



海も山も川も人々の暮らしに近接し、四季折々の様々な食材が揃う和歌山は、「料理人冥利に尽きる地」といいます。そのままでご馳走な新鮮な食材に、料理人たちは、真つ向勝負する。食材と料理人の、色鮮やかなハーモニーは、見るものを魅了する。

自然と恵みと 和歌山の 豊かな関係。



和歌山の恵みは
山や川や海との
出会いの行程



川湯温泉は、川底から源泉が湧き出る全国でも珍しい温泉で、河原の石を積み上げほんの少し掘ると即席の露天風呂が出来上がる。その川湯温泉で創業約240年を誇る亀屋旅館は、山と清流に囲まれた自然豊かな立地と熊野の新鮮な食材が自慢の老舗旅館だ。

亀屋旅館
住所 / 田辺市本宮町川湯1434
電話 / 0735-42-0002
<http://cameya.net/>

熊野で味わう 山と海の恵み。

■熊野の自然の恵みを余すところなく活かした「熊野の恵み菜膳」。地元で採れたタケノコの土佐和え、勝浦で水揚げされたマグロを備長炭入りのドレッシングで仕上げた炭カルパッチョ、焼き物のアマダイや、煮物のブリなどの魚介類、野菜はもちろん、デザートはいちごや栗にいたるまで県内産にこだわっている。(献立は一例。季節や仕入れ状況によって変更あり)



東京麻布で 和歌山に出会う。

■和歌山の野菜の美味しさを伝えるため、県内の自社農園で栽培した野菜を使用。魚や肉も和歌山の各地から直送される。和歌山産小燕のすり流しや和歌山焼き物三種盛り(熊野牛と鰻の蒲焼きと鱈)金山寺味噌を添えて、紀州大根の椀もの、和歌山つくしの刺身盛り合わせ(勝浦の鰯、由良の鯛、鱈、さいまき海老)など、職人の細やかな技と選りすぐりの器、和食の粋を堪能したい。



麻布十番に店を構えて2年目の和処きてら。和歌山の食材にこだわり、鮮度の高い旬の食材を存分に使った料理が東京の食通をうならせる。目でも楽しめるように器にもこだわり、ひと皿ひと皿に和歌山の気候風土をイメージして盛り付ける。

和処きてら
住所 / 東京都港区麻布十番3丁目6-9
電話 / 03-6809-4867
<http://kitera.web.fc2.com>



5elements blessings of nature

