

## ポヌールの「熊野牛の手作りハンバーグ」

地産地消の  
わかやまカフェ  
wakayama cafe



地元産熊野牛にこだわった手作りハンバーグランチは、ポヌールの看板メニュー。サラダのドレッシングも手作りで優しい美味しさ。



周囲の民家に溶け込むような店は、バス停「大斎原」の目の前だ。



地元の人たちにも観光客にも人気の秘密は、ほんわかゆったりとした空気感。

## ほんわかとココロが和む、 あったか雰囲気のカフェ。

「新しい店にするのではなく、70%位の完成度に仕上げ、昔は地元の人たちの生活の中心だった郵便局の面影に戻すように改装しました。地元の人と都会から来た観光客の皆さんの中間地点でありたい。それがうちのコンセプトなんです。」と、ゆったりと語るのはオーナーの中谷カフエだ。

「毎朝、開店と同時に」ご来店いただくおじいちゃんがあります。そしていつもの席に座り、のんびりコーヒーを一杯。いつもと変わらない日常なんです。ただか私まで幸せな気分になるんです」。本宮の緩やかな時間の過ごし方を知る事ができるカフエだ。

柔らかな光が降り注ぎ、まるでそこだけ時間がゆっくり流れているように、緩やかな風がカーテンを揺らす。熊野本宮大社の旧社地・大斎原近くに佇むカフェポヌールは、郵便局を改装した心和むカフェ。

有利さん。実家がある田辺市中央路を離れ、東京や神戸で10年程暮らし、ポヌールを開業したのは4年前。現在は店の裏に畑を作り、メニューに使えるようにと野菜を使わない自然農で、ハーブと野菜を育てている。



### カフェポヌール

住所/田辺市本宮町本宮 436-1  
電話/0735-42-1833

写真上から>>熊野本宮大社/旧社地・大斎原/可愛い看板が自印/オーナーの中谷有利さん/オープンテラスも計画中の店裏の畑