



グルメ情報 | 勝浦×太地 Area

紀伊半島の南東端に位置し、温暖な気候、雄大な自然に恵まれ、豊かさ、厚い人情が溢れる
那智勝浦町・太地町のまぐろ・くじら料理をぜひご堪能ください。



特産品情報 | 勝浦×太地 Area

那智勝浦・太地エリアからおいしい味覚のご紹介です。
巻末クーポン券をご活用いただき、おトクな特産品めぐりをしてみてはいかがでしょうか。

SPECIAL PRODUCT

那智ねぼけ堂 MAP▶P.3



東丁渡海産売場ならではのオリジナル商品の数々。食事処では勝浦江崎マクラコ丼、煎餅では黒糖ソフトクリームがおすすめ。

■那智勝浦市 市町3454-1
■TEL.0735-662621 ■9:15-17:00 不定休
■駐車スペース50台

那智町のクーポンで 通常価格からお買物 **10%引**

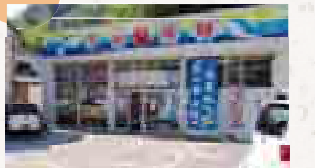
那智かまぼこセンター MAP▶P.3



新鮮な 熊野灘が産んだ海の幸。かまぼこ本舗の味にこだわった製法で完成のおみやげのロケット、大甲魚に包まれた天然温泉。那智下達菜乃湯(むらり)の湯。があります

那智町のクーポンで 通常価格からお買物 **10%引**

うめ海鮮 MAP▶P.3



にぎやかな店内は、新鮮な海の幸、大甲の紀州南高梅のほか、うめ通船でしか香にできないオリジナル漬物が盛りだくさんです。インターネットからでも購入いただけます。11月かまぼこ抽選大プレゼントで楽しみました。抽選に当たれば10%割引致します。 <http://www.umekaisen.com/>

那智町のクーポンで 通常価格からお買物 **10%引**

まぐろのお店



「紀州勝浦産まぐろ」は、100%天然まぐろ。漁獲されたまぐろを船内で冷水保存(氷溜)することにより、漁獲された直後の新鮮さと品質を保ったまぐろです。

01 bodai(母大) 築地5-1-3 TEL.0735-52-0039

鮪とろかつ 980円

ナット揚げハンバーグのカツをあっさりおろしポン酢で食べられるのはぜひお試しください。

■11:00-14:00
17:00-23:00
※火曜日

02 烏羽山 築地4-4-1 TEL.0735-52-0221

まぐろ丼 1,360円

隆格の鮮魚屋が軒営のため、新鮮な、旬の魚料理が得意です。

■11:00-17:00
※水曜日 3台

03 ステーキハウス ひのき 築地1-1-13 TEL.0735-52-5550

ミックスハンバーグ(ランチメニュー) 1,500円

まぐろ・牛・豚肉・100%の肉のハンバーグ。お好みで肉を焼きます。くじら刺身にも新鮮です。

■11:30-14:00
16:30-21:00
※月曜日 3台あり

04 中華 大将閣 勝浦998-2 TEL.0735-52-0310

鮪せんべい 500円

地元であつたまぐろを中華風にアレンジした創作メニューが多数。

■11:00-14:00
17:30-26:00
※不定休 3台

05 お食事処 桂城 勝浦998-11 TEL.0735-52-1845

鮪定食(焼物+焼魚) 1,500円

造り揚げ、鉄板焼き、餃子又は納豆と焼つけし。鮪系の旬料理がっこのです。(要予約)

■11:30-14:00
17:00-22:00
※月曜日 3台

06 和洋 森本屋 勝浦451 TEL.0735-52-4578

まぐろ丼(十割そば製法) 900円

新鮮で柔らかく旨みのあるまぐろの刺身を併せていただきます。町屋風の風情の落ち着いたお店です。

■11:00-14:00
17:00-20:00
※第2・第3火曜日 3台

07 喜八 派ノ宮392-1 TEL.0735-52-6534

まぐろくじら(まぐろ) 5,250円

兼行雑貨等にも掲載されている。此方からのご来店にもお応えをします。本場勝浦の味を、ほんまに伝えます。

■11:30-13:00
17:30-22:00
※火曜日 3台あり

08 美味しいかいほみ 那智山712 MAP▶P.3 TEL.0735-55-0313

まぐろ丼定食 1,500円

美味しい素材を美味しくいただく。本場勝浦の味を、ほんまに伝えます。

■9:00-17:00
※不定休 3台

くじらのお店



「くじらの町」として有名な南紀の太地町は、日本の捕鯨発祥の地。最近ではくじらを食べる機会も減りましたが、ここ太地町ではくじらの美味しさを味わえます。

09 くじら家 太地 2902-115 TEL.0735-59-2173

鯨刺身定食 2,620円

鯨刺身の北、太地町までぜひ食べてください。

■9:00-17:00
※木曜日 30台

10 白鯨 太地 2973-4 TEL.0735-59-2323

鯨松花堂 2,625円

太平洋を望みながら、青島から新鮮な本場太地産の鯨を堪能できます。

■11:00-14:00
※不定休 30台

JF南紀勝浦漁協食品(株) MAP▶P.3

紀伊勝浦産の天然旨みまぐろの産地独自の製法で冷凍、解凍後も風味が落ちない。旬の味を堪能できます。これらの商品は、以下のホームページからご購入いただけます。 <http://www.nanki-katsura.co.jp>

※直販は行っていません

和歌山の特産品① 蒲鉾

紀伊本道、熊野灘の豊かな恵みが生んだ紀州の蒲鉾は、自身で守った伝統技術で、最高の材料を伝統技術で丁寧に仕上げられています。産地直産の製法であるため、安易な冷凍で品質が落ちる心配なく、冷凍した蒲鉾でも、独自の製法で焼き上げた牛蒡巻きなど、その味を堪能できます。

まぐろ

勝浦はまぐろの本拠地。ここでは、かたもろの産地直産の味あじはつ、旬の味を堪能できます。また、豊富なイベントを開催する「まぐろ祭り」の開催として開催しています。鮮度、得意、味わいあじはつ、その味を堪能できます。

上記のお店から特産品をプレゼント!詳しくはP13をご覧ください。

白浜温泉

千歳敷 ▼6900万円～
▼65万坪の体
積が誇る大造り



見処



▲夕景の美しき橋脚、
糸は44年ほど引いて

▲千歳敷の海岸にそ
び立つ高層ビル

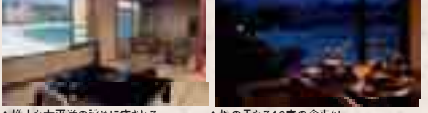
癒し処

01 白良荘グランドホテル

全ての客室が白良浜に面するオーシャンビューリゾートホテル。ゆったりとした浴場があり、和風の「磯辺の湯・松風」では木の温かみを、洋風の「脱塩の湯・潮風」の露天風呂では、湯面と水平線が重なり合って、海に溶け込んでいるかのような一休感が楽しむことができます。50種類もの泉実や板菜を堪能させたエキスと、旬の食材からなる創作会席料理・美食・健康美にも注力します。



▲別荘に上り休むのがあったりと、ミッドウインター打つ湯、温泉地も充実。



▲大人も太平洋の眺めに癒される、 ▲池の奥なる10室の食事処。

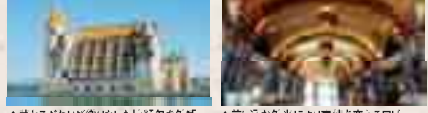
■泉質 ナトリウム-塩化物硫酸泉 ■風呂入浴不可
■所在 和歌山県白浜町白良1-3-7068
■TEL: 07-39-421100
■URL: <http://www.shirahama-jr.com/>

02 ホテル川久

世界各国の一流の職人が、「夢」と「こだわり」をこめて造形した建物は、独自の世界を確めた一つの作品として、他では決して味わうことのできない空間が存在します。オールスイートの客室は、ひとが毎毎に趣が異なり、お越しいただく度に新しい感動が待っています。館内にちりばめた逸品の数々が、一体となり醸し出す至福の時間。ここは夢見る建物、空想のお城。門をくぐれば、物語は、はじまります。



▲お老老の新しいお大浴場「御前」長持の浴槽で、露天風呂が併設。



▲夢とこだわりが織り交した比較無双な湯、 ▲壁の外の光により天井を変えらるロビー。

■泉質 ナトリウム-塩化物硫酸泉 ■風呂入浴不可
■料金 大人1,000円、小人500円 ■前泊和歌山県白良町
■TEL: 07-39-42-3322
■URL: <http://www.hotelkawa.jp/>

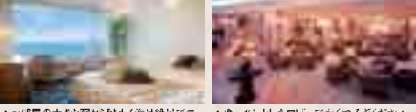
万葉集や日本書紀にもその名を残す白浜温泉は有馬、道後と並び日本三古湯で、1300年余りの歴史を誇ります。齊明、天智、持統、文武天皇をはじめ多くの宮廷貴族が浴したと伝えられる卑奈の湯湯などもあります。また、海岸沿いに宿が立ち並び、西日本有数のマリリゾートとしても発展しています。

03 梅樹温泉 ホテルシーモア

紀州と言えば梅。その梅を咲ける巨大な梅に温泉を引き込み、香ばしい湯を最初に楽しんだのが徳川吉宗公だと言われています。そんな伝説の温泉が、ホテルシーモアの露天風呂「梅樹温泉」です。紀州の海を水平線を見とるす湯に浸かれば、至福のひとときが暮れてゆきます。



▲天然温泉がけ流しの露天風呂の浴槽が戸外、日本夕陽の海100景に選ばれる名湯。



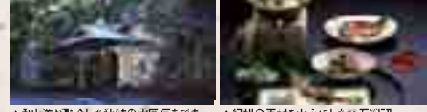
▲お部屋の大きさが楽しめる洋室建築です
■泉質 含硫酸泉 ■風呂入浴不可
■所在地 和歌山県白浜町白良1-1921
■TEL: 07-36-131000
■URL: <http://www.seimora.co.jp/>

04 旅館 万亭

数寄屋にアールヌーボーが薫る和室や軒先が和と洋を融合させ独特の雰囲気を感じている旅館です。ヒヨドリやメジロなどの野鳥の鳴き声と温泉の湧き暮る音が館内の空気と一致し静かな梅の流を伝えます。毎水曜夜はフランス料理のみを供し、泊り日の宿泊で和洋のグルメが楽しめます。西側の部屋は、月見が眺められます。



▲湯につかりを楽しまし、そんな日にも、温泉と一休を、大浴場に隣接する露天風呂。



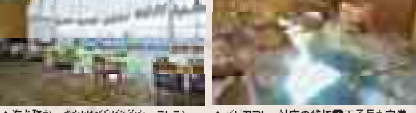
▲和洋が融合した独特の客室建築です。 ▲紀州の素材を中心とした和洋対照。
■泉質 含硫酸泉(含/室温調整器) ■風呂入浴不可
■所在地 和歌山県白浜町白良1-1921
■TEL: 07-36-131000
■URL: <http://www.aikis.or.jp/mantei/>

05 家族と過ごす白浜の宿 柳屋

白良浜を望む眺望もさることながら、白浜は何と言っても源泉かけ流しの天然温泉。万葉の頃より奇形天然湯、浮城天皇など女帝が愛した行幸温泉の源泉を引く、数少ない旅館の一つです。大浴場、露天風呂、家族風呂など8つの湯房を併設可能。地産れ魚介類や野菜がたっぷりの食卓と温かいお風呂で、心から癒えます。



▲設備整った浴槽の作りが伝統的な大浴場。



▲海を臨む大きなお風呂が印象的。 ■スナック、 ▲パリアー対応の貸切露天風呂も完備。

■泉質 ナトリウム-塩化物泉 ■風呂入浴不可
■所在 和歌山県白浜町白良1-1921
■TEL: 07-39-42-3322
■URL: <http://www.yanaya.co.jp/>

味覚 九絵(クエ) 食べ処

幻の味「紀州本九絵」を安定供給

白浜では近年、紀州本九絵の養殖技術が進み、安定供給することが可能になりました。この紀州本九絵は、まさに「幻の味」と呼ぶべき素晴らしい味覚であり、お祝い、贈り物の定番料理から各旅館の料理長が腕をふるった創作料理も楽しめます。白浜温泉旅館協同組合では、多くの方々に紀州本九絵の「良さ」を味わって頂くため、お取り寄せサービスを提供しています。お取り寄せについては、各要約施設にお問い合わせください。



南紀白浜 ゆめぐり札

南紀白浜温泉旅館協同組合九絵のホステル・旅館にお取り寄せサービス、加藤ホテル・旅館18施設の内、3ヶ所まで入浴できる「南紀白浜ゆめぐり札」チケットをお購入できます。
取扱場所 各ホテル・旅館フロント 1,300円

食べ丸 グルメ情報 | 白浜×田辺Area | エリア

「あから」とは「私たち」という意味の方言で、「田辺らしい私たちの井」という意味。カツオ、タチウオ、シラスなどの海産物や熊野牛、梅干、梅干し、なんび焼きなどの特産品を使った期間限定の「あから丼」をご用意致しました。



詳しくは白辺(元)飲食会
http://www.tanabe-kankou.jp/をご覧ください。
期間：2009年10月～2009年3月末まで(10年提供あり)

01 鮎、寿司、一品焼 一言 バイパス店

田辺市下方559 TEL.0739-25-0772

熊野牛の山椒焼き丼セット 1,500円

熊野牛のステーキをきつとあさり山椒だしから煮た熊野牛の山椒焼き丼セットいかがですか?

11:00～22:00
年中無休
500円

02 だるま寿司

田辺市新方22-16 TEL.0733-25-5002

地魚海鮮ちらし 950円

地産のマグロ、地元産アカイガサゴイ、タチウオ、入れた地魚を煮た地産味噌の高湯で、ご飯にメニューです。

11:00～13:30
16:00～21:30
火曜日休日
8台

05 レストラン ラムー

田辺市青山 TEL.0739-22-0400

紀州梅鶏の選ぎパインブリ 1,300円

ハイ生産を器にしよう、地産のカラ揚げや、周辺のしめ、梅干しが等ミルフィーユ状にしてしたドーナツです。

11:00～15:00
17:00～21:00
※予約のみ 20:30
年中無休
600円
※大人数可

08 めはり本舗 三軒茶屋

田辺市新方23秋ギンビル1F TEL.0739-3-7707

熊野牛すじごろごカレー丼 1,100円

ラーゲントホリのすじごろごから煮込み醤油を多めに付けて、味噌を加えて仕上げました。

11:00～14:00
17:00～20:00
月曜日休日
有料駐車場

特産品情報 | 白浜×田辺Area | エリア

雲峰高野山や熊野三山など歴史と文化の宝庫でもある南紀は、美しい海や緑なす竹にも恵まれていて、自然の宝庫でもあります。南紀だからこそ生まれた食品、優れた工芸品などの素晴らしいお土産を、ぜひ旅の思い出に。

SPECIAL PRODUCT

福菱 MAP▶P.7



白浜と言えば、やわらかく口溶ける「かげろう」、伝統の川肴もなか「がねれ湯」です。

■白焼 1279.5 ■EL0739/123128
■お肉 1900 年中無休 ■注連焼 10台

通常価格から **お買物10%引**
※お肉はひょうろ、熊もなか、はまかつ、うめだにのみです。

池本孝太夫商店 MAP▶P.7

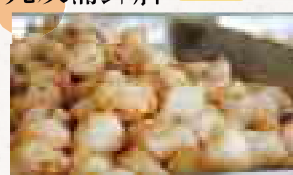


紀州高野山産梅干漬 美味しいです。

■白焼 1885.38 ■EL0739/33285
■肉焼 7300 年中無休 ■駐車場 10台

1梅ソフト**50円引**
②お買物**5%引**

丸双蒲鉾店 MAP▶P.2



紀州かまぼこは、江戸前風の製造工地上の、かまぼこ屋では他と旬の素材を組み合わせ、かまぼこを開発しています。

■白焼 1175.1 ■EL0739/454.5 ■8:00～7:00
※5分前予約 ■駐車場 10台(予約のみ)

通常価格から **お買物5%引**

福亀堂(大連みやげセンター) MAP▶P.2



九州のおみやげなら何でも福亀堂一菓子生産、地産物製造、を福亀堂の血統です。

■一定時期にのみ 3007.25 ■EL0739-26-1812
■8:00～9:50 年中無休 ■駐車場 4台

通常価格から **お買物10%引**
※お肉は大連みやげセンターに限りです。

天王醸造 MAP▶P.2



創業大正10年、醤油味噌の製造販売。「夫婦の衣」が家の味、てんぷり、お肉。

■一定時期にのみ 2632 ■EL0739-22-3354
■6:00～15:00 年中無休 ■駐車場 10台

1000円以上お買い上げの方
■美味しゅうゆ100ml、醬油差し容器1プレゼント **お買物5%引**

JA新南 紀菜柑 MAP▶P.2



青紀州の「おぼろ」「おひん」「白皮」、共栄、先母、州産の食べ物を新鮮な新築で販売。

■一定時期にのみ 732.1 ■EL0739-1-2631 (ハイオク)
■9:00～13:00 年中無休 ■駐車場 200台

1.みかん(1箱に2個)2個又は、
2.南高梅1kgプレゼント
③JA特産の梅干1まるの箱 110%引

ドライイン 龍の里 MAP▶P.2



龍神村の気候風土が育った柚子を平作して加工販売しております。人気の親山、子マコネ、柚子と准品の4種です。どうぞお楽しみください。

■柚子干焼 500 693.1 ■TEL0739-79-6700
■(2) 1000 777 444 444 ■TEL0739-1733-777
■(3) 1000 8830 年中無休
■駐車場 10台(予約のみ)

通常価格から **お買物10%引**

和歌山の特産品②



梅干

生産量、品質共に日本一と名高い和歌山県の梅干。おいしい梅干を作るために人々は、梅の品種改良を重ねてきました。そうして生まれたのが「原梅干」です。大粒で皮が薄いのに、果肉はたっぷりで柔らかい。ふくらんだ梅干を作るためには欠かせない高糖蜜(糖)として今でも多くの農家が栽培されています。

和歌山の特産品③



醤油

醤油とは、昔も、ルーツは和歌山です。湯渡で生まれた醤油は、金百寺味噌の製造過程で、味噌樽にたまる液が発見され、それを採り出したのが始まりです。現在でも、県内の各醸造元それぞれ独自の製造方法で、伝統の手造り醤油を作り続けています。

上記のお店から特産品をプレゼント!詳しくはP13をご覧ください。

クーポンの有効期限は2009年4月5日まで。