



鰯を使った自家製の梅アンチョビにツナやイカなどの魚介類と地元のキャベツを使ったトマトソースのパスタ。梅のほのかな酸味と新鮮な食材が爽やかな春の到来を感じさせる。



季節によっても時刻によっても表情を変える和歌山、みなべの海。毎日見ていると飽きることはない。



ロゴプレート横のエントランスを抜けると感動の景色が待っている。

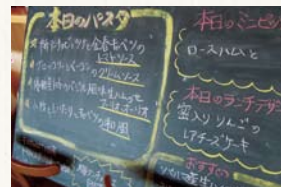
きらめく青い空と蒼い海。 景色もご馳走のカフェ。

ゆるやかに弧を描く水平線。きらきら輝く波面。溢れる陽光。「この素晴らしい風景を多くの人と共有したい」そんなオーナーのひとことからカフェ・ド・マンマは生まれた。

マンマは日本語の「ご飯」まんま」とイタリア語の「ママ」を意味しスタッフも全員、女性たちだ。「ミーティングも和気あいあいと楽しくやっていますが、メニュー会議などは真剣にアイデアを出し合い試作しています。みなべ町は南高梅が生まれた土地、だから隠し味に使ったり、丸ごと二個使ったりと、料理

には必ず梅を取り入れていきます。もちろん魚も野菜も新鮮な地元食材ですが、自社で生産した野菜も使っています」と、ジュニア野菜ソムリエでもある店長の愛須知美さん。安心で美味しい食材へのこだわりから自社の畑の規模をさらに拡大している。

写真上から>>>鐘を鳴らすと幸せになれるというジンクスも/手書きのメニューボード/毎週金曜日は梅ビュッフェが無料になる/店長の愛須知美さん/お洒落にアレンジされている梅干し。本社は梅干し製造販売の岩本食品



カフェ・ド・マンマ
住所/日高郡みなべ町埴田 1590-40
電話/0739-72-2361