

# 東京で見つけた 和歌山ゆかりのお店



真サバのマリネはパリ修行時代の恩師直伝のスペシャリティ。とろけるような食感と絶妙な火加減の黒毛和牛「クリ」のレアステーキも絶品。

## 思い出す故郷“熊野”の新鮮な魚と受け継がれるパリのシェフの味。

「フレンチと言えば“特別な日のコース料理”が定番ですが、お子様連れの家族や仕事帰りに友人たちがふらっと立寄り、ワイン片手にフレンチをシェアする。そういう日常使いのお店を作りたい」と語るのは新宮出身のオーナーシェフ矢作三郎さん。コースはなく、魚介類を使ったメニューが目立つ。子どもの頃食べていた

美味しい紀南の魚の味が忘れられないからだと言う。



**Data ▶ フランス料理・アベス**  
住所 / 東京都渋谷区恵比寿1-26-17 阿部ビル2F  
電話 / 03-5424-2666  
営業時間 / 11:30~15:00(L.O14:00) 18:00~23:00(L.O22:30)  
※ランチは平日のみ営業  
定休日 / 日曜

パリをはじめフランス各地での修行を経て、当初は狹窄に開店し、恵比寿に2012年移転オープン。フランスの街角にあるカフェのように気軽に立ち寄れるフレンチレストランと人気を集めている。



旬の和歌山情報をお届けします  
2013 vol.22

### Topics 1.

#### 「和歌山デスティネーションキャンペーン」実施中!

平成26年の世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」登録10周年を契機に「和歌山デスティネーションキャンペーン(わかやまDC)」を同年秋にJRグループ6社と連携し開催!これに先立ち、プレキャンペーンを今年12月13日まで実施。キャンペーン期間中は、県内各地で、わかやまDCを想定したイベントやおもてなし企画が盛りだくさん。



- ◆秘宝等の特別公開や国指定名勝等のライトアップ
- ◆工場見学、お話し等産業とのコラボレーション企画
- ◆手ぶら観光
- ◆宿泊得々キャンペーン など

問い合わせ / 和歌山デスティネーションキャンペーン推進協議会(県観光振興課内)  
電話 / 073-441-2775  
「和歌山デスティネーションキャンペーン」特設WEBサイト [わかやまDC](#) [検索](#)



今年8月から県民参加による「わかやまもてなし宣言」も展開中

### Topics 2.

#### ナショナル・バスケットボール・リーグ(NBL) 和歌山トライアズが和歌山を盛り上げる!



2013年10月からスタートしたNBLは、イースタンとウェスタン各6チーム合計12チームがダイナミックなプレーを披露するバスケットボールのトップリーグ。

和歌山トライアズは1952年に設立されたパナソニック株式会社バスケットボール部の輝かしい歴史と名称を受け継いだクラブチーム。ウェスタンカンファレンス(西地区)に属し、全日本男子チームのヘッドコーチも経験したジェリコ・パブリセヴィッチ氏をヘッドコーチに迎え、NBL初代王座を目指す実力十分のチーム。

地元のファンとの交流イベントも開催し地域性との親和性を高め、また単なるスポーツではなく、誰もが楽しめるエンターテインメントコンテンツとして活動を開始。

本拠地はノーリツアリーナ和歌山(ノーリツ鋼機和歌山本社内体育館)で、毎週水曜日には試合形式の公開練習が行われ、スピード感溢れるプレーを間近で見ることができると早くも多くのファンが詰めかけている。

問い合わせ / 和歌山トライアズ株式会社  
場所 / 和歌山市梅原579-1ノーリツアリーナ和歌山  
トライアズ公式サイト <http://www.trians.jp/>  
公式サイトお問い合わせ窓口よりご連絡ください

### 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](mailto: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。どうぞよろしくお願ひします。  
※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/>



2013 vol.22

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 平成25年11月18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、吉紙配合率70%以上の再生紙、大豆インキを用いて制作しています。

### プレミア和歌山



**羅生門 龍寿(りゅうじゅ) 純米大吟醸**  
生産者 / 田端酒造  
和歌山県和歌山市木広町5-2-15  
電話 / 073-424-7121 (平日8:30~17:30)  
<http://www.rashomon-kuramoto.co.jp/>  
インターネットのホームページからの購入のほか、電話での注文も可能。1800ml入り10500円、720ml入り5250円。

モンドセレクション最高金賞25年連続受賞。歴史を重ねる毎に磨きのかかる味わい。年々やお祝いの華やかな席にもびびったりだ。



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)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。

**「滴滴在心」。世界を制した紀州の酒**

鼻孔を抜ける果実のような香りと、絹のように滑らかな喉越し。羅生門、龍寿は、今や和歌山からスベインやフランス、アジア諸国にも輸出され、世界中にファンを増やし続けている日本を代表する酒だ。

ふくよかな味わいは、紀ノ川の伏流水と選び抜かれた素材とともに、一滴一滴

「機械に頼らず人の目で見て手で触れる。そんな心の通った酒造りをしていきます」6代目の長谷川香代社長。7代目にあたる長谷川聡子さんが、和歌山産素材にこだわった「さとのお酒」も評判だ。

に心を込めて酒を醸すという社訓「滴滴在心」から生まれる。

「機械に頼らず人の目で見て手で触れる。そんな心の通った酒造りをしていきます」6代目の長谷川香代社長。7代目にあたる長谷川聡子さんが、和歌山産素材にこだわった「さとのお酒」も評判だ。



「お酒は生き物。いい味になるかどうかは、蔵の雰囲気だし、みんな楽しんで仕事をさせてこそ、まろやかなお酒ができます」と長谷川社長。