

台風12号災害義援金について

- 被災者を支援するため、県では義援金募集口座を開設しています。
- 義援金名 和歌山県平成23年台風12号災害義援金
 - 受付期間 平成24年3月30日(金)まで
 - 口座振込 振込口座名はいずれも「和歌山県災害対策本部」

金融機関	口座番号
紀陽銀行県庁支店	普通396591
和歌山県信用農業協同組合連合会	普通0003709
きのくに信用金庫本店	普通2619533
ゆうちょ銀行和歌山店	00920-9-1125
みずほ銀行和歌山支店	普通1752664
三菱東京UFJ銀行和歌山支店	普通0132933
三井住友銀行和歌山支店	普通7122211
りそな銀行和歌山支店	普通1165111

- 現金受付窓口
和歌山県会計課(073-441-3286)及び
各振興局総務県民課(平日9:00~17:45)
- ※税の軽減を受けるためには、義援金の領収書の添付など
所定の手続きが必要となります。

〈お問い合わせ〉
和歌山県会計課 電話/073-441-3286
FAX/073-423-3502

東京で見つけた和歌山の食



師匠である日本料理の名匠・佐々木生剛氏とともに和歌山の食材に触れその素晴らしさに感動したという名地勝弘料理長。

和処 きてら

正統派でありながら遊び心にも溢れた和食を提供する“和処きてら”。野菜や魚介類などの食材から、醤油や味噌などの調味料まで和歌山から取り寄せる。味はもちろんランチもディナーも気取らずに食べる価格だと麻布十番のグルメもうならせる。

新鮮野菜の朝市を店頭で開始。
(第1回は3月25日)

Data ▶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
営業時間/11:30~14:30,17:30~23:00
ラストオーダー/21:30(懐石コース)



麻布十番で味わえる
遊び心を忘れない正統派和食

1隻も流されることのなかった「幸運のジェット船」のってみやんしキャンペーン実施中!

瀬峡ウォータージェット船は、昨年の台風12号による大水害にもかかわらず1隻も流されることがなかった「幸運のジェット船」。熊野交通では、通常の約15%割引運賃の「のってみやんしキャンペーン」を実施中。蘇りの地、和歌山の秘境・奥熊野“瀬峡”観光に是非お越し下さい。



「のってみやんし」は地元の言葉で「乗ってみてください」という意
http://www.kumakou.co.jp/wjs/index2.html

「稲むらの火の館」で来館者増加

1854年、紀伊半島を襲った大津波。暗闇のなか自らの稲むらに火を放ち村民を救った濱口梧陵。東日本大震災後、その偉業や精神、教訓を歴史に学ぼうとする機運が高まり、安政南海地震が発生した11月5日が「津波防災の日」に制定された。故郷の「稲むらの火の館」では来館者が前年の約2倍に急増。津波防災学習拠点として益々期待される。稲むらの火の館
住所/和歌山県有田郡広川町広671
電話/0737-64-1760



2007年4月に誕生した濱口梧陵記念館と津波防災教育センターから成る「稲むらの火の館」。

2015「紀の国わかやま国体」に向け、きいちゃん日夜奮闘中!



見かけたら「きいちゃん!」って声をかけてほしいワン!

紀州犬をモチーフにした元氣いっぱいの子猫「きいちゃん」は、和歌山を表す「紀の国」「紀伊国」と「紀州犬」の頭文字「き」をとって名付けられた。体の緑色のマークは、和歌山の頭文字Wと豊かな緑を表現。生まれ育った和歌山の自然とスポーツが大好きで、頑張る人を応援している。あっちこっち飛び回って紀の国わかやま国体のPR活動に奮闘中。



交通アクセス
●羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分
●和歌山市まで
●関西国際空港からバスで約40分
●大阪市中心部から車で約1時間

●JR
●新幹線
●私鉄
●高速・自動車専用道路
●京奈和自動車道
●主要道路
●今号の取材先

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/

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。どうぞよろしく申し上げます。

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。



2012 vol.17

企画・発行/和歌山県
発行日/平成24年3月16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。

プレミアム和歌山

老舗が考えた世界初の抹茶ソフト

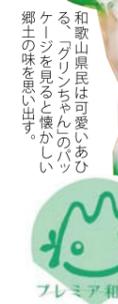
一口食べた瞬間広がる清々しい味と香り。そして仄かな苦みと爽やかな後味。上質の抹茶をふんだんに使用したグリーンソフトは、安政元年創業の老舗茶店・玉林園で昭和33年に生まれた。「売上げの落ちる夏場に、何か良い商品がないかと発明好きの先代社長が開発しました。」

た。当時は抹茶入りの食品など皆無でしたから世界初の抹茶ソフトクリームだと思えます」と誇らしげに語る林和宏社長。加熱すると色が褪せる抹茶だけにこの緑色を出すのが非常に困難だったという。グリーンソフトは、和歌山県民に長く愛される世界的な味だ。



グリーンソフト

生産者/株式会社玉林園
和歌山市北島48-1
電話/073-473-0456
http://www.gyokurin-en.co.jp



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。



今も石臼で作られた抹茶だけを使用。「グリーンコーナー(店舗)で提供されるソフトタイプ(写真中央)も絶品です。ステンレスのソフトクリームスタンドも懐かしいでしょ」と語る林社長。