

やっぱり和歌山といえば
和歌山ラーメンでしょ！

中華そば 丸田屋 岩出本店
住所 / 岩出市中黒632-1
電話 / 0736-63-1245
販売サイト / <https://www.chukasoba.com/shopping/>

和歌山では「中華そば」と呼ばれる「和歌山ラーメン」。「中華そばが好きで毎日のように和歌山ラーメンの老舗・井出商店に通っていました。そして高校生の時からアルバイトをし、そのまま就職して修行し20歳で独立。今年で20周年を迎えるんですよ」と語るの社長の丸田征吾さん。

長時間強火でじっくり炊き込んだスープに、チャーシューを煮込んで作った秘伝の醤油ダレをブレンド。自家製の中細ストレート麺は、スープがよく絡み美味い！

新型コロナウイルスの影響で店舗に来られないお客様にも、美味しいラーメンを提供したいと、「お取り寄せ」商品を開発。「袋のまま温めるだけで簡単な上にお鍋も汚れず、キャンプなどにおすすです」と岩出店店長の高橋加津弥さん。



■丸田屋の中華そば4食セット / 3,154円
スープや麺、チャーシューなどネギ以外の具材が入ったお取り寄せ商品。テレビでも取り上げられ注文殺到中の人気商品。

おいしさに心打たれる！
ちょっと大人のジビエカレー

古座川ジビエ 山の光工房
住所 / 東牟婁郡古座川町月野瀬851
電話 / 0735-72-6006
販売サイト / <https://kozagawa-gibir.stores.jp/>

害獣駆除で持ち込まれた鹿や猪を、高品質なジビエ肉として提供する「古座川ジビエ山の光工房」。

迅速な処理だけでなく、国内最高水準の設備が揃う施設として和歌山県内でも評価が高い。

また肉そのものだけでなく、ソーセージやジャーキーなど加工品の販売も行い、中でもおすすめなのが「こころうたれるキーマカレー」だ。「紀伊山地の広大な森と、清流・古座川がもたらす豊かな環境で育った鹿の肉は、ミンチにするこ

とで食べやすく、スパイスと組み合わせることで刺激的で本格的なキーマカレーに仕上がっています。また高タンパクで低カロリーなジビエ肉は、アスリートにもおすすめです」と施設長の鈴木貴裕さん。



■こころうたれるキーマカレー
550円(1袋)

アスリートの身体作りにも活かしたいと、ジビエ肉のプロモーション事業も展開している。



お取り寄せ
可能な

和歌山

おうち時間をさらに楽しく

美味物語

新鮮な海・山の幸だけでなく、醤油や鰹節などを生み出した日本食の故郷ともいえる和歌山。

伝統ある郷土料理などの食文化から、新しく生まれたグルメやソウルフードまで、和歌山の食に秘められた物語を紐解きながらおうち時間をもっと楽しく過ごしたい。