

Premier
SELECT

わかやまの逸品



Premier SELECT わかやまの逸品
WEB サイト

冊子掲載商品以外にも、
和歌山のお土産情報がいっぱい！



和歌山県観光ホームページ
わかやまの旬の観光情報はこちら

和歌山県観光情報 検索

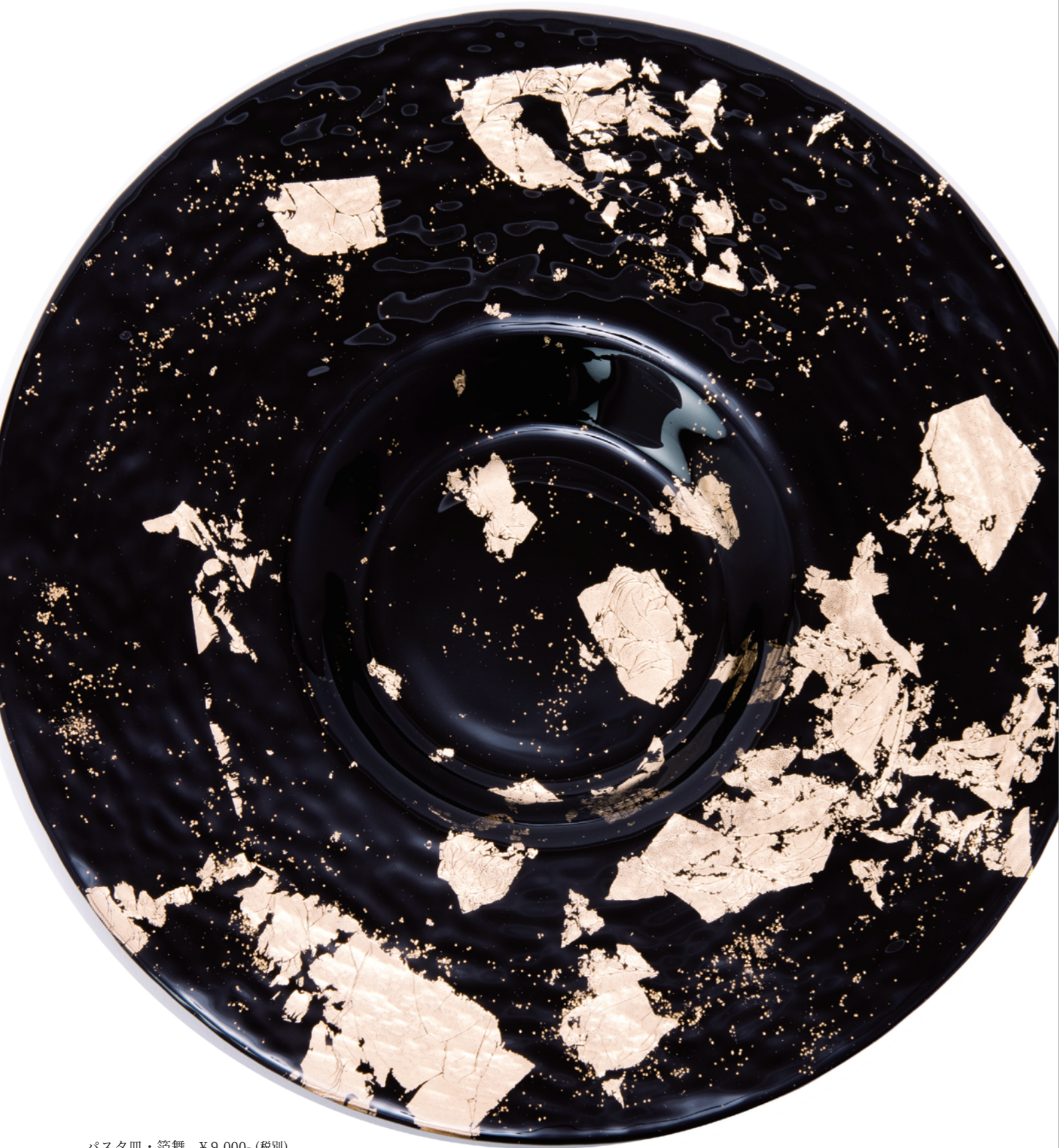


プレミア和歌山

和歌山のいいもの、美味しいものは
プレミア和歌山を検索！



※メールやLINE等でプレミア和歌山商品
を簡単に贈れるサービス(みやげっと de
プレミア和歌山)がスタート！



パスタ皿・箔舞 ¥9,000- (税別)

塗り工房ふじい

漆塗りガラス食器

テーブルウェアとして使える漆器。
伝統と現代技術が融合した器は、
未来に向けて暮らしを豊かにアップデートする。

Introduction

「芸術品は丁寧に扱わなければならない」。そんな常識を覆す作家がいる。
紀州漆器の一大産地として400年の歴史を持つ海南市黒江。その一角に彼の工房はある。中には「やはり伝統工芸は敷居が高い」とさえ思ってしまう美しい漆器が並ぶが、工房の主である藤井嘉彦さんがそんなイメージを変えてくれる。
「漆器はナイフやフォークで傷がつくので、あまりに大事に使われてテーブルウェアとしては使ってもらえないことが多いんです。でもね、そんなの悔しいじゃないですか。漆器は一般的に木を材にするが、藤井さんが扱うのはガラスだ。

透明なガラスの裏面に漆塗りを施すことにより、漆の豊かな表現力をそのまま生かすことができ、ナイフやフォークを使っても傷つかない。さらに独自の塗装を重ねることにより食洗器にも対応させた。美しさだけでなく実用性にこだわった漆器は大手有名ホテルのレストランでも“食器”として使用されている。
藤井さんは「職人」という枠を外し、デザイン・製造からブランディングまでのすべてをこなす。ここ黒江で新たな漆器を作る理由は、ただひとつだ。「これからの若い人たちに、黒江で暮らす道を残してあげたいんです」。だから、藤井さんは『未来の漆器』を作る。これが生まれ育った黒江への恩返しだからと、迷いなく笑って。



塗り工房ふじい

和歌山県海南市名高 532-4 ☎073-483-0323

◎9:30~17:00 ㊟土日祝

(※時間外のご対応は、ギャラリーにてご予約承ります。)



立木染®

立木染アクセサリー

見惚れるほどのウッドアクセサリーは、お天道様と職人の共同作業によって受け継いでいく、自然の宝石。

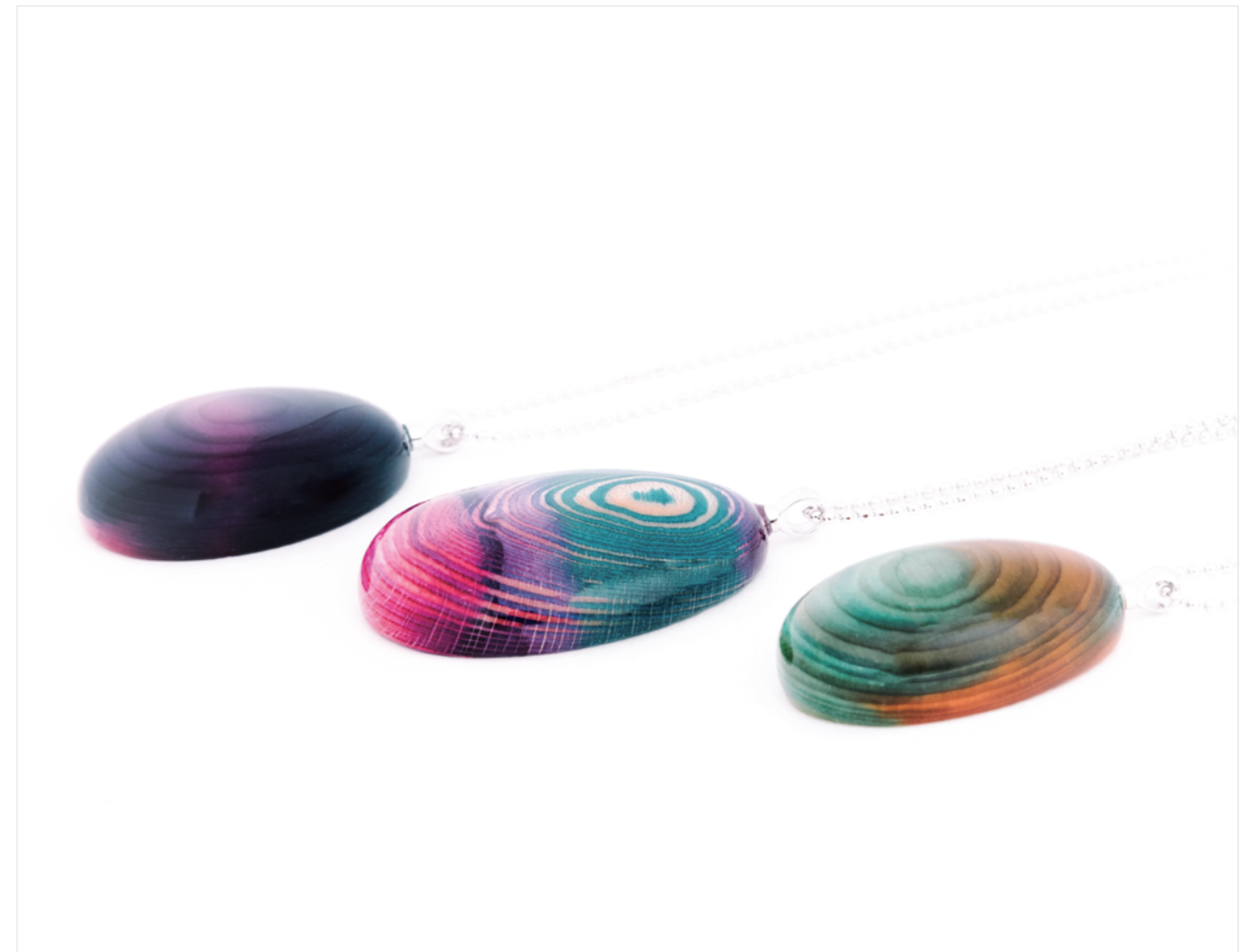


Introduction

熊野の山々に囲まれた小さな集落の中に、立木染（たちきぞめ）の工房がある。季節や天候で表情を変える豊かな自然に包まれ、自然と共生するかのよう過ぎず吉水栄樹さんの仕事ぶりはとても静かで、それでもその中に強いこだわりを感じさせてくれる。立木染アクセサリーは、宝石を思わせる光沢が美しい。木の持つ優しさと軽さをあわせ持ち、見る角度によって虹のように色が

変化する。幻想的で、ずっと見ていたいと思わせる不思議な魅力がある工芸品だ。立木染とは、支障木や間伐材等、切り捨てられてしまう木を選別し、根から染料を吸い上げさせ自然の力で染め上げる染め方のことをいう。はじまりは、吉水さんの先代である父だった。間伐された木々は、時代の変化とともに有効活用ができなくなってしまっている。そんな現状を憂いた先代の手によって、ここ和歌山で生まれた唯一無二

の技法が『立木染』だ。「綺麗に染まるかはお天道様次第だから、極めるということはありません。その年の天候によって、染まり方が違って来ます。染め始めてからは祈るように、お天道様をお願いします」。綺麗に染まったときの感動は、何よりも大きい。けれど同時に、自然への感謝と敬意を改めて思い出させてくれるのが、この逸品の本当の価値であり、魅力なのかもしれない。



価格はお問い合わせください。

立木染®

和歌山県田辺市本宮町皆地 640 ☎090-2709-7231

◎ 9:00~17:00 ☑ 平日は不定休

(土日祝でも都合により休むことがあります。ご来店前に営業日確認のご連絡をお願いします。)

株式会社 エムアファブリー

熊野の香り

世界文化遺産、熊野の森から
抽出した100%天然の
エッセンシャルオイル。

Introduction

平成18年、熊野を愛する女性が「健康寿命を伸ばしたい」という思いから、アロマを扱うリラクゼーションサロンをオープンさせた。サロンを運営しながら「生まれ育った熊野の魅力を、香りを通じてたくさんの人に知ってもらいたい」と大好きな熊野のアロマオイルの開発に取り組み始めた。「香りは記憶にリンクする」自身の体験からもそう語る竹原真奈美さんは香りに対して人一倍の想いがある。まず素材に選んだのは熊野杉。驚いたのは杉ひとつにしても様々な品種があり、その香りは違いがある。「木は生き物なんだ」という気づき。アロマオイルの開発は試行錯誤の日々。壁にぶつかるたびに、一つ一つ課題を取り除き、ついに100%天然のエッセンシャルオイル『熊野の香り』を完成させた。しかし、『熊野の香り』開発の物語はここで終わらない。熊野特有の香りを感じ追求する中で、100%天然の爽やかで混じり気のない香りには特別な成分が秘められていることがわかる。熊野杉・熊野ヒノキの香りは体内リズムを整える成分を、熊野クロモジの香りは肌や関節に良い成分を有している。これらは近畿大学との研究によって平成29年に2つの特許を取得した。『熊野の香り』は、人々を癒す熊野の森の清々しさを再現してくれるだけでなく、心身ともに健康に生きることの手助けをしてくれるやさしい逸品だ。



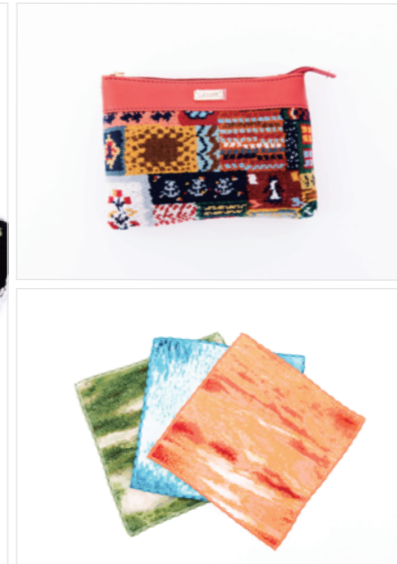
「熊野の香り」熊野杉 Shibahara 木箱入りアロマオイル 5ml ¥2,600- (税込)



熊野の香り「4896」ボタニカルチョコレート
8個入 ¥1,490- (税込)

熊野の木々の香りを閉じ込めたボタニカルチョコレート。紅茶やコーヒー、お酒によく合う贅沢な味わい。

株式会社 エムアファブリー
和歌山県新宮市緑ヶ丘 3-1-29 ☎0735-22-0662
◎10:00~19:00 ㊟火曜日



左 / 花柄再織ハンカチ
¥1,800- (税別)

オーヤパイル 株式会社

再織ハンカチ

時代を超えて愛される
ベストセラー。
大事に使いたい、再織ハンカチ。

Introduction

一度織り上げた生地を裁断し、それを糸として、再び織り上げる——。再織(さいおり)の魅力は、まずその滑らかな手触りだ。まるで赤ちゃんの肌を撫でているような柔らかさと弾力が心地良い。一方で、吸水性と耐久性に優れ、普段使いができる実用性を兼ね備えている。その歴史は古く、明治10年まで遡る。高野口で生まれた手織りの再織は、海外にも輸出され好評を博すなど一時代を築いたが、その技術の複雑さから機械化を進めることが難しく、昭和30年代になると衰退の一途を辿っていった。「高野口に栄えた伝統工芸の技術を復活させたい」。昭和58年、紀州繊維工業協同組合を中心に再織の機械化に乗り出す。当時の先端技術を用いても複雑な工程を再現することは難しく、長い年月と試行錯誤の末、平成3年、ついに機械化が実現。技術が日々進歩する現代でも、職人の手作業が必要な再織は1日に15メートルほどしか製織できない。そうした丁寧な仕事への信頼と製品の美しさから、贈り物に重宝され、「本当に良い物を贈りたい」という人の想いを届ける逸品となっている。人が人を想う気持ちは、いつの時代になっても変わらない。一本の糸で織りなす再織ハンカチは、時代を超えて人と人を繋ぐ想いの形となる。



オーヤパイル 株式会社
和歌山県橋本市高野口町名古曾 1320-1 ☎0736-42-3163
オンラインショップ「ohyapile co,ltd フェイクファーマーケット」
Web:<http://www.ohyapile.co.jp>



高田耕造商店（株式会社 コーゾー）

棕櫚^{しゅろ}たわし

職人が手仕事で作る、美しさ。
自然素材で作られるたわしは、
環境に優しく、人にも優しい。



Introduction

職人の手仕事で作られる棕櫚（しゅろ）たわしは柔らかい。ずっと撫でていたいような温もりと、優しさを感じる。高田耕造商店のたわしは、これまでのたわしのイメージをガラリと変える。「棕櫚は神様からの恵み物」。そう語るのは3代目の高田大輔さん。家業に専念して10年余り。棕櫚という素材に魅せられ、平成30年の春からは職人に師事し、棕櫚を採取している。山に入ると、すぐそこに神様の息遣いを感じるような瞬間がある。自然と向き合う高田さんだからこそ、棕櫚を生業にすることに格別の思いがある。「私は、棕櫚のある生活を提案したい。素晴らしい自然素材である棕櫚

の魅力をもっと丁寧に伝えていきたいんです」。そうした思いから生まれる高田耕造商店の棕櫚たわしは、人々の暮らしに寄り添う。お客様に長く愛用していただけるよう、良質な素材と繊細な職人の技術を生かした物づくりを続け、お客様にお届けした商品であっても可能な限り手入れをする。棕櫚製品はきちんと手入れすれば末永く使うことができるそうだ。代々受け継がれる思いと神様への感謝を忘れない高田耕造商店。棕櫚のある生活をめざして、自然に優しく、人にも優しい物づくりがここにある。

高田耕造商店（株式会社 コーゾー）
和歌山県海南市棕木 97-2 ☎073-487-1264
◎9:00～17:00 ㊟土日祝



写真左 / 那智黒米寿
300ml ¥1,836- (税込)

合名会社 丸正酢醸造元

醸造酢

菌という生き物と
職人の手がつくりだす、
豊かで芳醇な香りの逸品。

Introduction

那智の滝と源流を同じとする那智山の伏流水に恵まれ、かつて醸造業が盛んだった那智勝浦町天満地区。明治12年創業。丸正酢醸造元は今もその良質な水を用いて醸造を続ける。伝統の味をつくるのは、醸造を仕切る取締役の杉本孝夫さん、その人だ。醸造を始めて20年。「菌は生き物、難しくもおもしろい」と杉本さんは語る。昭和40年頃から機械化が進んだ醸造業だが、丸正酢は古代醸造法によるお酢づくりを続けてきた。およそ90～500日以上という手間をかけた製法だ。菌の発酵は季節や気温にも左右され、マニュアルや筋書きがない。頼りになるのは職人の経験と感覚。96歳の社長が書き残してきた経験や、自身で残した記録も見返すが、少して

も気持ちが欠けたりすると、発酵がうまくいかないそうだ。菌には、心が全て表れる。菌と職人が気持ちを通わせることにより、いいお酢が作り出せるのだ。長年使っていただいているお客様が求める伝統の味を守りながら、様々な食材に合う調味酢の開発も重ね、現在、26品目のお酢商品を取り扱う。恵みの水と伝統製法、職人の技により生み出される丸正酢のお酢は、国内外を問わず多くの人に親しまれている。創業当時から変わらぬ木造の醸造蔵に入ると、優しいお酢の香りに身体が包まれ、お酢を熟成させる12個の木桶からは菌の息遣いを感じる。丸正酢醸造元はこれからも水に感謝し、菌と向き合い、香り豊かな伝統の味を届けてくれる。

合名会社 丸正酢醸造元

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町天満 271 ☎0735-52-0038
◎9:00～17:00 ㊟日曜日・祝日（土曜日は不定休）（繁忙期を除く）



右 / 紀州棕櫚のからだ用たわし 焼檜柄 L ¥5,940- (税込)
下段真ん中 / 紀州棕櫚のたわし 大 ¥3,240- (税込)

Area

和歌山市周辺

AROUND WAKAYAMA CITY

徳川御三家の城下町、紀の川に育まれた

フルーツ、工芸のまち。歴史からグルメ

までが充実した地域から厳選された逸品。

総本家駿河屋 駿河町本舗

本ノ字饅頭 1個 ¥110- (税別)

「本」という焼き印が特徴の酒饅頭は、総本家駿河屋の看板菓子の一つ。創業当時と変わらない製法でふっくらと仕上げている。



販売場所: 総本家駿河屋 駿河町本舗

和歌山市駿河町 12 ☎073-431-3411

◎9:00～18:00 ㊟年中無休(臨時休業あり)

toco*towa

ボンボンショコラ 1個 ¥150～ (税込)

和歌山県産のフルーツやハーブ、伝統の調味料を厳選したチョコレートと合わせた商品。一箱で様々な味わいが楽しめる、toco*towa 人気商品。



販売場所: toco*towa

和歌山市塩屋 4丁目 6-57 ☎073-446-2311

◎10:00～17:00 ㊟水曜日



紀州漆器伝統産業会館(うるわし館)

紀州漆器 銘々皿 松葉 ¥1,080- (税込)

室町時代から 600 年以上の歴史を持つ紀州漆器。質の良い塗りの皿はお茶の時間を豊かに彩る。贈り物としても最適の一品。

販売場所: 紀州漆器伝統産業会館(うるわし館)

海南市船尾 222 ☎073-482-0322

◎10:00～16:30 ㊟盆・年末年始

角田清兵衛商店

紀州松弁当箱 ナノコート ナチュラル ¥9,180- (税込)

木目の美しさを活かしながら木をくり抜いて製作される希少な商品。ナノコート加工により、おかずがべた付かず、家庭用食洗機にも対応。



販売場所: 角田清兵衛商店

海南市日方 43 ☎073-482-5261

◎9:00～18:00 ㊟日・祝・年末年始・盆



紀州御殿てまり青木

紀州てまり ¥1,080～ (税込)

城中で姫の為に作られ始めたと伝えられる紀州てまり。素朴な中に芸術味のあるこのてまりは、現在も人の手で作られている。

販売場所: 和歌山市観光土産品センター

(P.10 参照)

Premier
SELECT



観音山フルーツガーデン

和歌山なちゆるん 1個 ¥362- (税別)

果汁は全て和歌山県産。着色料と保存料不使用の新鮮な飲むジェリー。子供にも人気の一品。



販売場所: 観音山フルーツガーデン

紀の川市粉河 3186-126 ☎0120-593-262

◎8:00～17:00 ㊟年末年始

紀州マルイチ農園

栗ジャム (大) ¥900- (税別)

紀州紀美野産の熟成させた数品種の和栗を贅沢に使用。まるやかで甘すぎない上品な大人の味。小サイズは 500 円 (税別) で販売。



販売場所: くらとくり

紀美野町西野 685-4 ☎073-499-5580

◎11:00～17:00 ㊟月～金曜日(祝日は不定休)



高砂アラル

あられ逢わせ ¥600～ (税別)

昔ながらの製法で、懐かしくも素朴な味わいが魅力。梅ざらめや山椒味など和歌山ならではの種類も販売。

販売場所: 増田米菓 工場直売所

岩出市岡田 999-1 ☎0736-62-2312

◎9:00～17:00 ㊟不定休

お土産販売店舗紹介



和歌山市観光土産品センター
和歌山市一番丁 3

☎073-433-8118

◎9:00～18:00(12～2月は17:00まで)

㊟年末年始 🚗 332台(有料公営駐車場)



黒潮市場

和歌山市毛見 1527

☎073-448-0008

◎10:00～18:00(冬季は17:00まで)

㊟不定休年2回 🚗 3500台(有料)



道の駅ねごろ歴史の丘 花笑み館

岩出市根来 2020-1

☎0736-67-8737 ◎10:00～18:00

㊟年中無休 🚗 76台



ファーマーズマーケット

めっけもん広場

紀の川市豊田 56-3

☎0736-78-3715 ◎9:00～17:00

㊟第1火曜日 🚗 335台

Area

高野山・伊都

KOYASAN・ITO

天空の聖地、「世界遺産・高野山」とその麓に広がる歴史と伝統を重んじる地域から厳選された逸品。

かつらぎ町あんぼ柿加工組合
あんぼ柿 1個 ¥300- (税込)

串柿作りで日本一のかつらぎ町から生まれた、安心とこだわりのあんぼ柿。甘みがしっかりと凝縮された、どの年代にも愛される味わい。

販売場所: かつらぎ町あんぼ柿加工組合
かつらぎ町妙寺 1846-4 ☎0736-23-3112
◎8:00～17:00 ㊟土日(10～1月は無休)



築野食品工業
山椒香味油 97g ¥900- (税別)
フルーティーで甘い香りが特徴的な和歌山産「ぶどう山椒」を使用。クセのないこめ油はどんなお料理とも相性抜群。

販売場所: 築野食品工業 直売所
かつらぎ町新田 94 ☎0736-22-0061
◎9:00～17:00 (土曜日は12:00まで)
㊟日曜日、祝日



魅善
笹巻きあんぷ 8個入 ¥1,300- (税込)

よもぎを混ぜた生麩にこしあんがくるまれた笹巻きあんぷ。心地よい口当たりと笹の香りが楽しめる。

販売場所: 魅善 本店
高野町高野山 712 ☎0736-56-2537
◎9:00～17:00 ㊟月曜日(祝日の場合は翌日)



橋本市商工会議所
はたごんぼあられ ¥324- (税込)

橋本市西畑地区の幻のごぼう「はたごんぼ」を贅沢に使用。カリッと美味しく、香ばしい香りに、ごぼうそのもののような豊かな風味が特徴。

販売場所: くにぎ広場
橋本市南馬場 506-5 ☎0736-33-5288
◎9:00～17:00 ㊟火曜日(祝日の場合は翌日)



Premier
SELECT



香老舗 高野山大師堂
銘香高野霊香 3寸小箱 ¥400- (税別)

高野山のお線香「銘香高野霊香」や白檀を使用した「白檀高野霊香」など、格調ある香りが魅力。「白檀高野霊香」3寸小箱は600円(税別)で販売。

販売場所: 香老舗 高野山大師堂
高野町高野山 732 ☎0736-56-3912
◎9:00～17:00 ㊟不定休



上きしや
やきもち 10枚入 ¥1,300- (税込)

地元産の粒選りの糯(もち)とほどよい甘さの餡を使用。柔らかな食感の「白もち」と「よもぎもち」は創業300年老舗やきもち店自慢の一品。

販売場所: 上きしや 花坂店
高野町花坂 753-1 ☎0736-56-4035
◎9:00～18:00 (12～2月は17:00まで)
㊟不定休



谷本萬寿堂
九度山しぐれ 1個 ¥118- (税込)

さっぱりとした甘さの白あんが魅力な銘菓、九度山しぐれ。熱いお茶によく合い、旅人を癒したお菓子と伝えられている。

販売場所: 谷本萬寿堂
九度山町九度山 568-3 ☎0736-54-2362
◎8:00～18:30 ㊟水曜日

お土産販売店舗紹介



道の駅くしがきの里
かつらぎ町滝 53-1
☎0736-25-0088
◎9:00～17:00(土日は18:00まで)
㊟月2回水曜日・年末年始 🚗90台



かつらぎ町商工会アンテナショップ
かつらぎ町笠田東 1270-22
☎0736-22-8880 ◎9:00～20:00
㊟年中無休 🚗58台



道の駅柿の郷くどやま
九度山町入郷 5-5
☎0736-54-9966 ◎9:00～18:30
㊟年始 🚗125台(身障者用3台)



やっちゃん広場
橋本市岸上 522-1
☎0736-33-2500
◎9:00～18:00(11～3月は17:00まで)
㊟第1水曜日・年末年始 🚗180台

Area

有田・日高

ARIDA・HIDAKA

梅とみかんの一大産地、風光明媚な海岸
と古い町並みが残る醤油醸造発祥の地か
ら厳選された逸品。



郷土銘菓処 ふく田

しらすクッキー ¥200- (税別)

地元美浜町のしらす屋谷国水産から仕入れる新鮮なしらすを、生地につぶり練り込み焼き上げた。

販売場所: 郷土銘菓処 ふく田
御坊市 422 ☎0738-22-2937
◎8:00 ~ 18:30 ㊟火曜日・不定休



体験交流工房わらし

保田紙便箋 10枚入 ¥500- (税別)

紀州初代藩主が紙漉きを奨励し、有田川上流の清水地域で始まった製法を使用。とても丈夫な手漉き和紙。

販売場所: 体験交流工房わらし
有田川町清水 1218-1 ☎0737-25-0621
◎8:30 ~ 17:00 ㊟水・木・祝・年末年始



西谷屋製菓

クエどら 1個 ¥100- (税別)

クエの焼印がトレードマーク。大納言小豆とマーガリンを使用した絶妙な甘さと塩加減が魅力。

販売場所: 西谷屋製菓
日高町志賀 1755-2 ☎0738-64-2715
◎9:00 ~ 19:00 ㊟水曜日



紀州なれずし 八ツ房

早なれ寿司 ¥1,296- (税込)

紀州を代表する郷土料理の一つ。厳選した国産真サバを使用している。一晩寝かせた早なれずしは、くせが少なく絶品。

販売場所: 紀州なれずし 八ツ房
御坊市湯川町丸山 38-6 ☎0738-22-7793
◎9:00 ~ 18:00 ㊟不定休



伊藤農園

100%ピュアジュースみかんしぼり 750ml ¥1,188- (税込)

みかんそのままの味を目指して、果実を半分に切り、お碗でやさしく押しつけてジュースを製作。一手間かけた美味しさが魅力の一品。

販売場所: みかんの木
有田市宮原町滝川原 498-2 ☎0737-88-7053
◎9:00 ~ 17:00 ㊟祝日・不定休

Premier
SELECT



稲むらの塩体験館

稲むらの塩 ¥500- (税別)

自然豊かな西広海岸沖の海水を汲み上げ、釜で炊き上げた手作りの塩。ほんのりとした甘みとまろやかな口当たりが特徴。

販売場所: 広川町立ふれあい館
広川町山本 971-1 ☎0737-22-3211
◎6:30 ~ 17:00 ㊟年中無休



西山蒲鉾店

蒲鉾詰合せ (なんば焼1枚 ごぼう巻1本) ¥2,180- (税別)

蒲鉾づくりの技法を生かした焼き抜き蒲鉾とごぼう巻の人気セット。蒲鉾は秘伝のタレにつけ込んだ一品。

販売場所: 西山蒲鉾店
印南町印南 1717 ☎0738-42-0033
◎9:00 ~ 18:00 ㊟水曜日

早和果樹園

味一しぼり 720ml ¥1,450- (税込)

糖度12度以上の贅沢なみかんストレートジュース。コクのある味わいとトロリとした口当たりで、爽やかな後味。

販売場所: 早和果樹園 本社店
有田市宮原町新町 275-1 ☎0737-22-3390
◎9:30 ~ 17:00 (土日祝は10:00から)
㊟年末年始



菓匠 錦花堂

天狗力餅 (夏仕様) ¥130- (税込)

興国寺の天狗伝説に因んだ天狗力餅 (夏仕様) はふ焼き煎餅と求肥餅を個別包装している。煎餅で求肥餅を挟んで頂くとサクサクの食感に加え、あっさりとした優しい甘さと香ばしい香りが特徴。

販売場所: 菓匠 錦花堂
由良町里 1356 ☎0738-65-0072
◎8:30 ~ 18:30 (日曜日は17:00まで)
㊟年中無休

お土産販売店舗紹介



どんどん広場
有田川町庄 1003-2
☎0737-52-6661 ◎8:00 ~ 17:30
㊟年始 ㊟26台



湯浅美味いもん蔵
湯浅町湯浅 2708-5
☎0737-63-0200 ◎10:00 ~ 17:00
㊟水曜日・年末年始 ㊟103台



道の駅 SanPin 中津
日高川町船津 820
☎0738-54-0541 ◎8:00 ~ 17:30
(10・3月は18:00まで)
(4~9月は18:30まで)
㊟年末年始 ㊟30台



道の駅みなべうめ振興館
みなべ町谷口 538-1
☎0739-74-3444 ◎9:00 ~ 17:00
㊟火曜日・年末(2月は無休)
㊟49台

白浜・串本

SHIRAHAMA・KUSHIMOTO

本州最南端のエリアは大自然の美しい絶景が広がる。豊かな自然の恵みが魅力の地域から厳選した逸品。



古座川ゆず平井の里
はちみつ柚香ちゃん 160ml ¥220- (税込)

しっかりした蜂蜜の甘さと柚子の香りが人気のドリンク。疲れた時におすすめの一品。

販売場所:南紀月野瀬温泉 ぼたん荘
古座川町月野瀬 881-1 ☎0735-72-0376
◎7:00～21:00 ㊟年中無休(臨時休業あり)



イブファーム
「イブ美豚」あらびきウィンナー ¥550- (税別)
すさみのイノブタはあっさり臭みもなく、とろけるような柔らかさ。ご飯のおかずとしても最適。カレー600円、モモハム800円で販売。

販売場所:イブファーム
すさみ町周参見 4378-1 ☎0739-55-2008
◎9:00～17:00 ㊟日曜日

福菱
かげろう 10個入 ¥1,080- (税込)

柔らかくふわっと焼き上げた生地が、口の中に入れた瞬間に優しい甘さのクリームと共に消える。サクッ、ふわっ。とした食感が魅力。

販売場所:福菱
白浜町 1279-3 ☎0739-42-3129
◎8:00～18:00 ㊟年中無休(カフェ:木曜日)



儀平
うすかわ饅頭 10個入 ¥1,300- (税込)

本州最南端の潮岬があることで有名な串本町にある景勝地「橋杭岩」の形をイメージした甘さ控えめの饅頭。儀平1番人気。

販売場所:儀平串本店
串本町串本 1851 ☎0735-62-0075
◎7:00～18:30(日曜日は18:00まで)
㊟年中無休



紅葉屋本舗
羊羹 ¥1,200- (税別)

添加物は一切使用せず厳選された素材だけを使用、一本一本職人の手で真心を込めて丁寧に作られている。

販売場所:紅葉屋本舗
串本町潮岬 470 ☎0735-62-3960
◎9:00～17:00 ㊟年末年始



アドベンチャーワールド
ギフトボックス入りパンダ大(ギフトボックス付) ¥4,500- (税込)

パーク内最大のショップで大人気。アドベンチャーワールドでしか買うことのできないパンダのぬいぐるみ。

販売場所:アドベンチャーワールド
白浜町堅田 2399 ☎0570-06-4481
◎10:00～17:00(変動あり) ㊟不定休(HP要確認)

Premier
SELECT

おさきのひもの
マアジのひらき 1枚 ¥160- (税別)

漁場で獲れる新鮮で厳選された魚を使用。創業以来受け継がれる独自の製法と味が、魚の美味しさをより引き立てる。アジのみりん干しも160円(税別)で販売。

販売場所:おさきのひもの
串本町蘭野川 1477 ☎0735-62-0337
◎8:00～18:30 ㊟年中無休

お土産販売店舗紹介



福亀堂 三段店
白浜町 2927
☎0739-43-3687 ◎8:00～16:30
㊟年中無休 ㊚150台



道の駅すさみ
すさみ町江住 808-1
☎0739-58-8888 ◎9:00～18:00
(12～2月は17:00まで)
㊟年中無休(不定休あり) ㊚61台



道の駅一枚岩 鹿鳴館
古座川町相瀬 290-2
☎0735-78-0244 ◎10:00～17:00
㊟不定休 ㊚約20台



道の駅くしもと橋杭岩
串本町蘭野川1549-8
☎0735-62-5755
◎9:00～18:00(10～3月は17:00まで)
㊟年中無休 ㊚53台(身障者用2台)



Area

熊野

KUMANO

世界遺産としても有名な神々が宿る聖地、熊野。人々を癒す大自然のパワーあふれる地域から厳選された逸品。



文左
導きの八咫鳥 ¥2,800- (税別)

神武天皇を大和の橿原まで先導した伝説の「八咫鳥」にちなみ、紀州桧材を両面一刀彫りで仕上げた郷土玩具。手造りにて作製。

販売場所: 文左
田辺市高雄 1-22-9 ☎ 0739-22-9955
◎ 9:00 ~ 17:00 (日曜日は 12:00 から)
☒ 不定休



紀州松煙
彩煙墨 12本セット ¥21,000- (税別)

まるで絵の具のような配色の彩煙墨。通常の墨と同様に硯ですり使用できる。カラフルながらも墨特有の滲みの表現が可能。

販売場所: オンラインショップ「紀州松煙」
☎ 0739-49-0801
Web: <http://www.kishu-shoen.com>



山長商店
つみきゅ 24個入 ¥4,500- (税別)

紀州の杉から作られた積み木のセット。無塗装・無着色で赤ちゃんにも安心。軽くてやわらかく、優しいさわり心地が特長。

販売場所: 山長商店
田辺市新庄町 377 ☎ 0739-22-2605
◎ 8:00 ~ 17:00 ☒ 土日祝



鈴屋菓子店
デラックスケーキ 3個入 ¥702- (税込)

鈴屋の代表銘菓。独自の製法で作られたカステラとジャムをサンドし、ホワイトチョコレートで全体をコーティング。とろける甘さが女性に人気。

販売場所: 鈴屋菓子店
田辺市湊 15-11 ☎ 0739-22-0436
◎ 8:00 ~ 18:00 ☒ 年中無休



香梅堂
鈴焼 1袋 ¥325- (税込)

創業明治元年、伝統と品位を貴ぶ香梅堂の銘菓。甘く柔らかな食感で、大人から子供まで人気の商品。

販売場所: 香梅堂
新宮市大橋通 3-3-4 ☎ 0735-22-3132
◎ 8:00 ~ 21:00 (日曜日は 8:30 ~ 17:30 まで)
☒ 不定休



重大屋由谷商店
クジラベーコン ¥1,000- (税別)

おつまみに最適なクジラベーコンや、煮込むことで脂身の甘さが堪能できる鯨のコロなど、ご家庭で鯨が手軽に味わえる。鯨のコロは700円(税別)で販売。

販売場所: 道の駅たいじ
(ページ下部参照)



菓匠二宮
闘雞まんじゅう 9個入 ¥1,620- (税込)

闘雞神社に伝わる紅白の鶏を戦わせたという故事にちなんだお菓子。赤い鶏を梅あん、白い鶏を柚あん表現した。箱では紙相撲も楽しめる。

販売場所: 菓匠二宮
田辺市下屋敷町 27 ☎ 0739-22-1001
◎ 8:30 ~ 18:00 ☒ 水曜日



じゃばら村センター
じゃばら10%ドリンク 160ml×6本 ¥1,555- (税込)

北山村で栽培される珍しい柑橘、じゃばらを使用。ほどよい甘さでスッキリと飲みやすく、花粉症の方にも人気の商品。

販売場所: 道の駅おくとろ(温泉施設売店)
(ページ下部参照)

お土産販売店舗紹介



道の駅くちくまの
上富田町岩崎 555-5
☎ 0739-34-3030 ◎ 8:00 ~ 19:00
☒ 年中無休 🚗 35台



道の駅なち
那智勝浦町浜ノ宮 361-2
☎ 0735-52-9201 ◎ 9:00 ~ 21:00
☒ 月曜日(施設によって営業時間、休みが異なります。) 🚗 50台



道の駅たいじ
太地町森浦 143-1
☎ 0735-29-7690 ◎ 9:00 ~ 17:00
☒ 年中無休 🚗 41台



道の駅おくとろ
北山村下尾井 335
☎ 0735-49-2324 ◎ 9:00 ~ 17:00
☒ 年中無休 🚗 80台

