

東京で見つけた和歌山の食



「お客様の声を直接お聞きし、商品揃えを考えています」と語る新丸ビル店店長の安藤雅樹さん。

日本の御馳走
Japanese Natural Store

日本全国から季節の美味しいものだけを集めた“日本の御馳走えん”。地域に出かけないと買えないような調味料や飲料、お菓子など、何度買い物に来ても飽きられないように常に900品程度を販売する。店長オススメは、和歌山の梅や醤油はもちろん、伊藤農園のジュースや鈴屋のデラックスケーキなど。

Data ▶日本の御馳走えん 新丸ビル店
住所／東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディングB1F
電話／03-5224-3755
営業時間／10:00～22:00 / 日祝 10:00～21:00

日本各地のご馳走が集合！
故郷のお気に入りを探すのも楽しい。

Topics 3. 「空海と密教美術」展 東京国立博物館で開催

7月20日(水)から9月25日(日)まで東京国立博物館で開催される「空海と密教美術」展。空海自筆の書「叢書指帰(ろうしういき)」をはじめ、金剛峯寺などに伝えられた宝物を99件展示。真言密教創世記が感じられる超一級の国宝・重要文化財が一堂に集められる。

問い合わせ／東京国立博物館 電話／03-5777-8600(ハローダイヤル)
場所／東京都台東区上野公園13-9



東寺講堂の諸像8体による仏像曼荼羅(イメージ)

世界遺産の地を都心で体感 「高野山カフェin丸の内ハウス」

南海電鉄と高野山金剛峯寺が協力し本格的な写真・瞑想体験などでもできる高野山カフェを今年も開催。東京「新丸の内ビル7F・丸の内ハウス」で9月1日から11日間の限定イベント。施設内の各飲食店では精進料理の要素を取り入れた創作料理が味わえる。

アクセス／JR東京駅(丸の内北口より徒歩1分)、東京外口丸の内線東京駅(地下道直結)
南海電鉄東京支社 電話／03-3541-5477
<http://www.nankaikoya.jp/cafe>



こうやくん

Topics 2. 熊野古道が最高評価の三つ星に!! ～ミシュラン・グリーンガイド～ ★★★★★



世界的に有名な外国人向けのガイドブック「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」のフランス語第2版において、「熊野古道」が最高評価の三つ星を獲得。日本全国の観光地などの魅力を星の数で評価するもので、和歌山県内の観光地としては、平成21年3月発行の初版における「高野山」に続く三つ星評価。「この三つ星の意味は、「わざわざ旅行

する価値がある」ものとされており、国内では他に富士山や屋久島などがある。

これを受けて和歌山県では国内旅行者向けのプロモーションだけでなく、フランスの旅行業界やマスコミに積極的にプロモーション活動を行う。また欧米諸国以外の市場に対しても和歌山県全体の魅力発信に努める予定。

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします

Topics 1. 「緑の神話 今そして未来へ 紀州木の国から」をテーマに 第62回全国植樹祭開催

平成23年5月22日(日)、天皇皇后両陛下の御臨席を仰ぎ、田辺市新庄総合公園で第62回全国植樹祭を開催した。両陛下によるお手植え・お手播きが行われ、また、将来を担う子どもたちが主役となり、和歌山が「木の国」と呼ばれる由来となった神話の演舞や一年間かけて取り組んだ苗木の育成などを紹介し、森林の保全や植樹の意義を広く発信した。和歌山県では、昭和52年に開催して以来、2度目の開催。



メディア関係の皆さまへ

和歌山県では、取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

お問い合わせ

■和歌山県広報課
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500
e-mail／nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp
■和歌山県広報課東京branch(和歌山県東京事務所内)
千代田区平河町2-6-3都道府県会館12階(東京メトロ 永田町駅直結)
TEL. 03-5212-9057 FAX. 03-5212-9059
広報専任スタッフがおりますので、お気軽にお問い合わせください。

観光物産

東京 ■わかやま喜集館
千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002
e-mail／wtkankou@sepia.ocn.ne.jp
名古屋 ■和歌山県名古屋観光センター
名古屋市中区栄4丁目1-1 中日ビル4階
TEL. 052-263-7273 FAX. 052-265-0327
e-mail／wakayama758@crocus.ocn.ne.jp

和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/photo/>
和-nagomi- バックナンバー
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/index.html>

和歌山
応援団
求む!

「ふるさと和歌山応援寄附」を通じてサポートしてください
和歌山県では、世界遺産や文化財の保全、2015国体開催、美しい海づくりなどに活用させていただきます。選択肢の中から活用方法の指定もできます。どうぞよろしくお願いします。

ふるさと和歌山応援サイト
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>
※クレジットカードでも利用可能です。

和歌山 人・もの・地域

和
n a g o m i

2011 vol.15

企画・発行／和歌山県
発行日／平成23年7月15日
企画編集／サンケイ広告(株)
制作／(有)YS'pros
印刷／中和印刷紙器(株)

「和-nagomi-」は、大豆油インキを用いて制作しています。 PRINTED WITH SOY INK

プレミアム和歌山

丸くない「饅頭」、甘くない「餡」。

「饅頭が丸くなくてもええやないか」紀南地方を代表する銘菓、うすかわ饅頭は明治26年、2代目田嶋儀平のこんな「へそ曲がり」な発想から生まれました。いびつな形は、串本の名勝、橋杭岩に似せた。機械では出せない形だから、今でもつつず手で仕上げる。「仕上げるに、指の付け根

でクツと握りして、この形を出しています」と、若き職人の丸山正雄さん。ふわっとした口溶けのうすかわ、甘さ控えめのなめらかなこしあん。絶妙のバランスが人気のゆえん。出来が悪いと、饅頭を捨てたという逸話も残る儀平。明治生まれのがんこさが今も受け継がれている。



うすかわ饅頭

価格／1個110円(税込)
生産者／有限会社 儀平菓舗 国道店: 東牟婁郡串本町串本1851
電話／0735-62-0075 <http://www.gihe.com/>
紹介した商品の購入は HPからオンラインショップで。電話での注文も可。
第1回プレミアム和歌山推奨品審査委員特別賞受賞



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

