

和歌山県
海南市
KAINAN CITY

FREE
¥0

Produced by
海南商工会議所



ちょっと

よってこ、
やっでいこ。



伝統の漆器づくりから完熟フルーツ収穫まで vol. 3



あなただけの 薬草ブレンド

料 金 大人3000円(税込)
小人2000円(税込)
時 期 通年
体験時間 約1時間
催行人数 1人~5人
予 約 1週間前

カラダもココロも お悩み次第で配合します♪

ようこそ、中国数千年の知識が詰まった薬草の世界へ。本場中国で漢方を学んだセラピストが、あなたのコンディションを聞きながら、薬草をオリジナルブレンドしてくれます。冷え性改善やリラックス効果、疲労回復などそれぞれに違う効能があるという薬草。お悩み相談しながら、薬草のことを知ることができる貴重な体験！

- ①ブレンドした薬草はお持ち帰りはもちろん、その場で足湯もOK! 15分 1500円(税込)
- ②とにかく話が面白いセラピストの「備」さん。いつも笑いが溢れます



中国の本場から仕入れた薬草を中心に、和歌山産の薬草も



店 名 心優香(みゆか)
実施場所 海南市大野中623-2 Map(01)
電 話 073・482・6178
定 休 日曜
営 業 月曜~木曜 10時~19時
金曜・土曜 10時~22時

絶品! バウムクーヘンづくり

料 金 3300円(税込) 催行人数 2人~
時 期 金曜の16時~ 予 約 1週間前
体験時間 約2時間

店 名 おかし工房sawa
実施場所 海南市野上新616-8 Map(02)
電 話 073・485・2890
定 休 土曜・日曜・祝日
営 業 9時~17時

くるくる回しておいしくな~れ!

地元素材にこだわり、令和元年度バウムクーヘン博覧会の和歌山県代表にも選ばれた「おかし工房sawa」。商品として使われる生地を使って手作りバウムクーヘンにチャレンジできるスペシャル体験。少しずつ生地をつけて、くるくる回して焼く。まん丸にする難しさよ!そして少しずつできる楽しさよ!オリジナルの和歌山お土産をどうぞ。



アツアツできたても
オイシ〜!

生地はゆっくり
かけてくださいな



特製生地の種類は、日によって替わる。
どんな生地かはお楽しみ



コンロの上でくるくる回して。
こんがり焼けたら、また生地をかけて!



スタッフさんが丁寧に教えてくれる



★ はじまり その3 「鈴木」さんのルーツ!

藤白神社境内にある鈴木屋敷は約185万人と言われる「鈴木」姓ルーツの地。「穂積(ほづみ)」家の後裔と言われる。穂積とは稲穂を積んだもの。その中心に立てる棒を「聖木(すすき)」と呼び、転じて「鈴木」となったのだとか。



★ はじまり その2 紀州漆器はココが元祖!

海南市の北西部の「黒江地区」を中心に、紀州漆器は生産されている。味わい深い色合いはもちろん、接着力が強く塗膜が強靱な漆器。日常使いにも最適なので、食卓を彩る一品を探してみよう!



★ はじまり その1 お菓子の神様が選んだ町!

日本で最初にみかんの原種である非時香菓(ときじくのこのみ)すなわち「橘(たちばな)」が移植された海南市。橘(たちばな)という果物は「不老不死の実」とも言われていた。日本書紀の時代の「お菓子」である果物を初めて植えられた橘本神社にお菓子の神様「タヂマモリ」が祀られているよ。



お菓子の神様の愛猫♪ リアルまねき猫が誕生!

お菓子の街海南市をPRすべく誕生したNewキャラ「海ニャン」。みかんの原種「橘(たちばな)」のボディと帽子が、お菓子の神様「タヂマモリ」の愛猫だということを物語る。うう、かわいい。

Hello
出会ったらおもわず抱き
ついちゃうカワイさ!



大阪から
約60分

京都から
約90分

旅を楽しむ

体験がいっぱい・海南市

フルーツも、漆器も。
素敵な体験に変身させました!

車で大阪から約60分、京都から約90分の和歌山県海南市。和歌山市の南に位置する海南市は、四季を通して温暖でフルーツの宝庫。お菓子の神様が日本で初めて、みかんの元祖を持ち帰ったと言われているのもうなずける。さらに、日本四大漆器のひとつ、紀州漆器は海南市発祥だ。現在も漆器職人が伝統的な技法を守り、漆器を生産している。が、意外と知られていない。そんな海南市が、アツくなっている。地域の魅力を知ってもらおうと、地域の素材を活かして様々な体験ができるプログラムを考案。都市部では体験できないプログラムが、ずらりと誕生しました。白浜へ熊野古道へおでかけの際に、ちょっと立ち寄ってほしいな。みなさんに素敵な時間を、お土産を。めいっばい、おもてなしいたします!





小学生に大人気!楽しく魚が好きになる しらす干し体験&マイクロモンスターを探せ!

しらすの中にはしらす以外の小さな生き物が隠れていることが。そんな『マイクロモンスター』をみんなで探そう!しらす干しのお仕事体験あり、新鮮釜あげしらす丼も試食できる。生き物を学んで、食べて、美味しく賢くなれる授業のはじまり♪

食育体験プログラム しらすの教室

料 金	大人(中学生以上)3500円(税込)、 小人(小学生以下)3000円(税込)、 しらす丼体験のみ1500円(税込)
時 期	5月~6月上旬、8月(夏休み中)、 9~10月の各日曜日
体験時間	3時間(11時~14時)
催行人数	1~2家族(最大10名)
予 約	1週間前

プログラム Program

- 11:00 しらす天日干しお仕事体験
- 12:00 お昼ごはん(釜あげしらす丼)
- 13:00 マイクロモンスター探し
- 13:30 しらす干しを箱詰めのお土産に!
- 14:00 終了

店 名	あり長水産(あり長)
実施場所	海南市下津町下津1545 Map ②
電 話	073・492・0131
定 休	不定休
営 業	9時~18時

*体験プログラムは上記実施期間のみ受け入れ

しらすの中に隠れたレアキャラを探せ!

小さくて
かわいいー



タツノオトシゴ
レア度 ★★★★★



セミエビのなかま
レア度 ★★★★★



カワハギ
レア度 ★★★☆☆



イカ
レア度 ★☆☆☆☆



①雨天の場合 しらすの天日干し体験が不可能な場合、マイクロモンスターのミニ標本製作に変更になります。また、ミニ標本は別途2000円でも製作できます。お土産にしらす干しパック入り(小)をどうぞ!



②お昼は好きなだけ釜あげしらすを盛りつけられる丼を堪能!



③お昼は好きなだけ釜あげしらすを盛りつけられる丼を堪能!



STEP 1

棕櫚をそろえて

約3cmの
ミニミニ♪

STEP 2

くるくる巻いて

STEP 3

まん丸に整えて

くると曲げたら
できあがり!

店 名	中西富一工房
実施場所	海南市孟子307 Map ③
電 話	073・486・0860
定 休	土曜・日曜・祝日
営 業	9時~17時

- ①工房にはステキな棕櫚アイテムがたくさん!何を買おうか迷っちゃう
- ②とにかくやさしい4代目! (写真左)

小さくて可愛い ミニたわしづくり

料 金	2個 1200円(税込)
時 期	4月~6月
体験時間	約40分(土曜・日曜 10時~11時30分)
催行人数	2人~4人(ひとり約20分)
予 約	1週間前

使うのはもったいない! かわいい開運グッズ

大正11年創業の紀州棕櫚(しゅろ)たわし屋さんで、本物の棕櫚のたわしを作っちゃう!しかも、かわいいミニサイズ。難しそう?いえいえ。やさしい4代目が、丁寧に教えてくれるからご安心めされ。たわしは厄を拭い去るラッキーアイテム。お守りにもなるので、自分はもちろん、大切な人にも作っちゃおう!



“完熟”イチジク狩り イチジクコンポートづくり

料 金	3000円(税込)/人
時 期	7月下旬~10月下旬
体験時間	約2時間
催行人数	2名~
予 約	1日前までに要予約

都市部には流通しない 完熟イチジクを 狩る!食す!キレイになる!

お店で買うイチジクと味が違う!それものはず、ここでは完熟になったイチジクを木からもいですが食べられる。これがジューシーで美味しいんです!イチジクは抗酸化作用をもつポリフェノール類が豊富なので、アンチエイジングによいとのこと。これは収穫の手が止まりません。

店 名	青木農園
実施場所	海南市鳥居342 Map ⑥
電 話	073・482・3902
定 休	不定休
営 業	10時~16時



- ①ハウス栽培なので、雨でも心配ご無用。収穫の仕方、食べ方は農園オーナーが丁寧に教えてくれる。
- ②収穫したての完熟イチジクを軒先でガブリ!
- ③低いところに実がなっているので収穫しやすい

びわの葉染め ハンカチづくり& おかしとびわ茶でまったり♪

料 金	ハンカチ2585円(税込)/人 シルクスカート76600円(税込)/人 ※送料別
時 期	通年
体験時間	約60分
催行人数	2~4名
予 約	要予約問合せ



- ①約30分お着で混ぜ続け煮込む。よく混ぜると均一に染まる
- ②真っ白なハンカチがページに染まる
- ③びわの葉はオーナー自ら採取してきた天然のもの。色合いの異なる葉で染料を事前に準備してくれている

自然の色合いにうっとりびわの葉染め体験と まったりティータイム

びわの葉を煮込んで作った天然の染料で、自然の優しい色合いに染めたハンカチを作る。工房内には様々なアート作品が展示されていて、空間を楽しめる。染め後は、びわケーキとびわ茶でまったり時間を。

店 名	とこり工房
実施場所	海南市冷水333 Map ④
電 話	090・3929・3714
定 休	不定休
営 業	13時~16時



昭和のおしゃれインテリア♪ 「水中花」を 自分アレンジで作る

料 金	1500円(税込) / 人
時 期	通年
体験時間	約2時間
催行人数	2名
予 約	2日前までに要予約



舞台となる黒江ぬりもの館は古民家を活用した交流スペース。ランチもカフェもいただける。ゆっくりのんびり過ごせる雰囲気かステキ

もはやここでしか体験できない!? レトロカラーが愛おしい 「水中花」を入手せよ!

「懐かしい!」って感じたあなた。昭和の方ですね♪みてください、この色合い。令和では実現できないレトロカラー。たまりません。この水中花、原材料や製作者が枯渇して、とても貴重な存在になってるんです。が!ここ海南市のとある方が当時の原材料を保有していたのです。なので昭和の当時のままの水中花が作れる!さあ、昭和の方も平成の方も、水中花作りにいっちゃいませ!

店 名	黒江ぬりもの館
実施場所	海南市黒江680 Map 09
電 話	073-482-5321
定 休	火曜、水曜
営 業	11時~17時

世界に一つの My下駄づくり

料 金	6500円(税込) / 人 ※送料別
時 期	土曜・日曜限定
体験時間	約60分
	第1部 10時~12時
	第2部 13時~15時
催行人数	2~10名
予 約	3日前までに要予約



My下駄づくり・レトロ街歩き

店 名	ごもん
実施場所	海南市船尾221-12 Map 07
電 話	090-5644-7201
定 休	火曜、水曜、金曜
営 業	13時~17時



着物選びはとっても楽しいけど迷う。店主にコーデを相談しよう

洋服にも合うMy下駄づくり♪ 足元の新たなおしゃれのはじまり

足元の新しいおしゃれの形。洋服に合う下駄の登場です。桐の下駄に、自由に絵を描いてデザイン。配色、構図、レイアウト...難しいことは考えず、思いのままに。履いた時にどう見えるだろう?悩んだら窓の外の庭園を眺めてまた一考。クリエイティブな時間をお楽しみあれ。



レトロ街歩きにピッタリ! 着物でちょっと 新しい私、みつけた。

料 金	レンタル着物(着付け込み) 3850円(税込)~ / 人 簡単ヘアセット(かざり付き) 1100円(税込)~ / 人
時 期	通年
体験時間	着物選び10分、着付け20分、 ヘアセット20分
催行人数	1~3名
予 約	3日前までに要予約



漆のタルを活用したオブジェが家々の前に。かわいい!

着物で歩く漆器のまち どこで撮っても、即タイムスリップ!

レトロな町並みの漆器のまち、黒江。どこを切り取っても非日常が味わえるのが魅力の一つ。そこで新たに誕生した着物着付け体験。伝統的な柄からモダンな柄まで、ざらり揃った着物の中から、自分好みの着物をチョイス。ヘアセットもしてくれるので写真映える自分にすぐ変身できる。着付けをして街を歩いて、タイムスリップ感を味わってみて!



体験がいっぱい・海南市 黒江周辺MAP!



Around Kuroe

街で使えるクーポン付♪ きもので変身!おトクな街歩き

料 金	8000円(税込) (着付け、ヘアメイク、ティール料金含む)
時 期	通年
体験時間	約2~3時間
催行人数	1人~2人
予 約	前日までに要予約

店 名	Hair Make & Relax noi
実施場所	海南市船尾215-13 Map 17
電 話	073-482-7771
定 休	月曜
営 業	10時~20時

黒江の街を散策するなら、 やっぱり着物で歩いてみたい

ヘアサロンで着付けとヘアメイクをしてもらい、街歩きへGO!おっと、忘れちゃいけない。おでかけ前に黒江の街をおトクに楽しめるクーポンももらって行こう。思う存分、街歩きを楽しんだら、ゆっくりティータイムでリラックスしてね!



散策の後は、サロンにてオリジナルブレンドティーで一服♪

伝統的な柄からカジュアル柄までお好きな着物をどうぞ



自分好みに自由にデザイン♪ オリジナルタワシづくり

料 金	1100円(税込) / 1個
時 期	通年
体験時間	60分
催行人数	2~5名
予 約	7日前までに要予約

店 名	A's works
実施場所	海南市船尾221-12 Map 08
電 話	073-460-8842
定 休	不定休
営 業	8時~18時



こんなの欲しかった! ドーナツみたいにかわいくて 機能性バッチリのタワシ

海南市は家庭用品の一大生産地。中でも自然素材にこだわったタワシは根強い人気がある。用途に合わせて自分だけのタワシを作る体験が登場!茶色いシュロと白いサイザル(麻)を自由に配合してタワシをデザイン。職人さんに教えてもらいながら、約1時間でかわいいタワシの完成!まるでドーナツみたいな仕上がりに、使うのがもったいないくらい。友だちへのお土産にも、もう一個作りたくなる!

イセにもできる
タワシ体験

でっかいタワシづくり
16500円(税込)





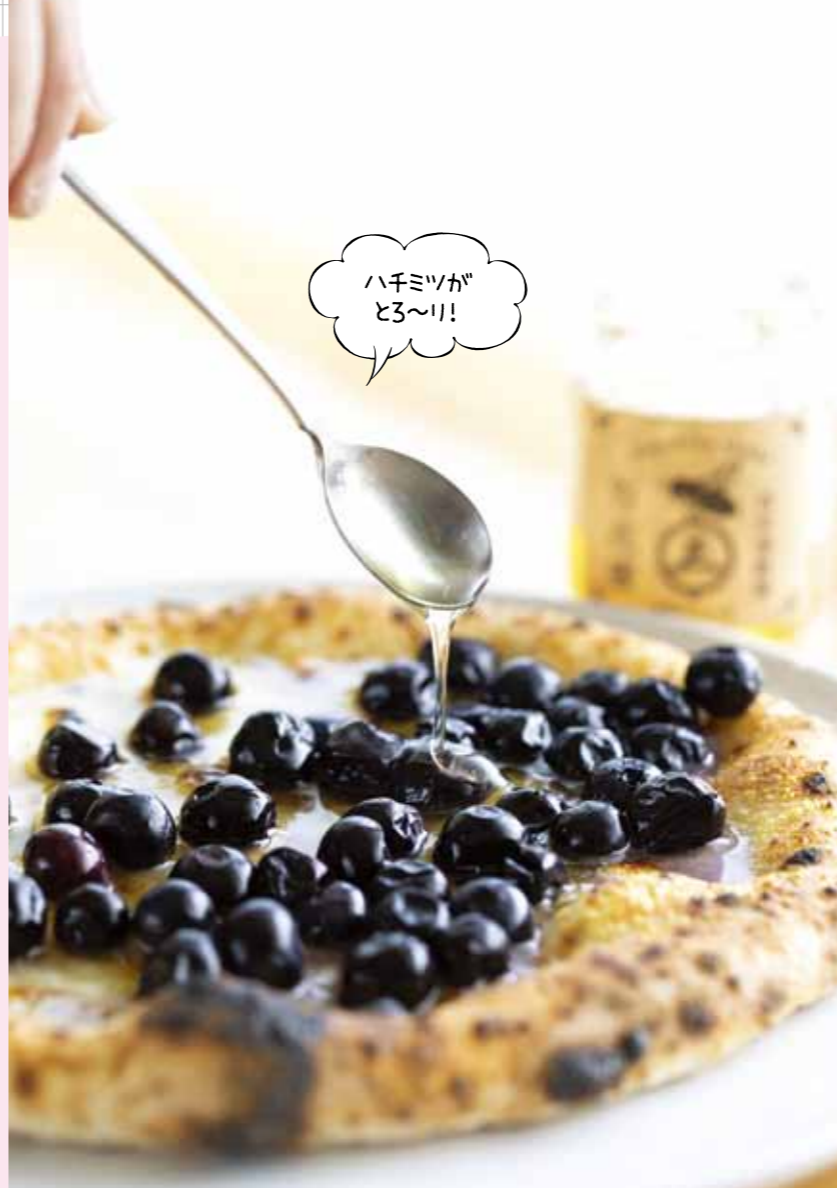
STEP 2 西村養蜂場

自然の中で育まれた至極の黄金ハチミツ

中西農園から歩くこと約6分。西村養蜂場に到着。ミツバチがどうやってハチミツを作るのか、お話を聞きながら養蜂の現場を見学できる。最後にハチミツをビンに採取して。黄金に輝くハチミツは安心の天然モノ!



かわいい籐カゴに収穫物を詰め込んで。ピザに使いきれない残りの食材は、もちろんお土産にお持ち帰り♪新鮮安心食材でうれしい!



ハチミツがとろ〜り!

もぎたてブルーベリーと採れたまんまハチミツの絶品スイーツピザづくり

料金	7700円(税込) / 人
時期	7~8月中旬の水曜・木曜・金曜 (その他曜日は要問合せ)
体験時間	4時間(10時~14時)
催行人数	2名~
予約	1日前までに要予約

こんな安心絶品スイーツ、街じゃ食べられません!

夏の風が気持ちいい。籐カゴの中にはもぎたてのブルーベリーと採れたまんまのハチミツ。ブルーベリー農場から養蜂場を巡って、約600mの収穫ハイキング。最後の目的地はイタリアンカフェ♪自分で収穫した安心安全の食材を焼きたてのピザ生地に好きなだけトッピングして、わがままスイーツピザの完成!程よいウォーキングとこの安心絶品スイーツピザ。あえて言います。こんな街じゃ食べられません!

中西農園 × 西村養蜂場 × REI CAFE
大好評コラボ体験!

西村養蜂場 その他の体験

ワクワクミツバチ見学 **養蜂体験**
(おみやげにハチミツ付)

料金	3300円(税込) / 人
時期	7月~12月
体験時間	60分(平日の11時~12時)
催行人数	2名~
予約	2日前までに要予約

店名 西村養蜂場
実施場所 海南市大野中1106-3 Map 13
電話 073-483-3474
定休 土曜、日曜、祝日
営業 9時~17時

START!



STEP 3

自由にトッピングしてお待ちかねのピザタイム♪ REI CAFE

カフェに着いたら焼きたてピザ生地に好きなだけブルーベリーとハチミツをかけてデザートピザを作ろう。トッピングが楽しいのはもちろん、モチモチ生地とのハーモニーは絶品!程よく運動もしたのでベロリといけちゃう。



REI CAFE その他の体験

生地をのばして窯入れも **ピザづくり体験**

料金	2750円(税込) / 人
時期	通年
体験時間	60分
催行人数	1~5名
予約	1日前 19時30分まで要予約

店名 REI CAFE
実施場所 海南市大野中677 Map 14
電話 073-460-0308
定休 月曜・第3火曜
(祝日は営業・祝日翌日は休)
営業 11時~

STEP 1 中西農園

濃厚! 激うまブルーベリーを思う存分、狩るのです!

ぎゅぎゅ実がついたブルーベリーの木がズラリと並ぶ農園。ふむふむ、これはどんな味かな。こっちはどんな味かしら? 収穫体験って本当に楽しい。なるだけ黒くて大きい粒を選んでね。



中西農園 その他の体験

1年待ちの激うまブルーベリー
60分食べ放題

料金	大人 2000円(税込) / 人 小学生 1000円(税込) / 人 幼児無料
時期	7~8月中旬
体験時間	ブルーベリー食べ放題60分 第1部 / 10時~11時 第2部 / 15時~16時 各時間帯5組限定
催行人数	2名~
予約	当日OK

店名 中西農園
実施場所 海南市大野中938-1 Map 12
電話 090-3677-9974
定休 月曜~木曜
営業 10時~16時

Collaboration



- Program**
- ① 粉まぜ
 - ② 焼き
 - ③ デコレーション

コーヒー or 紅茶付き

「スポンジはね。トントンって空気抜いてあげると、へしゃげないよ」

お菓子の街、海南ならではの体験がお目見え。街のお菓子屋さんでケーキ作りを教えてください。収穫体験でゲットしたフルーツを持ち込んで、美味しくケーキにして食べちゃえるスペシャルプラン。ケーキ職人ならではの知識や技術を教えてください。自己スキルUPにも最適！収穫体験はしないという人も、フルーツの手配をしてくれるので予約時にお願ひしてみよう(料金別途)。

ケーキ職人がやさしくレッスン♪
スポンジから作る旬の
フルーツケーキづくり

料 金	大人3050円(税込) / 子供2100円(税込) / 人
時 期	7月~9月・毎水曜
体験時間	2時間30分
催行人数	2~4名
予 約	7日前までに要予約

店 名	菓子工房アンシャンテ
実施場所	和歌山県海南市且来247 Map (18)
電 話	073-483-2288
定 休	水曜、木曜
営 業	10時~18時
※ケーキの大きさは4号(12cm) or 5号(15cm) 要相談。2名1組で1ホール	



山あり川ありサーキットあり
極上のロケーションでBBQ

料 金	8800円(税込) / 人
時 期	春~秋
実施場所	きのくにカートランド ※現地集合 (田辺市中辺路町小松22)
体験時間	約4時間
催行人数	10名~
予 約	要問合せ

大自然に囲まれてBBQ
バイクでサーキット体験も!



食材や道具類はすべて準備してもらえます。手ぶらでBBQと自然とミニサーキットが楽しめる珍しいイベント。お子さま連れのご家族も大歓迎!

店 名	MOTOR CYCLES#27
実施場所	海南市大野中608-17 Map (17)
電 話	073-460-4499
定 休	月曜
営 業	10時~19時



お酒NGの女子&男子諸君!
ノンアルコールカクテル
憧れの「しゃかしゃか」
バーテンダー体験

料 金	1980円(税込) / 人
時 期	土曜、日曜
体験時間	60分(14時30分~15時30分)
催行人数	2~5名
予 約	3日前までに要予約

はじめての「しゃかしゃか」
鮮やかノンアルコールを
バーテンダーが伝授!

しゃかしゃかアイ音が響くと気持ちいい。一度はやってみたかったバーテンダーがする。あのしゃかしゃかプロがやさしく伝授してくれます。はじめての人でも基本を教わって、写真映えするノンアルコールが完成!自家製のスイーツも付いているから、旅に一息入れるのに立ち寄るのもオススメ。

店 名	Saloon's Bar&Cafe DAISY
実施場所	海南市岡田591-2 Map (15)
電 話	073-483-2180
定 休	不定休
営 業	Lunch & Cafe / 11時~15時 (O.S 14時30分) Dining & Bar / 18時~23時 (L.O 22時) 土・祝日前 18時~25時 (L.O 24時)



お子様もOK

色あざやかなノンアルコール。左は桃とオレンジ、右はライチとグレープフルーツにブルーキュラソー



スイーツセット付き

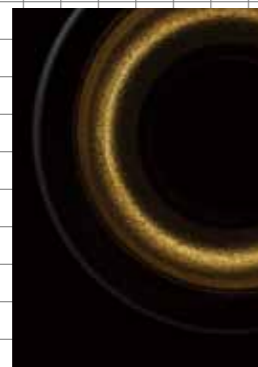
くちどけなめらかなティラミスと季節のフルーツ。他にもパウンドケーキ、ガトーショコラ、チーズケーキから選べる

光と陰をデザインした照明シリーズ「AKARI IN JAPAN」



MICHIKAKE

器の蓋のような円盤を回転させることで、満たされた光が変化し、月の満ち欠けのような照明。



SHIZUKU

上から金や銀などの金属粉を蒔く装飾技法「蒔絵」を、装飾ではなく光を反射させるものに。



KOMOREBI

漆黒に仕上げた表面を手しごとで研ぎ出したもの。研ぎ出した部分から木漏れ日のように光が陰影を伴って漏れ出す。



優しい光に癒される...



New One!!

新商品

KISHU+

新たなる紀州漆器の誕生!

地元紀州漆器業の4社が立ち上げた新しい漆器ブランド「KISHU+(キシュウプラス)」。新たな技術を取り入れる柔軟な姿勢が歴史的特徴の紀州漆器。手しごとを尊重しながらも、そんな取り組みを更に前進させた、新しい漆器が続々と誕生している。

店 名	KISHU+ (キシュウ プラス)
実施場所	海南市岡田569-1 Map (20)
電 話	090-6237-6208 (広報担当: 山家)
URL	https://kishu-plus.jp

超入門!
手軽においしい
おだしのとり方

料 金	1650円(税込) / 人
時 期	日曜、月曜以外
体験時間	60分(店舗営業時間内)
催行人数	1~4名
予 約	7日前までに要予約

見よ! この黄金の輝きを!
かんぶつマエストロ直伝の
正しいダシの取り方とは?

「かつお節と昆布の旨み成分を合わせると、旨みが倍増するんですよ!」「しいたけとトマトの組み合わせもGood!」乾物マエストロが教えてくれる、日常の料理に使えるダシの取り方に、一同「ほう」の嵐。体験ではかつお節を削るところから、おダシを美味しくいただくところまで一連の流れの中で、様々なノウハウを教えてください。ああ、日本のおダシ文化。やっぱりすごい! 素敵なお土産もあるよ!

店 名	3時のかんぶつ屋さん (株野田商店内)
実施場所	海南市藤白189-1 Map (16)
電 話	073-482-3424
定 休	日曜、月曜
営 業	11時~18時(土曜のみ10時~17時)



いい香り~

自分で削ったかつお節と昆布の合わせダシは風味と旨味がハンパない! これ、習ったことを家でやらない手はございません

削りたてのかつお節って香りがホントにすごい! ふわふわで可愛くて、手に取ったら思わず食べちゃいました



海南市ぐるっとMap



かわいい♪電気自動車レンタル
なかモーター自工
ミツオカEV 和歌山

みてこのかわいいボディ。スイスイ快適に走る電気自動車のレンタルです。市内を散策するのに最適!1100円(税込)/時間。

住所	海南市日方1281-1 Map 19
電話	073-489-3898
定休	水曜・第2火曜・第3火曜
営業	10時~17時

※要普通自動車免許

ツーリングの休憩に、気軽に寄って!
MOTOR CYCLES#27
 モーターサイクルズナンバー27

ツーリングの方にはコーヒーサービス♪があるバイク屋さん。オーナーの西中さんは鈴鹿の8耐にも出ているレーサー。なのに、すごく気さく。私、こんな入りやすいバイク屋さん初めて。

住所	海南市大野中608-17 Map 17	定休	月曜
電話	073-460-4499	営業	10時~19時

■お問い合わせ
海南商工会議所 ☎073-482-4363
 和歌山県海南市日方1294-18 <http://www.kainan-cci.or.jp>

※本パンフレットの企画は「平成31年度伴走型小規模事業者支援推進事業」の一環で作成されています
 ※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合2020年1月1日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください
 ※本媒体の掲載金額は、税込表記となっております

大阪から
 重和自動車道で約1時間
 関JR特急くろしおで新大阪駅から約1時間10分

京都から
 重第二京阪道路経由、和和自動車道で約1時間30分
 関JR特急くろしおで京都駅から約1時間40分

海南市へのアクセス