

東京で見つけた **和歌山ゆかり**のお店

季節のフルーツは各地から取り寄せて使うが、柑橘類はやはり和歌山産をよく使うという。

ヨーロッパの街角にあるような
お菓子屋さんが理想。

「故郷新宮で子どもの頃から洋菓子を作る父の後ろ姿に憧れ、自然とパティシエを目指していました」と語るオーナーシェフの中川二郎さん。東京やパリでの修行を経て、都心ではなくあえて住宅街に10年前にオープンした。「普段の生活の中で楽しんでもらえるような洋菓子屋さんにしたかったんです」。店内には、ケーキ

をはじめ常時60種類のカラフルな洋菓子が並ぶ。



Data ▶パティスリー キャロリーヌ

住所／東京都練馬区春日町6-10-28
電話／03-3926-0711
営業時間／10:00～19:30
定休日／第3水曜(祝日を除く)

静かな住宅地でご近所の人たちに愛されるパティスリー。おもちゃ箱をひっくり返したような、幸せを感じるお店。ケーキだけでなくパンやクッキー、チョコレートなどの洋菓子も人気。



Topics 1.

日本一の梅産地・和歌山より
ランナーの声を反映した梅干「ウメバワプラス」が発売

疲労回復効果を持つクエン酸が豊富に含まれる梅干。その機能性に着目し、紀州南高梅を使用したランナー向けの梅干が誕生した。「おいしい健康わかやま」を掲げ食の機能性をPRする和歌山県と、産地の関係団体で構成する紀州梅の会が共同で開発。マラソン大会に参加するランナーのべ五千人を対象に試食。アンケート調査を実施し、ランナーのニーズに応えた梅干をつくった。+93でクエン酸を表現したピンクのパッケージも好評。

現在、有楽町のアンテナショップ「わかやま紀州館」をはじめ販路を拡大中。

問い合わせ／「紀州梅の会」事務局(和歌山県田辺市梅振興室内)
TEL0739-26-9959



種抜きで携帯に便利なミニサイズ。はちみつ・白干し・とまと味のベース3種に加え、黒糖味やシート状の干し梅などバリエーション豊かなラインアップでアスリートをサポート。



Topics 2. 「きいちゃんステーション」オープン!



いよいよ来年開催の「2015紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会」を盛り上げる動きが高まっている。2月9日には「チーム和歌山応援団」が結成され、JR和歌山駅とJR紀伊田辺駅に「きいちゃんステーション」がオープン。国体・大会のマスコット「きいちゃん」のグッズなど約110点を販売し、同時に両大会の関連情報も発信する。オープン当日にはグッズを求めて多くの人が詰めかけた。

問い合わせ／紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会実行委員会事務局
TEL073-441-2955



一番人気のきいちゃんぬいぐるみ



取材について

つけた 和歌山 和」題

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。どうぞよろしくお願いいたします。

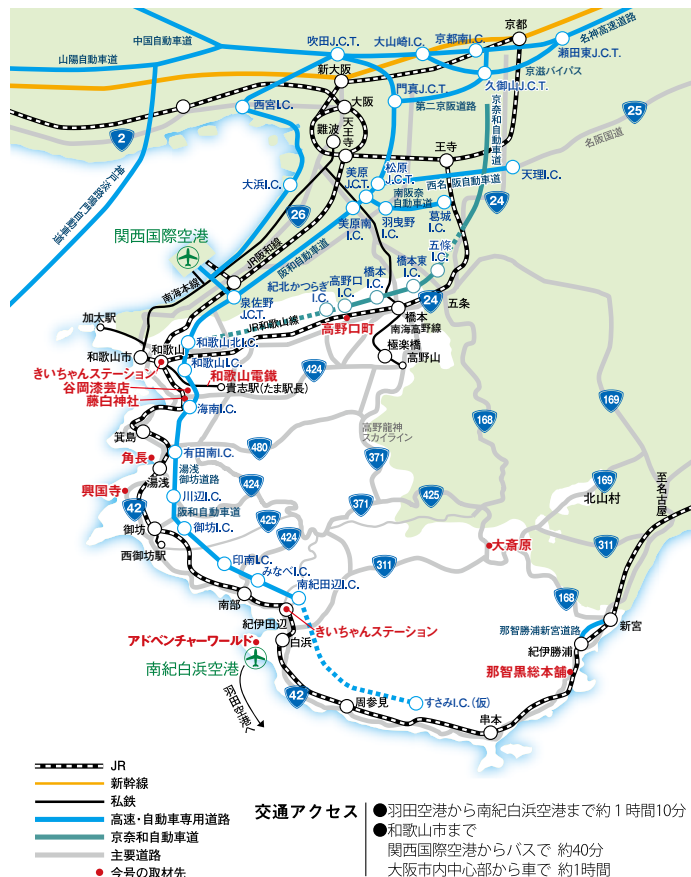
※郵便局、クレジットカードもご利用可能です。
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/furusato/>



2014 vol.23

「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。

企画・発行／和歌山県
発行日／平成26年3月11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)



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

取材について

つけた 和歌山 和」題

南国育ちの黒砂糖を直火で風味よく



那智黒

生産者／株式会社 那智黒総本舗
和歌山県東牟婁郡太地町森浦438
電話／0735-59-3900
<http://www.nachiguro.co.jp>

全国の小売店のほか、フリーダイヤル0120-09-3345やファクス、インターネットでの購入可。セロニウム袋中(170g入り)350円(＋税)。



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「和歌山らしさ」、
「和歌山ならでは」の視点で推奨する。



「黒飴といえば、那智黒」と言われるほど、高い知名度を持つ老舗ブランド。熊野地域特産の那智黒石に似せて飴を作ったところ、お土産品として人気を呼んだのが始まり。
愛され続ける秘密は、明治10年の創業以来、変わらぬ製法。奄美群島徳之島産で栽培したサトウキビから精製した黒砂糖と砂糖、水飴を直火で二気に炊き上げる。「焦げる手前ギリギリの温度で炊くのが香ばしく仕上げるポイント。微妙な火加減は、熟練工の勘だけが頼り」と坂野一郎工場長。伝統の製法へのこだわりと、南国の恵みが、一粒にぎゅつと凝縮されている。



「原料の黒砂糖は、栽培から製造まで一貫して品質管理しています」と坂野工場長。