

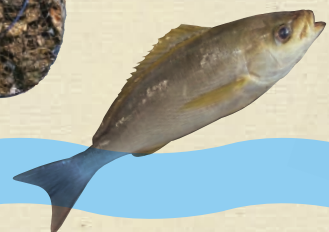


WAKAYAMA OISHI!

Nishimuro Collection

発行日 平成28年3月
発行元 西牟婁地方農林水産物食材コレクション活用協議会
事務局 西牟婁振興局地域振興部農業振興課
〒646-8580 和歌山県田辺市朝日ヶ丘 23-1
TEL/0739-26-7941 FAX/0739-26-7945

おいしい西牟婁地方の
農林水産物食材コレクション



主な生産地 【収穫時期・旬】

田辺市・上富田町 【5月下旬～6月上旬】



田辺市 【1月～2月】



●各飲食店の詳細は P15～P18 をご覧ください。

鮮やかな紅紫色の小梅で、アントシアニンが一般的な梅より多く含まれている。田辺市三栖(みす)で発見された地元発祥の品種で、生産量も少ない。また「パープルクイン」として販売できるのは、鮮やかな紅紫色に色づいた果実のみ。より良く色づかせるためには光が必要。このため、木の内部まで光が届くようにせん定したり、地面に白いシートを敷いて光を反射させるなど、栽培も工夫している。



色づいた小さい果実を1つ1つ丁寧に収穫する。その果実は梅酒やジュースの原料となる。漬け込むだけでワインのような鮮やかな紅紫色に仕上がる。

子供も大好きな梅ジュース！色は天然の色や。



ここで食べられる！

18 六六一(田辺)

パキプルン (小梅)

ワインのような色の梅酒・梅ジュースができる鮮やかな紅紫色の小梅

安藤柑

あんどうかん

「南方熊楠」が愛した幻のカンキツ。あっさりとして上品な味



生産量がまだまだ少ないので、苗木を植えて生産を増やしているところ。生果でも食べられるが、味や香りが控えてジュースにするとあっさりとしている。

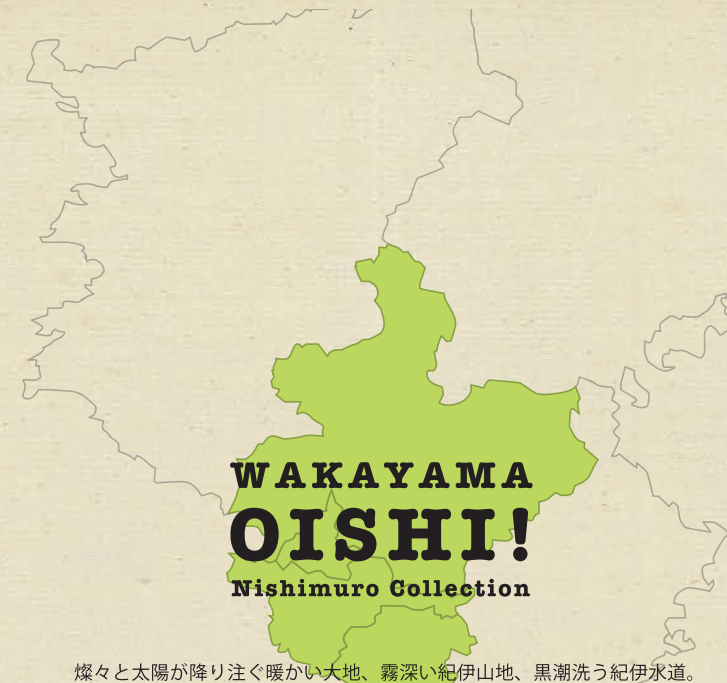
グレープフルーツに似た果実で、博物学者「南方熊楠」がたいそう好んだことで有名になった。市場にはほとんど出回らず、今では地元の柑橘生産者でさえ目にすることが少ない「幻のカンキツ」。現在、田辺市上秋津(かみあきつ)で特産品化を図ろうと取り組んでおり、復活の兆し。ジュースの販売も始まった。

「南方熊楠もこのジュースを気に入っていた」と言われている。



問い合わせしてみよう！

秋津野直売所「きてら」
TEL:0739-35-1177



燦々と太陽が降り注ぐ暖かい大地、霧深い紀伊山地、黒潮洗う紀伊水道。多様な気候風土が織りなす西牟婁地方には、古くから地元の人々に親しまれてきたものや新しく誕生したものなど、多くの農林水産物があります。この冊子では西牟婁地方の、生産量は少ないがキラリと輝く農林水産物とその料理が食べられる地元飲食店をご紹介します。

おいしい西牟婁地方の農林水産物食材コレクション

- P 1 はじめに/目次
- P 2 パーブルクイン/安藤柑
- P 3 シンジョウ/レタス
- P 4 スイートコーン/稲成なす
- P 5 シシトウ/三川のらっきょう
- P 6 川添茶/音無茶
- P 7 コゴミ/イタドリ/ウワバミソウ
- P 8 熊野米/イブの恵み
- P 9 磯間のしらす/スルメイカ
- P 10 ヒロメ
- P 11 すさみケンケン/イガミ
- P 12 紀州いさぎ
- P 13 イワガキ・マガキ/前の川の鮎
- P 14 ツメバイ
- P 15・16 マップ(田辺市)
- P 17・18 マップ(白浜町、上富田町、すさみ町)

※このガイドブック掲載の飲食店は、掲載募集に応募していただいたお店です。コレクションの食材を使った料理を提供している地元飲食店は、掲載しているお店以外にも多くあります。

田辺市・白浜町・上富田町 【6月】



スイートコーン

紀南の暖かい気候を活かし、6月上旬より収穫する。新鮮でおいしいものにこだわりたい。朝早く収穫してその日のうちに出荷したり、荷造りも工夫している。また、みずみずしくて大きい実を育てるため、水やりにも甘みが強く、茹でて食べればジュシーで更に甘くなる。昭和60年代に白浜町で米の代わりに栽培したのが始まり。今でも水田を利用した栽培が多い。



甘くてみずみずしい実がぎゅっ詰まっている。



JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
TEL:0739-81-0831

問い合わせ
みてね！

田辺市 【6月下旬～9月下旬】



稲成なす

田辺市稲成町(いなりちよ)特産のナスで、皮は薄いが肉質はしっかりしている。丸く膨れた形が巾着に似ていることから「巾着なす」とも呼ばれる。地元では古くから金山寺味噌の具材として利用されている。栽培が難しく収量も少ないことから、生産者は多くない。種は販売しておらず、自分で種を採って栽培を続けている。



収穫は朝早くからする。色つやの良さや皮が柔らかい特徴をより出すためだ。しっかり漬けたら酒粕漬も美味。



我が家では毎年、夏のおかずには欠かせない。

JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
TEL:0739-81-0831

問い合わせ
みてね！

田辺市・上富田町 【6月下旬】



シンジヨウ (スモモ)

とても甘くて酸味が少ない、ジュシーなスモモ。果皮も柔らかいので食べやすい。田辺市新庄町(しんじょうまち)で発見された品種で、日本で唯一「JA紀南」だけが栽培している。果皮が傷つきやすいので、風対策のため棚栽培したり、果実同士が接触しないように摘果したりと細心の注意を払う。手間がかかり、収穫期間も短いので、生産量は少ない。



クッションを敷いた箱へ1つ1つついでに収穫。出荷するときもフルーツキャップをかぶせる。そうしないと果実同士がこすれて傷んでしまう。

冷蔵で冷やしてそのまんまお楽しみください。のまんにこらう美味いわよ！

JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
TEL:0739-81-0831

問い合わせ
みてね！

一年のうち食べることができる期間は2週間程度。のとても甘いスモモ

すさみ町・白浜町・上富田町 【12月～2月】



レタス

日本のレタス栽培発祥の地と言われているすさみ町。そのすさみ町を含めた近隣で、暖かい気候を活かして冬期に栽培している。収穫されたレタスは太玉で、生食のサラダだけでなく、鍋の具材に使っても、独特のシャキシャキ感と甘さが楽しめる。栽培の歴史は古く、昭和16年頃までさかのぼる。



美味しいレタスは、葉が巻きすぎずにふわっとした感じのもの。霜が降りる前に支柱をトンネルのように立て、ビニールで覆う。霜が降りると葉が傷んでしまうからだ。

ブタ肉とレタスにしゃぶしゃぶして食べてお楽しみください。

JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
TEL:0739-81-0831

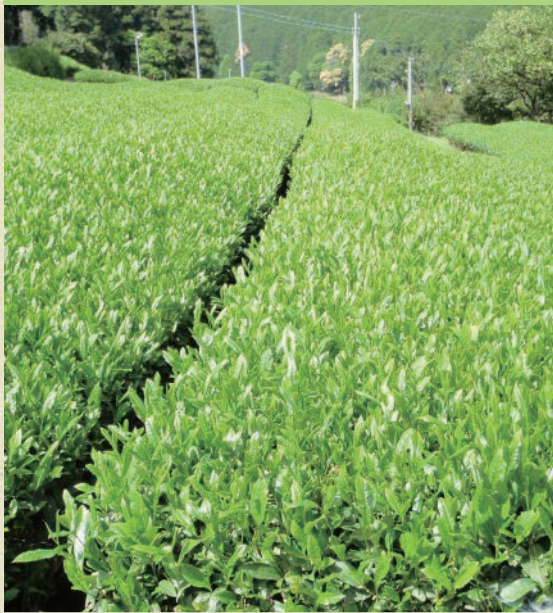
問い合わせ
みてね！

暖かい気候を活かして冬に収穫するシャキシャキした食感の大玉レタス

田辺市 【4月下旬～5月中旬】



白浜町 【4月下旬～6月中旬】



田辺市 【5月～11月】



シシトウ

緑が綺麗な山々に囲まれて育った、緑が美しいシシトウガラシ

山あいの涼しい気候を活かして栽培する、緑色が美しいシシトウガラシ。平地が少ないため、狭い農地で栽培している。一軒あたりの栽培面積は少ないが、生産者のたゆみない努力によって高い品質を保っており、市場での評価も高い。主に、天ぷらや炒め物、焼き物の具材として調理される。その栽培の歴史は昭和50年代までさかのぼり、中山間地域の代表的な作物として定着した。



朝早くに収穫し、自宅で実のまがりや大きさを選別、きれいにパック詰めして出荷する。

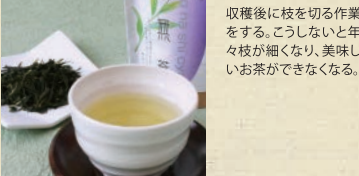
出荷の忙しい時はお日さんが昇る前から収穫しやめる。

問い合わせしてみてね！
JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
TEL:0739-81-0831



音無茶

おとなしちゃん



収穫後に枝を切る作業をする。こうしないと年々枝が細くなり、美味しいお茶ができなくなる。

栽培の始まりは平安時代からとされるすっきりとした味わいの煎茶

紀伊山地の霊場本宮で栽培した一番茶の新芽だけで製茶した煎茶。すっきりとした味わいが特徴。「音無茶」の名前は、熊野本宮大社の近くを流れる音無川にちなんで命名された。その栽培の歴史は古く、平安時代に京都から持ち込まれたのが始まりとされる。毎年一番茶の収穫前になると、熊野本宮大社で茶業関係の発展を祈念する新茶祭が行われる。

ここで食べられる！
24 cafe alma (田辺) カステラ



霧深く昼夜の温度差が大きい川添地域の山あいでは、美味しいお茶ができる。そこで育てた茶の新芽を、生産者が高度な技術を活かして製茶。全国的に深蒸し茶が多い中、普通蒸ししてしっかりと揉みあげた香味が高く、旨味のある煎茶の名品。栽培の歴史は古く、江戸時代初期までさかのぼる。また、同じ木から製茶する川添紅茶は、渋みが少なく日本茶にない甘い香りが特徴。

川添茶

かわぞえちゃん



生産者がしっかりと揉みあげた、香味が高く旨味のある煎茶



一番茶の収穫は4月下旬から。手摘みや摘採機で収穫する。収穫にも技術が必要。新芽のどの位置で収穫するか見極めが肝心。



ここで飲める！
7 キッチンペル(田辺) 煎茶、紅茶
15 召膳 無苦庵(田辺) ほうじ茶
31 シラハマ Barley(白浜) 紅茶

田辺市 【5月下旬～6月下旬】



三川のらっきょう

みかわ

山あいの小さな畑で育てた実が締まった小ぶりのラッキョウ

水はけが良い山あいの傾斜地で栽培している、実が締まった小ぶりのラッキョウ。収穫してから土を水で洗い落とし、ていねいに一つ一つ葉と根を切って、再び水で洗って皮をむくなど、非常に手間をかけて出荷する。高齢化などで生産量が少なくなる中、生産者が集まりラッキョウ漬(甘酢漬)のブランド化を図ろうと奮闘中。

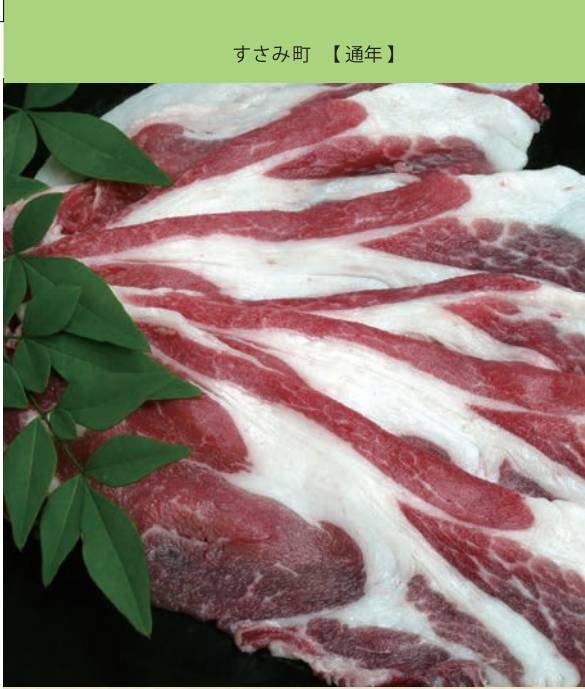


山の傾斜にへばりつくような小さな畑。その周りにネットを張り巡らしている。こうしないとシカやイノシシに荒らされてしまうからだ。

ラッキョウ漬は甘酸っぱくてシャキシャキとした感じがくせになるんですよ。



ここで食べられる！
5 玄米彩菜(田辺)



すさみ町 【通年】



田辺市・上富田町・すさみ町 【8月下旬～】



田辺市 【4月】



イブの恵み (イノブタ)



肥育期間はブタで約6ヶ月なのに対し、約10ヶ月とかなり長い。食べ方はいろいろ、しゃぶしゃぶは代表的な食べ方の1つ。



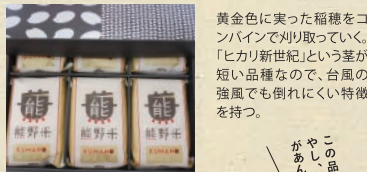
和歌山県畜産試験場でイノシシとブタの交配の研究を重ね、ベストな組み合わせとして誕生した「一代雑種」のイノブタ。その肉は適度な歯ごたえで臭みが無く、特に脂身は口の中ですくすくするような滑らかな甘みもあつてコクもある。いろいろな料理にも使っておいし。すさみ町では官・民一体となって振興に取り組んでおり、毎年5月3日には子イノブタによるダービーを開催し、訪れた観光客を楽しませている。

- 36 ホテルベルヴェデーレ(すさみ)
- 37 温泉民宿かわべ(すさみ)
- 38 みぎ食堂(すさみ)

●各飲食店の詳細は P15～P18 をご覧ください。

熊野米

和歌山県農業試験場が開発した、梅干の味付けに使用した後の調味液を利用する梅の産地ならではの栽培方法で栽培。雑草の発生を抑える効果があるので、農薬の使用を抑えることができる。平成23年より本格的な栽培を始めたばかりだが、年々その生産量は増えている。同時に、米の地産地消を促す活動「熊野米プロジェクト」も展開中。
(HP: <http://kunanonmai.com/>)



黄金色に実った稲穂をコンバインで刈り取っていく。「ヒカリ新世紀」という茎が短い品種なので、台風の強風でも倒れにくい特徴を持つ。

- 6 こがね(田辺)
- 10 旬彩居酒屋 膳(田辺)
- 15 召膳 無苦庵(田辺)
- 19 キッチンたか木(田辺)
- 20 ホテルハーヴェスト 南紀田辺(田辺)

ここで食べられる！

この品種「モチモチやしのばあて甘みがあんね



イタドリ

昔から愛されている郷土の山菜

日当たりの良い土手や川原など様々な場所で育つとても生命力の強い山菜。春先に出てくるタケノコ状の若芽を食す。調理方法や味付けも地域によって特色があり、和歌山県内での呼び方も「こんぼち」「すかんぼ」「すっぽん」と色々。和え物、佃煮、煮付け、炒め物などにして食べる。塩漬けにして保存できるため、年中食べられることも可能。

- 5 玄米彩菜(田辺)
- 12 紀州魚介庵 かんてき(田辺)
- 15 召膳 無苦庵(田辺)
- 17 農家レストラン みかん畑(田辺)
- 22 季楽里龍神(田辺)
- 28 ごまさんスカイタワー(田辺)
- 33 あはれん坊(白浜)

ここで食べられる！

この辺では昔ながらの「いんげん」って呼ばれている



田辺市 【4月～10月(むかご 10月)】

東北地方では赤みスス「みずな」と呼ばれる馴染み深い山菜。和歌山県では田辺市龍神村や高野山などの溪流沿いの湿潤な林内に自生しているものの、まだまだ馴染みが薄く、春から秋まで収穫でき、葉はむかご(肉芽)を食べる。アクやクセがないので幅広い食べ方を楽しめる。茎はフキのように山菜そのものの具材や炒め物などに、葉はてんぷらに良い。秋にできるむかごは主に漬け物として食べる。



葉を天ぷらにして食べるのが一番開胃や

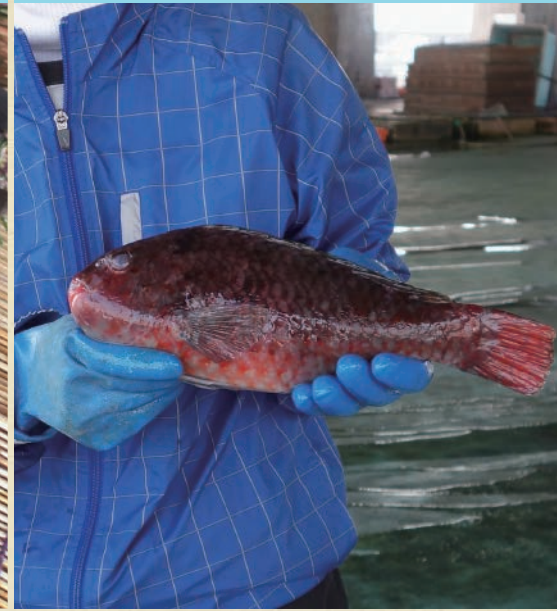


- 15 召膳 無苦庵(田辺)

ここで食べられる！

ウワバ ミソウ

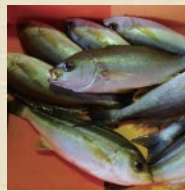
アクやクセのない
万能な山菜



市場には大きさに分けられて並ぶ。但し、20cm以下の小型イサキは資源保護のため釣ってもリリースしている。

ここで食べられる！

- ① からかさ(田辺)
- ② 酒菜処 sushihide(田辺)
- ③ 喰いもんや この葉(田辺)
- ④ 居酒屋 てんてん(田辺)
- ⑤ 玄米彩菜(田辺)
- ⑧ 味処 みや路(田辺)
- ⑨ 酒菜処 五右衛門(田辺)
- ⑩ 旬彩居酒屋 膳(田辺)
- ⑫ 紀州魚介庵 かんてき(田辺)
- ⑭ 銀ちろ(田辺)
- ⑮ 召膳 無苦庵(田辺)
- ⑯ 温泉料理 和華(白浜)
- ⑰ ホテル白浜館(白浜)
- ⑱ ホテルシーモア(白浜)
- ⑳ 菟菜(白浜)



周年を通して手釣りで釣り上げる。一尾一尾ていねいに釣り上げたイサキは、魚体が傷つがずに元気に船にある水槽(船倉)で生かしたまま帰港。水揚げ直前に一尾一尾活け締めし、潮水に素早く入れて血抜きをする。田辺漁港では、このような方法で水揚げしたイサキを「紀州いさぎ」として平成23年より販売している。クセがなく、刺身、塩焼き、煮付け、カルパッチョなど、和洋中、何にでも向く万能な白身魚で、特に活け締め直後の刺身はモチモチとした食感が楽しめる。初夏か句と言われ、この時期のイサキを「麦わらいサキ」と呼ぶが、冬季も脂がつて美味。

紀州いさぎ

手釣りして水揚げ直前に活け締め。くせがなく、どんな料理にも向く白身魚



さつまで生きたあつたさかいモチモチやで



ぼつりした体型に歯がむき出しのユーモラスな顔つきが特徴。紀南地方では、魚の通り道に網を仕掛けて絡めてとる「刺網」により漁をする。

イガミ

田辺周辺ではお正月に欠かさない特別な白身の魚

磯にいる魚で、「イガミ」は地名、フダイが標準和名。主に海藻類を食べる秋から冬の時期は、臭みもなく美味。田辺周辺では、正月に鯛ではなくイガミを重宝し、煮付けで食べる習慣がある。肉厚の白身で、煮付けにすると身離れも良い。冷ますと煮こりりができ、プリプリとした食感の白身に絡めて食べると美味。地元釣りがこぞって釣りに行くほど、紀南地方では大人気の魚。

ここで食べられる！

- ⑤ 玄米彩菜(田辺)
- ⑫ 紀州魚介庵 かんてき(田辺)
- ⑲ 浜屋台 マルキヨ(白浜)
- ⑳ 菟菜(白浜)
- ㉓ あばれん坊(白浜)
- ㉔ 味処 峯松(上富田)

こいならたら正月迎えられん。煮こり最高や！



ここで食べられる！

- ㉒ 温泉料理 和華(白浜)
- ㉔ 菟菜(白浜)
- ㉓ あばれん坊(白浜)

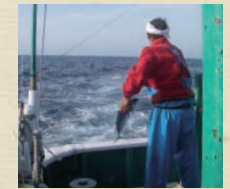


鮮度をえんて刺身が一押やな

すさみ ケンケン鰹

「ケンケン釣り」で釣り上げたカツオは、すぐに締めて血抜きし、冷却海水中に入れるので鮮度抜群

明治時代にハワイから取り入れたといわれている漁法「ケンケン釣り」により漁をする。一尾一尾釣り上げるため、魚体は大変美しく、高鮮度。特にすさみ市場へ水揚げするカツオは「すさみケンケン鰹」として広く知られており、ブランドとなっている(平成18年 地域団体商標登録)。水揚げしたその日のうちであれば、刺身にするとモチモチとした食感が楽しめる。地元ではモチカツオとして人気がある。



「ケンケン釣り」とは疑似餌を船で引っ張って、餌が泳いでいるようにみせて1本ずつ釣りあげる漁法。春、黒潮によって北上するカツオを釣り上げる。



初夏から夏頃に、深場から浅瀬の砂地へ移動してきたものを、船から箱めがねでのぞいてタモですくい取るか、素潜りにより捕まえる。

ここで食べられる！

- ⑥ ことがね (田辺)
- ⑧ 味処 みや路 (田辺)
- ⑩ 旬彩居酒屋 膳 (田辺)
- ⑪ キッチン たか木 (田辺)
- ⑫ 海鮮問屋 丸長 (田辺)
- ⑬ 長久酒場 (白浜)
- ⑭ 温泉料理 和華 (白浜)
- ⑮ 浜屋台 マルキヨ (白浜)
- ⑯ 昆菜 (白浜)
- ⑰ 海鮮家 千量 (白浜)
- ⑱ あばれん坊 (白浜)
- ⑲ 味処 峯松 (上富田)



初夏から夏頃にかけて、沿岸域の砂地で漁をする。希少であるため、資源管理を行いながら漁をしている。「ツメバイ」は地方名で、「マガキガイ」が標準和名。バイ貝のようにつまようじなどで爪(フタ)からくると身をとり出して食べるため、爪のあるバイ(ツメバイ)と称されるようになった。地元では昔から、夏の味覚として子供から大人まで人気がある。塩ゆで、煮付け、酢味噌和えや天ぷらなどに調理され、特にフタ(内臓)の部分が美味である。砂場でじっくりと焼く時は、砂の中に体を潜らせているが、捕まえようとすると鎌のような爪で海底を蹴って移動する。この爪の動きから、他県では「チャンバラ貝」とも呼ばれている。

鯛交は二飯のおかずにしては、味は一杯のあてにしたい。



ツメバイ

田辺や白浜で夏の味覚として、子どもから大人まで人気



イワガキ



マガキ

田辺湾では、マガキとイワガキの2種類を養殖している。イワガキは500gにもなる大型のカキで、ポリウムのある味わいが周年楽しめる。マガキは小ぶりながらも濃縮された旨みが楽しめ、冬の風物詩として知られている。湾の恵みをたっぷり受けて育ったカキは、どちらもプリプリした身で、食べる時の磯の香りが口いっぱいに広がる。食べ方は、焼き牡蠣、酒蒸しが簡単にスタンダード。



出荷サイズになったイワガキはこんなに大きい。この大きさになるまで2年はかかる。

出荷は、イワガキで年中、マガキは冬



ここで食べられる！

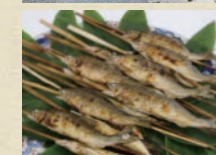
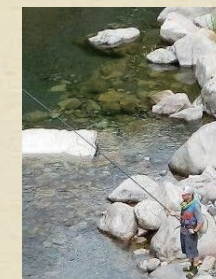
- ④ 居酒屋 てんてん (田辺)
- ⑧ 味処 みや路 (田辺)
- ⑬ 町家カフェ (田辺)
- ⑰ 温泉料理 和華 (白浜)



前の川の鮎

まえのかわのあゆ

前の川で育った鮎は、良質な苔をたくさん食べて脂がのった清流の女王



鮎釣りのメッカである日置川の上流に位置する大塔山系「前の川」の鮎は、ダム上流の清流で良質な苔を食べて大きく育つ。夏までは友釣り、落ち鮎は小鷹網(たかあみ)と呼ばれる網を使った方法で漁獲される。脂ののった鮎でないと販売所三川夢来人の館には出荷されない。なんともいってもおすすすめは塩焼き。

友釣りは独特の漁法。縄張り意識を持った鮎に、掛針を付けたおとり鮎を近づけ、体当たりしてとる場所を引つける。この辺は友釣りのポイントとしても有名。

清流のええ苔食べてるんや、鮎さんとおとり鮎のついでに



みかわむらびと
三川夢来人の館
TEL:0739-23-0108

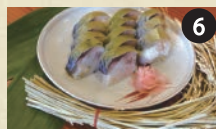
問い合わせしてみよう！



8
味処 みや路
☎ 0739-26-3827
田辺市湊1064-2 ☎ 日曜日、第3月曜日
☎ 17:00~22:00



7
キッチンベル
☎ 0739-22-2404
田辺市東雄24-18 ☎ 水曜日
☎ 11:00~14:00/18:00~21:00



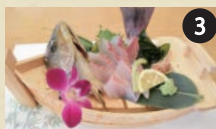
6
こがね
☎ 0739-24-0355
田辺市湊1005-4 ☎ 木曜日
☎ 17:00~23:00



5
玄米彩菜 げんまいさいさい
☎ 0739-24-8036 ☎ 月曜日
田辺市新屋敷町6-11パークサイドホテルF
☎ 11:30~14:00/17:00~21:00



4
居酒屋 てんてん
☎ 0739-26-5288
田辺市湊1169-2 ☎ 月曜日(祝日の場合休業)
☎ 平日17:00~23:00(L.O)/日・夜17:00~23:30(L.O)



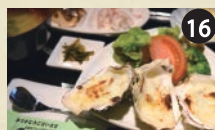
3
喰いもんやこの葉
☎ 0739-26-8180
田辺市湊1199-6 ☎ 月曜日
☎ 17:00~23:00



2
酒菜処 sushihide
☎ 0739-34-2613
田辺市湊1147-2 ☎ 日曜日
☎ 17:00~23:30(L.O)



1
からかさ
☎ 0739-22-1815
田辺市湊972-4 ☎ 不定休
☎ 16:00~23:00



16
町家カフェ上屋敷二丁目
☎ 0739-20-5595
田辺市上屋敷2-6-31 ☎ 月曜日
☎ 9:00~14:00(L.O)



15
召膳 無苦庵 しぜんむくあん
☎ 0739-26-5600
田辺市高雄2-16-30 ☎ 不定休
☎ 予約に応じる



14
銀ちろ 塔ノ内店
☎ 0739-24-8666
田辺市宝来町7-29 ☎ 水曜日
☎ 11:00~21:00(L.O)



13
お食事処 味よし
☎ 0739-24-5151
田辺市湊1134-1 ☎ 無休
☎ 10:00~14:00/17:00~20:00



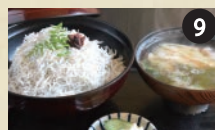
12
紀州魚介庵 かんてき
☎ 0739-26-1081
田辺市湊1163-8 ☎ 水曜日、第3木曜日
☎ 17:00~23:00



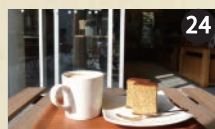
11
宝来寿司
☎ 0739-22-0834
田辺市湊1126 ☎ 月曜日
☎ 10:00~21:00



10
旬彩居酒屋 膳
☎ 0739-26-8551
田辺市湊1062-19 ☎ 木曜日
☎ 17:00~23:00(L.O)



9
酒菜処 五右衛門
☎ 0739-24-9151
田辺市湊959-5 ☎ 不定休
☎ 17:00~22:30(L.O)



24
cafe alma カフェアルマ
☎ 080-9508-1125
田辺市本宮町本宮195-3瑞鳳殿内
☎ 9:00~16:00 ☎ 火曜日



23
田辺市龍神 びんさんスカイタワー
☎ 0739-79-0622
田辺市龍神村龍神1020-6
☎ 11:00~14:00(L.O) ☎ 12月~3月冬期



22
季菜里龍神 きりりゅうじん
☎ 0739-79-0331
田辺市龍神村龍神189 ☎ 無休
☎ 11:30~13:30(L.O)



21
海鮮問屋 丸長 田辺店
☎ 0739-24-7800
田辺市新庄町3143-8 ☎ 無休
☎ 11:00~21:00(L.O)
[ランチタイム]11:00~14:30(平日のみ)



20
ホテルハーヴェスト 南紀田辺
☎ 0739-25-6106
田辺市新庄町2901-1 ☎ 不定休



19
キッチン たか木
☎ 0739-26-2208
田辺市新庄町2744-12 ☎ 火曜日
☎ 11:30~13:30/17:30~22:00



18
六六一 ろくく
☎ 0739-25-6617
田辺市秋津町764 ☎ 無休
☎ 17:00~23:00



17
農家レストラン "みかん畑"
☎ 0739-35-1199
田辺市上秋津4558-8 ☎ 年末年始
☎ 平日11:30~14:00/土日祝11:00~14:00

予 : 要予約
泊 : 宿泊客限定

※季節や仕入れ状況により、お取り扱えない場合もございます。各店舗へお問合せ下さい。

F. 白浜町



27
ホテル白浜館
☎0739-43-5151
白浜町1379 ㊄ 不定休



26
温泉料理 和華
☎0739-20-5231
白浜町3305-5たまきビル1F ㊄ 木曜日
㊄ 11:00~13:30(L.O)/17:30~21:30(L.O)



25
長久酒場
☎0739-42-2486
白浜町3079-6 ㊄ 木曜日
㊄ 16:00~23:00



30
昆楽 きらく
☎0739-42-3916
白浜町890-48 ㊄ 火曜日
㊄ 11:00~14:00/16:30~21:00



29
浜屋台 マルキヨ
☎0739-43-0640
白浜町1384-50 ㊄ 火曜日
㊄ 11:30~14:00(L.O)/17:00~20:30(L.O)



28
ホテルシーモア
☎0739-43-1000
白浜町1821 ㊄ 不定休



33
民宿・和風レストラン あばれん坊
☎0739-52-3210
白浜町日置980-5 ㊄ 月曜日
㊄ 11:30~13:30/17:00~21:00



32
海鮮家 千畳
☎0739-43-2777
白浜町2927-72 2F ㊄ 月曜日
㊄ 10:00~17:00



31
NagisaBeerDining シラハマBarley
☎0739-43-7373 ㊄ 水曜日
白浜町2927-557
㊄ 平日11:00~15:00(L.O)/土日祝11:00~21:00(L.O)



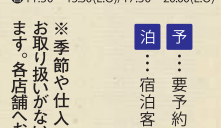
36
ホテルベルヴェデーレ
☎0739-55-3630
すさみ町周参見4857-3
㊄ 11:30~13:30(L.O)/17:30~20:00(L.O)



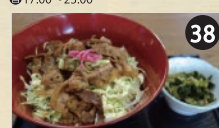
35
味姐 峯松
☎0739-47-3117
上富田町朝来817-3 ㊄ 月曜日
㊄ 17:00~23:00



34
福すし
☎0739-47-1853
上富田町朝来932-8 ㊄ 月曜日
㊄ 17:00~22:00



38
みき食堂
☎0739-58-0122
すさみ町江住805-1 ㊄ 第1、3日曜日
㊄ 10:00~18:00



37
温泉民宿 かわべ
☎0739-55-3356
すさみ町周参見4483-5 ㊄ 木曜日

泊 予
: 宿泊客限定
: 要予約
※季節や仕入れ状況により、
お取り扱えない場合もございます。
※各店舗へお問合せ下さい。

