

東京で見つけた和歌山の食



和歌山の美味しい食材を多くの人に知ってもらいたいと語るオーナーの長野弘さんと店長の木村和弘さんは共に和歌山出身。

BAKERY RESTAURANT TOKYO PINOCCHIO

和歌山の人気海鮮居酒屋オーナーが8月にオープンさせた“トーキョーピノキオ”。一番人気は日本三美人の湯で有名な“和歌山・龍神温泉”の源泉を使用したピザ生地に、和歌山中央市場で仕入れた新鮮な魚貝類がたっぷりのった海鮮ピザ。くつろいだ雰囲気の中で絶品ピザから本格イタリアンまで楽しめるトピーター続出のお店だ。

和歌山産のしらすやマグロ、サンマなどがたっぷりのった海鮮ピザは2180円。他にも和歌山の厳選食材のメニューが▶

Data ▶ トーキョーピノキオ
住所 / 東京都港区赤坂4-2-3
ディアシティーツ木館2F
電話 / 03-6435-5953
営業時間 / 8:00~翌3:00



和歌山観光PRシンボルキャラクター「わかやま」

この秋! 首都圏で和歌山集中キャンペーン実施!

Topics 3

大水害からようやく1年! そろそろ和歌山に行ってみよう!

11月21日(水)から12月11日(火)まで「紀伊半島大水害復興御礼 そろそろ和歌山に行ってみようキャンペーン」を実施。11月21日に渋谷ヒカリエで開催されるオープニングレセプションでは、知事及び和歌山にゆかりのある芸能界・スポーツ界の方々が集まって和歌山をPRします。期間中、和歌山広告トラックの運行や都営地下鉄全線全車両へのポスター掲出をはじめ、和歌山パンダガールズによる街頭PRイベントなどを実施。首都圏各地で和歌山観光を大々的に宣伝します。問い合わせ / (公社)和歌山県観光連盟 わかやま喜集館 電話 / 03-3216-8000



ロンドンオリンピック出場選手をはじめ多くの著名人が集った昨年度のオープニングイベント。



タイムス恵比寿駅前広場で昨年開催したキャンペーンブースの様子。



美味しくて新鮮な和歌山の食材大集合!

さらに11月23日(金)から25日(日)まで有楽町駅前地上広場で、「ココカラ。和歌山」キャンペーンを開催。県とJAグループ和歌山の主催で、本県農産物の魅力を全国へ発信するために、知事によるトップセールス、PRトークショー、県産農産物の販売を実施。また24日は、東京丸の内でも果物のもつ多彩な機能性について考えるフォーラムも開催されます。皆さん是非お越しください。問い合わせ / 和歌山県食品流通課 電話 / 073-441-2815

たま駅長が徳光さんと共演! メジャーCMに出演中!



すでにベテラン俳優の貴様を見せる「たま駅長」。撮影の合間にアヒルと記念撮影?

和歌山電鐵貴志駅の「たま駅長」とフリーアナウンサーの徳光和夫さんが共演しているアフラックCMが、現在オンエアされています。国内のCMにたま駅長が出演するのは今回が初めて。CM出演のきっかけは、ネコ駅長としての抜群の知名度と客引きの実績、さらに地域住民が一体となった貴志川線存続活動を応援したいというアフラックの想いからです。まねきねこダックはたま駅長のサポーターでもあります。

CMでは、真っ赤な外観の「おもちゃ電車」や車窓からのどかな田園風景が広がる沿線の様子、貴志駅のホームが登場。たま駅長は初めてのCM撮影にもかかわらず、ベテラン俳優並みの落ち着いた貴



様と演技の上手さには、数々のネコを撮影してきた経験豊富な制作チームも驚かされたといいます。

このCMにより、和歌山県の内外から貴志川線への来訪者が増えることがますます期待されます。

問い合わせ / 和歌山電鐵株式会社 電話 / 073-478-0110 <http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/>

今号の「和」題

旬の和歌山情報をお届けします
2012 vol.19

Topics 1

第6回熊野学フォーラム 熊野vs科学 「ふるえる脳を救うもの」開催



第6回を迎える「熊野学フォーラム」は、毎年ユニークな講師が登場します。今回は、宗教学者の山折哲雄さん、日本史研究者の圭室文雄さんをはじめ、特別講演には宗教学者人類学者の植島啓司さん、脳科学者の茂木健一郎さんをお招きした豪華講師陣により実施。

【日時】平成25年1月13日(日) 13:00~17:00
【場所】明治大学アカデミーコモン3階 アカデミーホール
【主催】和歌山県新宮市・明治大学
【問い合わせ】新宮市文化振興課 電話 / 0735-23-3368

■入場無料(事前申込制)、全席自由、先着1000名

【申込先】明治大学リハビリアカデミー事務局 電話/03-3296-4423 FAX/03-3296-4542 <https://academy.meiji.jp>

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 / wtankou@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/>

「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ひします。

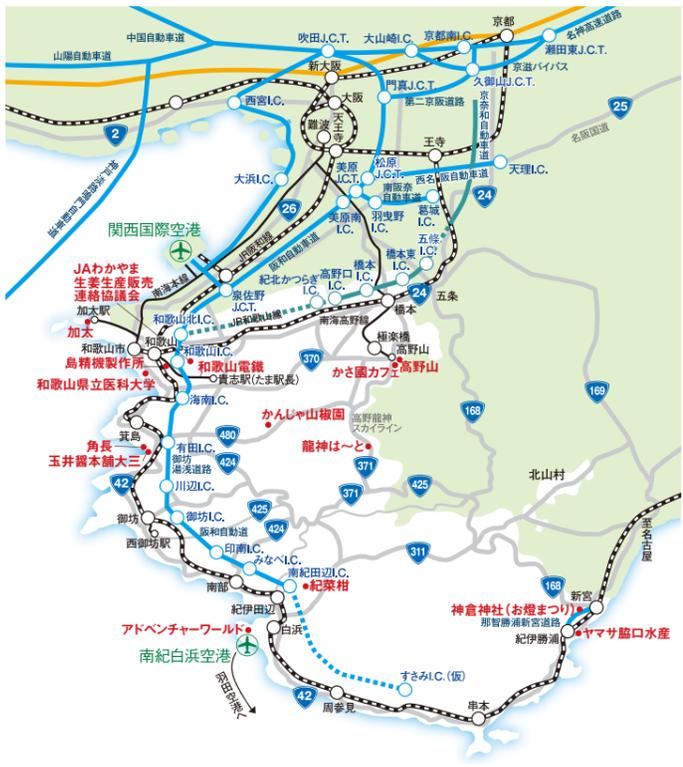
ふるさと和歌山応援サイト
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>
※クレジットカードもご利用可能です。



2012 vol.19

企画・発行 / 和歌山県
発行日 / 平成24年11月2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)

PRINTED WITH SOY INK 「和-nagomi」は、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。



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
大阪市内中心部から車で約1時間

プレミアム和歌山

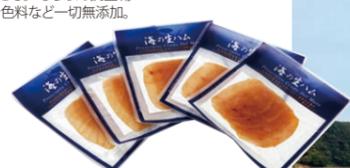


海の生ハム (うみのなまはむ)
生産者 / 株式会社ヤマサ脇口水産(本社)
和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9
電話 / 0735-52-2991
<http://www.maguro-yamasa.com/>
HP (<http://www.nanki-maguro.com/>) での購入も可能。
3パックセット 1575円(クール便送料別)



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“和歌山らしき”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

凝縮されたマグロの旨味と豊かなスモークの香り。黒皮カジキで作られた海の生ハムは、生にこだわり抜いた驚きの逸品だ。生鮮マグロの水揚げ日本一の勝浦漁港には、マグロのみならず近海で獲れた新鮮な魚介類がずらりと並び、「マグロのモチモチとした食感を残すためには絶対的に、生でなければならぬ。そこで素材の新鮮さを損なわずにゆっくり冷薫熟成させる技術を2年以上かけて開発しました」と語るのはヤマサ脇口水産社長、脇口光太郎さん。「多くの人にマグロの美味しさを知ってもらいたい。そんな海の男のこだわりが生んだ結晶である。」



「そのままでも美味しいですが、ドレッシングをかけて洋風に食べるのもおすすめ」と誇らしげに笑う脇口社長。

生にこだわり抜いた魔法の逸品