

東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



和歌山産ヌミイカを使ったカスミアエリヤは絶品。

バルセロナの食文化と和歌山産魚介類との出会い。

和歌山市生まれのドスガドスオーナーシェフ高森敏明さんが、スペイン料理レストランをオープンさせたのは1986年のこと。大学を中退しバルセロナへ渡り修行を重ねた。「当時はまだ、吉祥寺も今ほど賑やかでなく、店周辺は商店街から離れた静かなところだったんです。故郷和歌山の魚介類の美味しさは格別。イカや

蛸、太刀魚などをパエリアやオードブルに使ってます」と語る。



Data ▶スペイン料理レストラン ドスガドス

住所／東京都武蔵野市 吉祥寺本町2-34-10
電話／0422-22-9830
営業時間／12:00~14:00 17:30~22:00(L.O)
定休日／月曜・第3火曜
雑賀崎の太刀魚と蛸を使った温かいオードブル。素材の旨味だけを取り出して凝縮されたような前菜。



旬の和歌山情報をお届けします
2013 vol.21

「田中3きょうだい」が「おいしい!健康わかやま産品応援隊」に就任!



みかんや梅をはじめとする、新鮮で美味しい産品の宝庫である和歌山県。健康への関心が高まる最近では、それらの持つ機能性にも注目が集まっています。その魅力を全国に発信すべく、和歌山県出身であり、ロンドン・オリン

ピック体操日本代表として大活躍した「田中3きょうだい(田中和仁さん、理恵さん、佑典さん)」が応援隊に就任しました。委嘱状交付式には田中理恵さんが代表として出席し、「私も梅干しは毎日欠かさず食べています。体に良くて、そして何より美味しい。そんな魅力を皆さんにお届けしていきたい」と決意を表明。今後は首都圏における県産品PRイベント等への出演が予定されている。

問い合わせ／和歌山県庁農林水産部食品流通課 電話／073-441-2815

Topics 2 2015年紀の国わかやま国体に向かって! きいちゃん電車、出発進行〜!!



2015年に開催される「紀の国わかやま国体」と障害者スポーツ大会「紀の国わかやま大会」のマスコット「きいちゃん電車」をラッピングした「きいちゃん電車」が、和歌山電鐵貴志川線で運行を開始し、国体が終了する2015年10月まで続ける。運行は和歌山市と紀の川市の共同事業で、両市で開催される大会の31競技が描かれ、和歌山駅と貴志駅を1日6~13往復する予定。

の前で記念撮影後、最初の乗客となった。運行予定はHPで確認することができる。問い合わせ／和歌山電鐵 電話／073-478-0110 http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/timetable.html



小嶋社長と共に「きいちゃん電車」の出発を見送るニタマ伊太新曾駅長

取材について

取材をバックアップします!

和歌山県では、メディア関係の皆様へ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駐在(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。

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。どうぞよろしくをお願いします。 ※郵便局、クレジットカードもご利用可能です。 http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/

和歌山 人・もの・地域 **和 nagomi** 2013 vol.21 企画・発行／和歌山県 発行日／平成25年7月31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)

和歌山県「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

プレミア和歌山

職員一丸となって開発した和歌山の味



生姜丸しぼりWakayama GingerAle 生産者／JAわかやま 和歌山県和歌山市栗栖642 電話／0120-222-866(平日9:00~17:00) http://www1.jawink.ne.jp/wky/ フリーダイヤル 0120-222-866や楽天での購入も可能。 生姜丸しぼりジンジャーエール(1本) 180円

冷え性などに悩む女性だけでなく、すっきりとした飲み心地と刺激的な味で男性のファンも多い。

今、美容と健康にいいと女性を中心にブームになっている生姜。なかでもJAわかやまのジンジャーエールは、生姜本来の味がクセにならずと注目を集めている。開発のきっかけは、農産物を使った産地ブランドの確立。そこで全国生産高2位の生姜を用い、農工商と行政がタッグを組み、2



「数人の職員を中心に、味はもちろんパッケージに至るまで多くの職員の声が入っています」と語る。JAわかやまの職員が一丸となって開発に携わった商品だけに、思い入れも強い。暑い季節はキュッと冷やしてお召し上がりください」とJAわかやまのみなさん。