



和歌山ご当地グルメサイト「わかやま食ツーリズム」に 『わかやまジビエ』ページを開設！新モデルコースも登場！

県では、県産食材の魅力を多くの消費者に知っていただくため、「おいしい！健康わかやま」をキャッチフレーズに情報発信を行っています。

このたび、令和2年10月に開設したご当地グルメを紹介するウェブサイト「わかやま食ツーリズム」に『わかやまジビエ』ページを開設しました。さらに、新モデルコースとして南紀白浜空港を起点とした熊野地域を巡る『本宮・東牟婁コース』、大阪を起点とした『紀北（高野山散策）コース』の2コースを新たに追加しました。

「食の宝庫」和歌山が誇る四季折々の味を、お近くの店舗でぜひお楽しみください。

< 内容 >

下記の登録店舗を紹介（令和4年2月末時点）

- ・わかやま産品応援店（159店舗）
- ・わかやまポンチ登録店（43店舗）
- ・紀州梅バーガー登録店（4店舗）
- ・わかやまジビエ提供店（31店舗）

< 特徴 >

お店を以下の方法で検索可能

- (1) エリアから探す
- (2) モデルコースから探す
- (3) 写真から探す

店舗情報や感想をSNSで発信可能

(Twitter、LINE、
Facebookによるシェア機能)

GoogleMapとの連携による経路案内機能

< URL >

<https://food-distr.pref.wakayama.jp/tour/index.html>

< カテゴリー別検索 >
わかやま食ツーリズム
～「食の宝庫」和歌山の地産の味をめぐる旅～
● 新型コロナウイルス感染症の影響により、休業および営業時間の短縮をしている店舗が一部ございます。営業の有無はご来店の前に、店舗へ直接ご確認ください。

< 店舗紹介ページ >
鶴の湯温泉
ひっそりとたたずむ山間の秘湯宿。美しい自然を望み、関西でも珍しい茶褐色のにごり湯に癒やう。地元産の食材を使って四季折々の料理を提供しております。土鍋で1人前ずつ用意いたします。イノシシのお肉を味噌仕立ての出汁で、やわらかく煮てお召し上がり頂いています。

■ モデルコースから探す
和歌山市内コース 紀北・紀中コース
紀南コース1日目 紀南コース2日目
本宮・東牟婁コース1日目 本宮・東牟婁コース2日目
紀北（高野山散策）コース

キーワード

QRコード: わかやま食ツーリズムHPはこちら

< 参考 > いずれも登録制

わかやま産品応援店

和歌山県の豊かでおいしい食材をPRするため、県産食材を使ったメニューの提供や販売を行うお店



紀州梅バーガー

「和歌山県産のうめ」を使用し、うめの健康イメージをアピールできることを条件としたご当地グルメ
田辺市のご当地グルメ「たなべえサンド」も掲載



わかやまポンチ

「和歌山県産のうめの加工品」と、「和歌山県産フルーツ」を1つ以上「使用することを条件としたご当地スイーツ



わかやまジビエ

和歌山県内で捕獲され、食品営業許可を得た県内施設で処理加工された野生イノシシ及びシカ肉



お問い合わせ

和歌山県農林水産部食品流通課 生産者支援班 / 戸瀬・宮寄

TEL 073-441-2814 FAX 073-432-4161