



ちよっといっぷく。 のんびりタイム

北町通りの中ほどにあり、散策途中に「いっぷく」するのにも、ぴったりなカフェ。建物は江戸時代の古民家を改築したもの。コーヒーやスイーツだけでなく、楠山商店の焼き魚を持ち込んだランチもおススメ。

北町茶屋いっぷく

住所／有田郡湯浅町湯浅23
電話／0737-62-3300

白玉あずきは200円。歩き疲れたらちよっと一口。



真っ白なシラスは新鮮な証。

湯浅港の 新鮮な魚やで。

昔懐かしい風情の魚屋さん。店頭には湯浅周辺で穫れた新鮮な魚が並んでいる。なかでも釜揚げされたばかりのシラスは、甘みもあってふっくら。湯浅醤油をちよっとかけてご飯をいただく。絶品この上ない!

楠山商店

住所／有田郡湯浅町湯浅31
電話／0737-62-3521



昔懐かしい赤ポスト。



懐かしい時代に タイムスリップ

北町、鍛冶町、中町、濱町を中心とする醤油醸造業が最も盛んであった町並み。伝統的な建造物がよく残されているこの地区は平成18年、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定された。

問い合わせ／湯浅町役場
電話／0737-63-2525



町並みを彩る行灯アート。

Cool! Deep! YUASA!



この町並みだけ、時間がゆっくり流れている。そんなノスタルジックな気分させる湯浅の町を是非歩いてみたい。



山頂から湯浅広港を望む。美しいリアス海岸。



Cool! Deep! Wakayama

クール! ディープ! ワカヤマ

日本の食の原点・醤油発祥の地、湯浅町でタイムスリップ?



ようおこし! 熱々食べてみい。

古くから「ごんため」の愛称で親しまれるたこ焼き屋さん。角長の濁り醤を使った醤油味や甘口のソース味が、大人から子どもまで大人気。きさくなおばちゃんとの会話も楽しい。

大黒屋

住所／有田郡湯浅町湯浅623
電話／0737-63-4067



和菓子おぐらや

住所／有田郡湯浅町湯浅1033
電話／0737-62-2434
一口ほおばると口中に広がる醤油の香りとほんのり甘いコシあんがベストマッチ。醤油饅頭1個100円。

太田久助吟製

住所／有田郡湯浅町湯浅15
電話／0737-62-2623

金山寺味噌は茄子や瓜などがゴロゴロはいた食べるお味噌。仕込みの際の上澄み汁が醤油の原型になったといわれている。

醤油の故郷、 湯浅で今も続く 伝統の醤油蔵。



創業から160余年、頑に製造方法を変えず、今も創業当時の味を守り続けている老舗醤油蔵。火入れをしない「濁り醬」は香りと旨味が際立つ逸品。醤油の作り方を知る事ができる職人蔵は見学可能。

角長

住所／有田郡湯浅町湯浅7
電話／0737-62-2035



お好みでマヨネーズもトッピング。夕方になると学校帰りの学生で賑わう。

熱いから
さいつけやあ

とち利

住所／有田郡湯浅町湯浅676
電話／0737-62-2202
地元ファンおすめのとち焼き。甘さ控えめのあんこ刻まれた菓、そしてなんと虎柄が可愛い!



かみいっ

紀伊水道に面したゆったりした漁港で歴史とうまいもんに出会う。



江戸時代から続く醤油蔵。往年の繁栄を色濃く残す、湯浅町。紀伊水道に面したのどかな港町。



【湯浅港としらす丼】

紀伊半島のほぼ中央部に位置し紀伊水道に面した湯浅町。海岸線は海と陸が入り込み、湯浅広港は、天然の良港として古来より物流の中心地として栄えてきた。また湯浅町は昔からしらす漁が盛んで、町内の食堂で食べる、ふわふわの「釜揚げしらす丼」は絶品。

平安時代は熊野参詣の宿駅として、江戸時代には醤油醸造で栄えた。その面影を残す大仙堀付近は、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。古くから懐かしい町並みのんびり歩いているとどこからか醤油の薫りが漂う。「どこからきたんなさ、喉乾いてないか? みかん食べんか?」。商店のおばあちゃんが声をかけてくれる。歴史も人情もたっぷり残っている町だ。

新鮮な釜揚げしらすを熱々のご飯にたっぷり。秘伝の醤油ダレが絶品。

かどや食堂 住所／有田郡湯浅町湯浅1109-1 電話／0737-62-2667



しらす山盛り
いただきます!