

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

# たまカフェ OPEN!

たまステーション



テーマは「エコでネコロジー」(デザイナー: 水戸岡鋭治さん)。世界で唯一、檜皮葺(ひわだぶき)の猫の顔をした屋根を持つ木造駅舎。



紀の川市の果物でつくったフレッシュジュース&ジェラート

平成 22 年 8 月 4 日、猫のスーパー駅長「たま」で有名な和歌山電鐵貴志駅の新駅舎「たまミュージアム貴志ステーション」内に、紀の川市の果物をふんだんに使ったメニューを提供する“たまカフェ”がオープン!「全国のみなさまにフルーツ王国紀の川市の魅力を味わって頂きたい!」と、和歌山電鐵、紀の川市と和歌山県の「グルメな観光地づくりプロジェクトチーム」の三者が協働で昨年から取り組んでまいりました。

## たまカフェのこだわり

ゆったりとした時間が流れ、木のぬくもりを感じることができるたまカフェ。今日はそんなカフェで働く、和歌山電鐵職員の西川さんから話を聞きました。

「**“果実そのままの味”**にこだわってメニュー開発に取り組みました」と話してくれた西川さんは紀の川市出身。小さい頃から地元の果物に親しんで育ってきたそうです。

図表からわかるように、紀の川市は**“果物の宝庫”**なんですね～! その紀の川市ならではのメニュー開発のため、西川さんは東京で人気のフルーツカフェ「オテル・ドゥ・スズキ」にも足を運び、鈴木鉄士シェフ(和歌山県出身)にアドバイスを頂いたそうです。

紀の川市の 特産フルーツ	生産量 (県内)
いちご	1位
もも	1位
はっさく	1位
いちじく	1位
キウイ	1位
かき	2位

(平成 20 年度 県調べ)



紀の川市観光協会の  
フルーツキャラクター「ぶるぶる娘」

### <たまカフェの3つのこだわり>

- ☆旬☆      メニューが一番おいしい旬の果物を使ったフレッシュジュースやジェラート
- ☆郷土愛☆    地元産にこだわり、産地や農家の情報をメニューとともに発信
- ☆情熱☆      和歌山電鐵の職員自らカフェを運営、ジュースのメニュー開発も。実際に色々なお店や農家を訪ね、とことん味を追求しました。

# たまカフェ潜入捜査開始～！

たまカフェっていったいどんな感じなんだろう？  
早速、そのたまカフェに潜入捜査だにゃんご！！(たま駅長風)



①「紀の川市の果物を PR したい！」と熱い想いを込めて販売する電鐵職員。



②“果物のおいしさそのままの味”が楽しめるメニュー。



③「いちご」と「もも」のジェラート。つぶつぶの果肉が Good♪



④カップも“たま”な可愛いジュース。今回は「すいか」と「もも」です。季節限定で旬のジュースが続々登場！



⑤“たまカフェ=待合室”なので、どなたでもゆっくりとくつろぐことができます。



⑥チェアまで“たまづくし”。遊び心満載のカフェなんです。

今回の取材を通じて、たまカフェに込められた「こだわり」や「おもてなし」の心が伝わり、思わずワクワクしました♪あなたも“心豊か”になれるたまステーションに遊びに来ませんか？詳しくは、和歌山電鐵の HP をご覧下さい。<http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/>

## おみやげには「たまジャム」♪

「たまジャム」をおみやげにいかがでしょうか？現在、紀の川市産の「いちご」と和歌山県産の「はっさく」と「ブルーベリー」の3種類のジャムが販売されています。ぜひ、ご来場の記念にどうぞ♪



### ～編集後記～

8月8日、スーパー駅長たま代理がデビュー！たま駅長の公休日(日曜日)に、代理勤務要員として“着ぐるみのたまキャラクター”が、貴志駅へお越しのお客さまをおもてなしします。貴志駅に到着する「たま電車」のダイヤに合わせ1日3回を予定。駅長たま代理にも会いに来てね～！

発行：和歌山県庁食品流通課内

食品流通課のホームページ  
わかやま喜集館  
ふるさと和歌山わいわい市場

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ [e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

和歌山 食品流通課	検索	👉
わかやま喜集館	検索	👉
わいわい市場	検索	👉

携帯はこちら→

