾) — 4,000円      ●特上(一尾半) 5,700円  
 ●將軍(二尾) 7,400円

うなぎ料理 二与呂  
☎073-426-7810

和歌山市友田町4-67  
 ☎ 11:00~14:00 (L.O. 13:30)  
 18:00~21:00 (L.O. 20:30)  
 休 水曜日  
 P なし(近隣のコインパーキングあり)

☎ 席数: 36席      🚫 個室: 少人数(4~36名)要予約



人気No.1の華兆プランは四季折々の厳選食材、新鮮な伊勢海老のお造りにアワビや熊野牛など、南紀の味覚が堪能できます。太平洋を見下ろすロケーション。心地よい海風に吹かれながらじっくりと汗を流す癒し時間を。オリジナルの肥料を使用し減農薬で育ったいちごは子どもにも安心安全。

■ すさみ町

リゾートホテルで南紀すさみの幸を堪能  
誰もが笑顔になるアクティビティもご用意

南紀白浜から約15分。眺望を生かした37の客室。庭付きのロイヤルスイートをはじめ、露天風呂付きの客室や和室、洋室、和洋室そしてベッドと泊まれる客室もスタンバイ。館内のプールサウナでは海を眺めながら本格横サウナ、パレルタイプ電気サウナが楽しい。整った後はプールにダイブ。開放感で心も体もリフレッシュ。5月下旬まで同館で育てている「いちご狩り」を開催。5種類のすさみイチゴをぜひ。

MENU ※価格は全て税込です。

おすすめ宿泊プラン

●華兆プラン 1名様料金18,700円～  
入湯税別途150円(一泊二食付き4名様一室)

- プールサウナ  
料金:1人2,500円(バスタオル付)、貸切料金(60分):4名用5,000円、5名用8,000円、6名用10,000円 営業時間:10:00-20:00  
体験時間:60分 予約方法:要事前予約  
※水着着用、レンタル水着(1着500円)もあり。
- いちご狩り(40分食べ放題)  
料金:大人(中学生以上)2,500円、小人A(小学生)1,700円、小人B(4~6才)1,200円、幼児(1~3才)500円、ペット(おむつ着用)500円  
期間:5月上旬頃まで受付時間:10:00-11:30、13:00-15:30  
※利用の際は、フロントにて受付を。

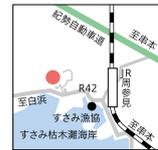
南紀すさみ温泉ホテル ベルヴェデーレ  
☎0739-55-3630

和歌山県西牟婁郡すさみ町周参見4857-3

☎【宿泊】チェックイン 15:00  
チェックアウト 11:00

休 不定休  
P 60台無料

URL <http://www.ikoi-w.com>



■ 白浜町

南紀白浜でトルコにトリップ!  
異国情緒あふれる空間で癒やしを

色鮮やかなトルコランプが灯る店内は、南紀白浜にいなから、遠い異国を訪れたかのよう。フードメニューも充実し、オーナー自ら本場の味を研究し、日本人の好みに寄り添い仕上げたケバブライスに注目を。ほかにも舟形ピザ「ピデ」や、トルコの定番スイーツ「バクラヴァ」など、多彩な料理が並びます。トルコランプやアクセサリー作りのワークショップも人気。

MENU ※価格は全て税込です。

- ケバブライス 1,180円
- 袖プレートランチ 1,380円～
- バクラヴァとチャイセット 1,300円
- トルコアイス 580円

つむぎ  
紬カフェ

☎0739-33-7683

和歌山県西牟婁郡白浜町2927-1704

のんびれっじ白浜1F

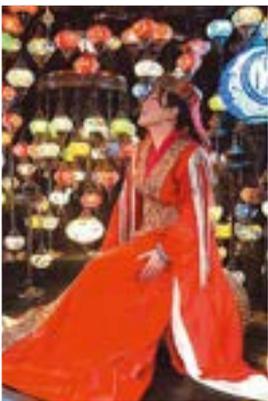
☎ 9:00~17:00(OS16:30)

休 月・火曜

P 10台



🚗 席数:30席



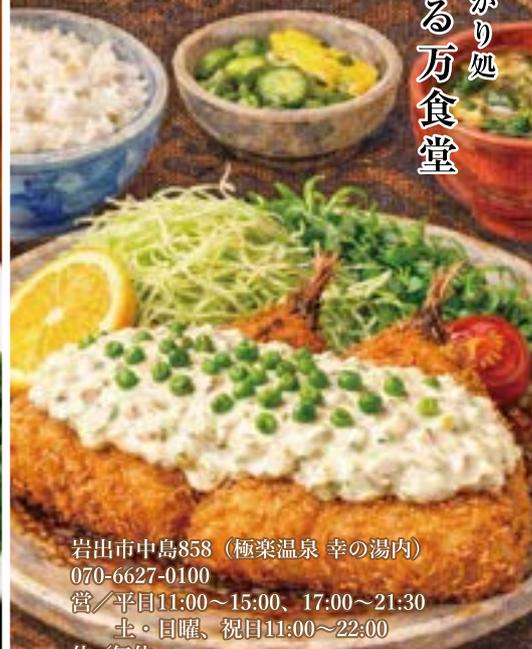
ケバブライスはオーロラ、旨塩ダレ、テリマヨの3種類のソースからお選びを(写真大)。ランチプレートは10食限定でセットドリンク半額。バクラヴァとチャイセットは1,300円(写真左下)アクセサリーなど制作できるワークショップは1,480円から。親日国トルコを身近に感じるひとときを。

まる万ラーメン



[九番丁店]  
和歌山市九番丁1  
073-488-5222  
営/11:00~14:30、17:00~21:00  
休/無休  
[和歌浦店] [大谷店]  
※金・土・日曜の週末と祝日の営業

湯あがり処  
まる万食堂



岩出市中島858 (極楽温泉 幸の湯内)  
070-6627-0100  
営/平日11:00~15:00、17:00~21:30  
土・日曜、祝日11:00~22:00  
休/無休  
※メンテナンス休業有

天ぷら酒場  
万天堂



和歌山市友田町2丁目147  
090-2943-0010  
営/17:00~23:00 (OS22:30)  
休/日曜

丸 万 堂 食




お菓子  
庵堂菓子製作所



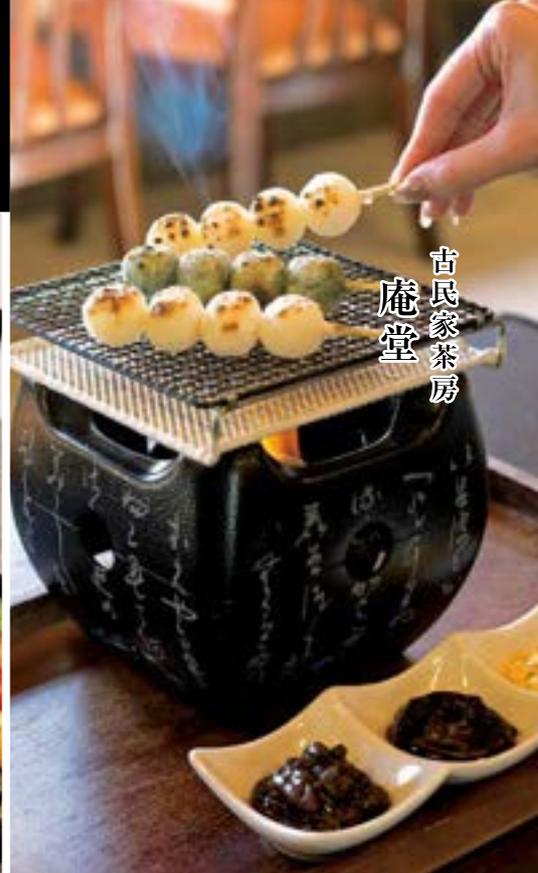
和歌山市七番丁16 和一ビル1階  
073-418-5533  
営/10:00~15:00  
休/土・日曜、祝日

仕出し料理  
はないろ



和歌山市中島161-4  
073-488-8716  
受/9:00~17:00  
休/無休

吉民家茶房  
庵堂



有田郡有田川町西丹生園456  
090-3703-0010  
営/10:00~16:00  
休/月・火・水曜

あなたの心によりそう医療と介護を —

# 選ぶ楽しさ、生きる力。

自宅で  
自立した生活を  
送りたい人

専門スタッフの  
リハビリを  
受たい人

日常生活に  
楽しみや刺激が  
欲しい人

同じ趣味を  
持つ仲間と  
楽しみたい人

## 2026年2月グランドオープン!

### 今までと違う“自分で選ぶ”デイサービス

これまでの「用意された一日」ではなく、活動も過ごし方も自分で選ぶスタイル。やりたいことを自分で決めるから、毎日がもっと前向きに。主体性を大切に、新しいかたちのデイサービスです。

真心込めて  
サポート



4月  
NEW



#### 快適な入浴設備

広々とした清潔な空間に、安全性へ配慮した手すりや段差の少ない設計。リハビリ効果のある歩行入浴を完備しています。



#### 運動・機能訓練

専門スタッフが常駐。さまざまなトレーニングメニューを用いて個別機能訓練を実施。豊富な介護予防体操も人気です。



#### 娯楽や趣味活動

カラオケや麻雀、囲碁・将棋、手芸や書道、料理、ウォーキングなど多彩なラインナップ。コンビニ併設で、利用中には毎日ショッピングリハも可能。



#### 高齢者向け住宅

サービス付き高齢者向け住宅きみさと「グランドライフ」併設。24時間スタッフ常駐で自立した暮らしをサポート。見学・相談受付中。



あなたの心によりそう医療と介護を —  
宇治田循環器科内科グループ

社会福祉法人 順風会  
大規模デイサービスセンターきみさと

## シャインユー

お気軽に  
お問い合わせください //

和歌山市木ノ本395-3(梅原交差点から146号線を車で3分)

TEL: 073-488-3053

スタッフ募集!

【介護職】

経験者(ブランク可)歓迎

詳しくはこちらから →



春から始まる新生活、**県外で頑張るお子様を支える保護者様へ**



# 「ふるさと便」申込受付中!

無料  
プレゼント

「ふるさと便」とは? もらえる条件は?



## 地元の特産品や日用品を詰め合わせた 新生活応援ギフト「ふるさと便」

“ふるさとを離れてがんばるみなさまを応援したい”、“離れた場所でもふるさとを感じてほしい”という想いから、対象者に無料でお届けします。この機会にぜひ FAVTOWN に会員登録して、「ふるさと便」をお受け取りください! ※商品準備の状況や、応募者多数の場合、抽選となる可能性があります。



※写真は前回のふるさと便です。



今回の  
ふるさと便の中身を  
一部ご紹介



金芽ロウカット  
玄米ごはん

東洋ライス株式会社 様



タニタ食堂の  
金芽米ごはん

東洋ライス株式会社 様



生姜丸しぼり  
Wakayama  
GingerAle

和歌山県農業協同組合 様



信濃路  
出汁カレー

株式会社信濃路 様

※「ふるさと便」は地域により、中身が異なります。詳細は、ふるさと便応募ページよりご確認ください。

これまでの  
反響!

## 「ふるさと便」、好評です!



### 受け取った方からの感謝の声

“

皆様の素敵なプレゼントで自分の地元和歌山への懐かしさや愛着が増しました。遠く離れた東京でも皆様への感謝を忘れずに自分の夢に向かって一生懸命邁進していきます。



“

娘は18歳で和歌山を離れて、2年間で帰省せず、あまり連絡もよこすことはなかったのですが、ふるさと便が届いたという知らせと、和歌浦せんべいを小さい頃に食べたことを思い出した、と、和歌山を懐かしんでくれたようでとても嬉しかったです。

### 「ふるさと便」の実績



発送数

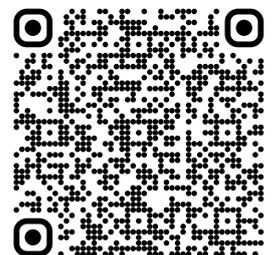
通算 **2,190** 個



ご協力いただいた企業

通算 **65** 社

一人暮らしに役立つ新生活応援ギフト  
「ふるさと便」の  
お申し込み・詳細はこちら



※本取り組みは、各自治体と連携し、シナジーマーケティング株式会社が実施しています。※サービス内容は予告なく変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。

[お問い合わせ]

FAVTOWN 運営事務局  
<https://r.favtown.jp/contact>

対象期間：2026年4月1日  
～2027年3月31日

もう、  
あなたはもらった？



JAバンク

あなたのくらしに/

プラス



JA

プレゼント

ご利用中の方も  
お取引がない方も

新しいお取引で、もらえる。

プラス、つづく♪  
JAバンク



詳しくはこちら!

JA窓口にもお気軽にご相談ください。



©よりぞう

Asahi

冷やして  
ぶっちぎり にうまい。\* 辛口〈生〉

SUPER  
"DRY"



\*スーパードライにおける温度帯別評価比較において



ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。空びんは、お取り扱いのお店へご返却ください。



アサヒビール株式会社

すべては、お客さまの「うまい!」のために。



これからも

# みなさまの暮らしとともに、 歩み続けて140年+1。



1885年創業。  
世界初のかとり線香自動製造機を発明し、現在もっとも一般的な「巴型渦巻かとり線香」を世界中に広めました。  
今もかとり線香をはじめ、約1500種類の殺虫剤・消臭剤・洗浄剤・入浴剤などを製造しています。  
「いつもの暮らしを豊かに」を合言葉に、これからもみなさまとともに歩み続けます。



洗浄剤



殺虫剤



除菌・その他



芳香・消臭剤



入浴剤



## ライオンケミカル

SINCE 1885

公式HP 採用サイト YouTube



ライオンケミカル株式会社 〒649-0311有田市辻堂1-1 TEL.0737-82-3211  
月曜日～金曜日 9:00～17:00(年末年始、お盆、祝日を除く)