

果実のチカラ

The power of Nature



桃ジュース●紀の川市産の桃をふんだんに使ったジュース。上品な甘さと芳醇な香りは絶品。和歌山で栽培が始まったのは江戸時代で、中でも「あら川の桃」は有名。

柿ジュース●秋の実りの代表ともいえる柿を丸ごとジュースに。優しい甘さはまさしく日本の味。収穫量は和歌山県がダントツ1位。ビタミンCやタンニンなど栄養価も高い。

巨峰ジュース●大粒の巨峰を皮をつけたまま果汁もミキサーに入れてそのままジュースに。濃厚で爽やかな甘みはまるで巨峰をそのまま飲んでいるようだ。

みかんジュース●温州みかんをはじめ八朔、ネーブルなど和歌山ではほぼ1年中柑橘を楽しむ。それぞれ異なる酸味と甘みを試してみたい。



清見オレンジゼラート●清見オレンジは3月中旬以降に出回る。温州みかんとオレンジのいいとこ取りの柑橘。ほのかな酸味と瑞々しさが凝縮されている。



桃山ももゼラート●6月下旬から早生種が出回り始め7月が最盛期。中でも紀の川市桃山町の「あら川の桃」は人気ブランド。優しい甘さが人気のゼラート。



巨峰ゼラート●収穫は8月中旬頃から。一粒が大きいことから「ブドウの王様」とも呼ばれる。濃厚な味わいで一口食べたらずみつきになること間違いなし!

見ているだけでも元気が出てきそうなの。ビタミンカラー。一年中カラフルなフルーツが実る和歌山は、果樹比率が最も高い日本一の果実王国だ。またみかんや八朔をはじめポロンカン、デコポン、セミノールや三宝柑、清見など、真夏を除くと年中柑橘が楽しめる。

時間は全国平均よりかなり長く冬でも暖かい。光のエネルギーをたっぷり吸収した果実は、元氣一杯に育つ。美肌効果の高いビタミン類やミネラルなどを豊富に含んだ瑞々しいフルーツは太陽からのプレゼントだ。



太陽燦々、果実王国和歌山には年中、カラフルなフルーツがいっぱい。



猫舌だけじゃなく、大人の味だにゃー!

黒豆有機栽培コーヒー●11月に収穫した黒豆は1ヶ月ほど天日干しされる。主な産地は紀の川市新洲地区。ふっくらと大粒で、豊かな風味が絶品。コーヒー豆に2割黒豆を混ぜたまるやかな味のコーヒー。



梅ジュース●和歌山の代名詞とも言える梅がゴロンと一粒入った梅ジュース。クエン酸たっぷりです。真夏の暑気払いに最適。3月から5月頃に成長し6月頃に収穫時期。



いちごジュース●たまカフェがある紀の川市はいちごの県内最大産地。ジュースだけでなくゼラートも大人気。美容にも健康にもいいビタミンCたっぷり。

たまカフェでは他に、「柿」を使ったゼラート、「黒豆」を使ったココアなど季節のフルーツを使ったジュースやゼラートが登場します。旬のフルーツのおいしさを味わってください。※取り扱いメニューは時期により異なります。

おいしそうなのフルーツがいっぱいあるにゃー。

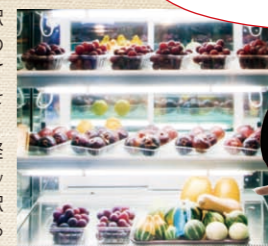


Tama Cafe

果実王国和歌山だから、毎年新メニューが誕生!?
貴志駅の「たまカフェ」は、フルーツのビックリ箱!



たま駅長が勤務する和歌山電鐵貴志駅内にあるたまカフェでは、紀の川市周辺の果実をふんだんに使ったメニューを提供している。メニューは全てスタッフが力を合わせて開発したオリジナルばかり。また店内は駅の待合室兼用なので気軽に利用でき、たま駅長をモチーフにしたグッズからお土産物でいっぱい。まさしくたま駅長ワールド! テーブルや椅子も温かみのある木を使用し、電車の待ち時間も退屈しない。最近では国内はもとより、海外からのお客さんもたくさん訪れる人気スポットだ。



どのメニューも紀の川市産の新鮮果実をたっぷり使用。その美味しさにビックリするよ!

季節毎のメニューが変化するのには、スタッフみんなが考えているからにゃ!

