



MAP



海沿いを走る、JRきのくに線の列車。特に加茂郷駅～冷水浦駅間は、車窓いっぱいに美しい海が広がり、思わず見とれてしまう眺め。景色を楽しみながら、すてきな駅チカスポットを巡るトレイン旅へ。

うみまちトレイン 途中下車

KAINAN
MACHI
BURA

1

下津町の「柏木豆腐店」の豆腐で作る「ドーナツ」(180円～)は素朴な味。写真は5種類のドライフルーツをミルクアイスに混ぜ込んだ「ブレンドミックスジュース」をトッピング(520円)。コーヒーは450円から。

スローな時間が流れるリノベカフェ



SHEEP SHED

北欧のヴィンテージからオリジナルまで。家具・雑貨を取り扱う同店が、和歌山市から「kamogo」の隣に2025年1月移転。「時間でしか作れない風合いがあります」と、家具の製造・販売店で経験を積んだ店主・木村修平さんはヴィンテージの魅力を語る。店に並ぶ古き良きものは全て木村さんが丁寧なメンテナンス。家具の修理も受け付け。

和歌山市下津町方372-1 ☎073-488-2366 月11:00～17:00 火・水曜 ※日曜は予約制 伊あり @sheepshed_shop

共に時を重ねたい、家具・雑貨たち



時季にもよるが、家具・雑貨合わせて約100点が並ぶ。写真は「ブックシェルフ」(右上・22000円)に「フラワーベース」(5720円)、ロイヤルコペンハーゲンの「ボウル」(18700円)。

アットホームなコーヒースポット

KAMOGO

旧JAながみね跡の建物をリノベした人気カフェ。和歌山県産フルーツの特長が生かされたスイーツやドリンクは、実家が元々ミカン農家だったオーナー・大谷幸司さんが生産者目線で考案した自信作だ。また、大谷さんとスタッフの接客、空間が作り出す「スローな雰囲気」も魅力の一つで、癒やしを求めて訪れるリピーターも多い。

和歌山市下津町方372-1 ☎073-488-6925 月10:00～18:00(土17:30) 火・水曜 伊あり @kamogo_wakayama

MOCA -Morita Cafe-

森田ファミリーが営む、自家焙煎のサイフォンコーヒーが自慢の喫茶店。モーニング・ランチ・カフェタイム、どの時間帯に行っても豊富なフード＆スイーツがそろう、お母さんたちが作る「家庭の味」に心が和む。メインにサラダ、ごはんはドリンクが付くランチの「日替わり定食」は常連さんの日々の楽しみ。火・木・土曜は全体の施術も実施(要予約)。

和歌山市下津町下津3066 ☎073-492-0139 月9:00～18:00 ※日曜 伊あり @moca_moritacafe

コーヒー豆は16種類以上。迷ったら、マイルドで香り華やかな「モカブレンド」(500円)を。「コーヒーゼリー」(350円)など自家製スイーツをお供に。



足のアーチをサポートする「ラン・エアークッションマールメッシュ」(2090円)。テークアウトも可能な「プレミアムホットドリンク」(890円)は、ソーセージ専門店と共同開発したこだわりの逸品。

「健やかな暮らし」を楽しむ複合施設



TRAILER GARDEN

5本指ソックスのバイオニア「ニッティド」が運営する複合施設。おしゃれ履きから機能性を重視したものまで、約300種の自社製品が並ぶ「ファクトリーショップ」に加え、ドイツ料理や下津町産食材を使ったドリンクが味わえる「カフェ」、ヨガ・ピラティスが体験できる「スタジオ」など、健やかな暮らしをサポートするトータルウェルネスなスポット！

和歌山市下津町丸田14-10 ☎073-492-0287 月11:00～17:00(土・日・祝)16:00-ドリンク16:30、土曜、祝日は10:00～18:00(土・日・祝)17:00-ドリンク17:30 伊・月曜 伊あり 伊https://trailer.garden/ @trailer_garden

KAMOGŌ ST.

加茂郷



チャイとコーヒーとクラフトビール

空き家を活用し、集落の再生を目指すRE SHIMIZU URA PROJECT(リ・シズウラ・プロジェクト)の一環で誕生したカフェ・ビアバー。スパイスを独自ブレンドした「チャイ」をはじめ、農家から豆を仕入れる「コーヒー」、有田川町のブルワリー・ノムクラフトのビールが「生」でいただけるうなど…。わざわざでも「来る価値アリ」な逸品がそろう。

和歌山市冷水354 ☎073-482-6222 月10:00～05:22:00 伊完全予約制 伊月～金・日曜 ※土曜のみ営業 伊あり @chaicoffeecraftbeer

“わざわざ”行きたい逸品ぞろい



民家家をリノベした空間もすてき。「チャイ」(600円)、「コーヒー」(600円)、「クラフトビール」(缶・生ともに1杯1000円)の他、軽食やスイーツもそろう。

NICE VIEW!!!

TIPS TO ENJOY

SEA SIDE TOWN!!!

SHIMOTSU ST.

下津





MAP

小さな漁港が点在する、うみまち・海南。釣りを楽しむ人、昼寝するネコちゃん…とスローな時間が流れるのどかな港の日常を堪能しながら、グルメに朝市、アクティビティなど、欲張りセットで楽しもう。

海風に吹かれて漁港巡り

KAINAN
MACHI
BURA

2

OSAKI
GYOKO
AREA

〇— 大崎漁港エリア

大崎漁港



土曜だけのスペシャルな朝市



げんき大崎館 かざまち

地域活性化のため、地元住民が作り上げた拠点「かざまち」。カフェ営業がメインだが、注目すべきは土曜日限定の朝市。大崎漁港で揚がった朝どれ鮮魚や、お母さんたちが作る総菜が館内に所狭しと並び、さらに11:30からは、朝市の魚をリクエストした調理方法で味わえる、スペシャルランチが登場。魚がなくなり次第終了なので、急いで！

南海市下津町大崎833-5 ☎073-494-6233 月13:00～17:00(土曜は10:00から)
図火・火曜 日 あり @genkioasaki

朝市で人気の「ちらし寿司」(300円)と「はっさくマフィン」(280円)。刺し身焼き、煮付け、揚げ…、リクエストに応じてくれるランチの価格は、ごはん、みそ汁、香の物のセット(800円)と魚代。

戸坂漁港



薬膳アフターヌーンティーで炬気分

cafe K&K

リゾート地に訪れたかのような雰囲気の中、ちよびりぜいたくな「薬膳アフターヌーンティーランチセット」(1人4000円)に舌鼓。ゴマ団子、春巻き、点心など、中国の伝統医学に基づいた10種類以上の薬膳料理とスイーツが「ティートリー」で優雅にサーブされ…、気分はまるでセレブ。アフターヌーンティーは前日までの予約制。

南海市下津町塩津1442-14 ☎073-492-3589 月11:00～15:00 図火・木曜(祝日は営業) あり



和歌山県産を中心に、鮮度にこだわり仕入れた食材を使用。パスタまんじゅうはかわいすぎて、食べるのがもったいない！



塩津漁港

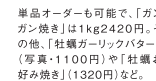


塩津産の牡蠣を食べ尽くそう

立征水産 牡蠣小屋 かき八

塩津漁港で牡蠣(かき)を養殖する立征水産が、期間限定で「牡蠣小屋」をオープン。植物性プランクトンが豊富な塩津の海で育った牡蠣は臭みがなくクリーミーで、「実は牡蠣が苦手」というオーナー 阿部立利さんが食べられるほど！ 蒸し焼きでいただく「ガングラン焼き」は60分食べ放題で3520円。今年は、4月下旬まで営業予定。

南海市下津町塩津123-6 ☎なし 月10:00～15:00(0516:00) ※牡蠣がなくなり次第終了 月～金曜(祝日は営業する場合あり、HPで要確認) あり @https://www.ryuiseisuisan.com/



単品オーダーも可能で、「ガングラン焼き」は1kg2420円。その他、「牡蠣ガーリックバター」(写真・1100円)や「牡蠣お好み焼き」(1320円)など。

SHIOTSU & TOSAKA GYOKO AREA 〇— 塩津 & 戸坂漁港エリア

カヤックで優雅に海をスーイスイ



スロー ライフ カヤック
SLOW LIFE KAYAK

穏やかな大崎の海をスーイスイと進む、爽快なアクティビティ・カヤック。水面から眺める地平線は異世界のように美しく、自然と一体化したような気分…。特に秋・冬の夕焼けは格別な情景になるそう。釣り道具を持参すれば、カヤックフィッシングも可能。初心者も、インストラクターが同伴する「体験ツアー」(大人5000円)をチョイスしよう。

南海市下津町大崎841-6 ☎080-2484-3055 図完全予約制 あり @https://slowlife kayak.com/index.html

「体験ツアー」は、カヤック、パドル、ライフジャケットのレンタル料込み。1～2人乗りから選べ、1人乗りは小学生高学年から。

山も海も！ ぜいたくなアウトドア体験



スポンジやクッキー、下津町の奥物が積み重なった「トライフル」(写真左上・650円～)やギフトにもぴったりな「お魚クッキー」(350円)。

コレガレ
Collegare

波の音をBGMに過ごせる「海エリア」や、サバイバル感を楽しむ「山エリア」など、自然豊かな立地を生かしたキャンピング場。ギアのレンタル(セット7000円～)やトレーラー宿泊も可能で、アウトドア初心者にもぴったり。土・日曜、祝日には、女子ウケ抜群スイーツが味わえる「絶景カフェ」も営業するが、意外と知られていないので穴場！

南海市下津町塩津520-5 ☎090-5150-5954 図カフェ11:00～17:00(0516:00) ※キャンピングインフラは要問い合わせ 図カフェ月～金曜(祝日の月曜は営業)、キャンピング あり @ collegare_w(キャンピング)、@collegare_cafe_w(カフェ)

アウル キヤビン
自家焙煎珈琲 Owl Cabin

国道42号沿い、海と電車を下る下る絶好のロケーション。ブレンドやストレートなど、厳選されたコーヒー豆が約10種類スタンバイ。飲みやすさはもちろんだが、冷めてもおいしいのが特徴で、その秘密は豆の特性を最大限に引き出すベテランマスターの焙煎技術にあり。「この店なら飲める」と、コーヒー嫌いを克服した人もいるとか。

南海市下津町塩津531-1 ☎073-488-4888 月10:00～18:00 図全曜 あり @owlcabin



豆の個性が光る、マスター珠玉の一杯

苦み・酸味のバランスが良い「スペシャルブレンド」(500円)をテラス席で、豆の販売は100g500円～。お菓子など、コーヒーのお供は自分で持参するスタイル。

TIPS TO ENJOY

FISHING HARBOR!!!



AREA
MAP

黒江といえば、室町時代から続く紀州漆器のまち。昔の町並みが残る一方で、歴史ある建物を生かした伝統と現代が融合する魅力的なスポットも点在。観光MAPとは少々異なる視点で「黒江さんぽ」をしてみたら…。

モダントラディショナルに 黒江さんぽ

KAINAN
MACHI
BURA

3

SENTO

肌当たりなめらかな軟水の湯が自慢



大正温泉

大正末期創業、ノスタルジックな雰囲気がある銭湯。硬水を軟水に変換した、肌当たりの良いお湯が特徴で、浴室内には「美肌・健康風呂」の札が、広々とした浴槽で熱めのお湯を堪能した後は、脱衣所にあるテーブルでゆったりと。地元の人たちは、テレビを見たり、顔なじみとおしゃべりをしたりしている。

南海南市船尾115-20 ☎073-483-4126 浴16:00～20:00 浴月・水曜 休あり 中学生以上400円、小学生140円、乳幼児80円



湯加減は熱々・ぬる湯・まあまあぬる湯

宝湯

地元民に愛される昔ながらのお風呂屋さん。天井が高く開放的な浴室には、「熱々」「ぬる湯」「まあまあぬる湯」の3段階の温度の浴槽が完備され、脱衣所に置かれたトロなマッサージ機やいすヘッドライナーは今も現役で活躍中(使用料各10円)。ロウカーに貼られた海南の風景写真にも注目!

南海南市船尾172 ☎090-9054-5630 浴15:00～21:00 浴不定休(3日連続営業、1日休み) 休あり 中学生以上400円、小学生以下無料

地元食材にこだわった料理を塗りの器で

メイン料理が9種から選べる「スタッフの気まま定食」(1100円)。海南市寺尾牧場のノンホ牛乳を使った濃厚「黒江ぶりん」(450円)も大人気。※メニューの価格は変更あり

100着以上! 厳選ユーズドアイテムの宝庫

サルーンズ パーアンドカフェ デザイナー
Saloon's Bar&Cafe DAISY

黒江駅から徒歩約2分。使い勝手抜群のダイニングバー。A4ランクの熊野牛ステーキをはじめ、手ごねハンバーグ、ビーフカツレツなどのランチメニューに大満足。ディナーはコースの他、「海老(えび)とベーコンのアヒージョ」(1430円)など、お酒のお供にぴったりな一品も。ドリンクや自家製スイーツも充実しているので、夜カフエ利用もOK!

南海南市岡田591-2 ☎073-483-2180 浴11:00～15:00 (OS14:00)、18:00～22:00 (OS21:00)、日曜11:00～22:00 (OS21:00) 浴火曜、月曜の夜 休あり 浴@ daisy_180913

熊野牛ステーキが味わえるカジュアルダイニング



部位が選べる「熊野牛ステーキランチ」。写真はあっさりとした脂と濃厚な味わいで、やわらかな赤身の「ランプ」(100g2420円)。塩やわびで、熊野牛本来のおいしさを堪能しよう。

古着屋w/

1980～90年代のアメリカのメンズファッションを中心に、店主が厳選したユーズドアイテムがそろう。価格は3000～6000円とリーズナブルで、スウェットやシャツなど、オーバーサイズに着たい女性にもおすすめ。ナイロンパーカー(右上写真、5800円)をはじめ、春コーデにぴったりな商品も続々入荷。個性的な一着を発掘しよう。

南海南市黒江654-1 ☎090-4304-7940 浴13:00～21:00(土・日曜は12:00から) 浴月曜 休あり 浴@takayuki3627

のこぎりの
歯状の家並み

黒江のメインストリート川端通りを中心とした北側の「西浜・天王地区」と南側の「南の浜地区」に残る景観。切妻屋根・漆子格子の町家がジグザクに規則正しく軒を連ねている。

CHECK!

古民家カフェ
黒江ぬりもの館

築180年、紀州漆器の塗り職人の工房を改装した古民家カフェ。優しい味わいの料理の数々を、美しい漆器で堪能できる。大崎漁港のひじき、和歌山市の新ショウガ、紀美野町のユズ、紀州うめどり、地元産の食材にとことんこだわった多彩なメニューがずらり。当時の作業台や古写真が飾られた店内で、黒江の歴史や漆器の世界にどっぷり浸って。

南海南市黒江680 ☎073-482-5321 浴11:00～17:00 浴火曜・水曜(祝日は営業) 休あり 浴@ kuroenurimono.kainan

ハウスホールド
Industry

作家・武田伸之さんの鍛冶工房。熱した鉄をハンマーでたたいて形を作る鍛鉄(たんてつ)という技法を用い、看板やオブジェ、家具、花器、叩き出しのステンレスカトラリー、装身具など、幅広い作品を手掛ける。四季折々の植物の姿を鉄で表現したオブジェは見事! 作品は2階にあるショップで購入可能。オーダーメイド制作にも対応。

南海南市船尾201-14 ☎073-488-5199 浴不定休 ※スタジオ・ブルはインスタで確認を 休あり 浴@household478

手作業で生み出される強く美しい鉄の作品



鉄とステンレスを素材にした唯一無二の作品。すくう食材の存在が際立つ、細く丈夫な柄が特徴のカトラリー(4950円～)、生き生きとした葉脈が感じられる「葉」(3300円～)。

レンガ造りの建築で時を忘れるカフェタイム



そうげん堂

うるし精製工場跡「旧田島うるし工場」内にあるカフェ。レンガ造りの趣深い建物の中で、コク深くミルクによく合うアイリッシュティーや香り高いコーヒーと一緒に、自家製スイーツを楽しんで。地元産の食材にこだわった月替わりのランチも好評。季節ごとに異なるスパイスやハーブを効かせたアジアンプレートなど、異国情緒あふれる料理がスタンバイ。

南海南市船尾166 ☎070-1795-0855 浴10:00～17:00(デザートOS16:30、ランチは11:30～14:30) 浴日・火曜(イベント開催時、祝日は営業する場合あり、詳細はInstagramで確認を) 休あり 浴@sohghendo

有田川町の平飼ひ卵をたっぷり使った、濃厚なおいしさの「バスクチーズケーキ」(550円～ ※4月以降価格変更あり)、滋賀県の焙煎所から豆を取り寄せているというこだわりの「ホットコーヒー」(550円)。同店のためにデザインされたお皿やカップにも注目。

OLD FACTORY
BOOKS

そうげん堂の奥を進むと現れる秘密基地のような書店。映画や音楽といったカルチャー、世界の食や旅に関する書籍、絵本など、50年後、100年後に本棚に並べておきたい本を基準にセレクトされた多彩な本がそろう。店主の妻で絵本作家のすけのあずさんが挿絵を施したグルメガイドをはじめ、和歌山に関連する書籍も多数。

南海南市船尾166 ☎090-5891-9092 浴木曜・金曜13:30～17:00、土曜10:00～17:00 浴日～水曜(火・水曜予約制、日曜と祝日は不定期で営業する場合あり) 浴@old_factory_books

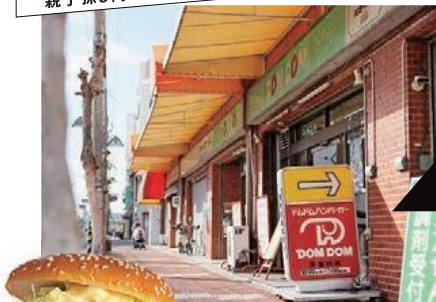
旧うるし工場の隠れ家のような本屋さん



TIPS TO ENJOY

KUROE!!!

親子孫3代が通う駅前ファストフード



4

他府県から来るファンも多い、県下唯一のドムドム。45年以上海南の人とまちの移ろいを見守っている。定番の「甘辛チキンバーガー」(460円、セット890円)や、学生に人気の16:00以降クレープ全品400円サービスも。今日も“看板ばあば”が迎えてくれる。

海南駅目の前！レンガ造りの喫茶店



5

「駅前を明るくしたい」という先代の思いを受け継ぐ名店。クラシカルな外観と、温かみのある店内でいただく自家製プリン(650円、数量限定)は、また格別だ。初めての人も入りやすく、一人でも待ち合わせにも、気軽にドアを開けて。



6

ただいまと言いたくなる昭和の台所



昭和の台所にあったモノが今も現役で、実家のような安心感。しみじみうまい「かつ井」(漬物・みそ汁付き750円、+100円で豚汁に変更可)をはじめ、からあげ、ラーメン、カレーなど、みんな大好き定番メニューがずらり。大家食堂のお手本のような店。

時代を超えて愛され続ける、あの店のあの味。
キラキラ輝くネオンは少ないけれど、
懐かしさと温もりがあるのが海南のまちの魅力。
残したい一コマを切り取ってみた。



1

海南レトログラフィー

KAINAN RETROGRAPHY

残したい
味と空気感

ソファでゆったり昭和シックな空間

1979年オープン。店内は高い天井が開放的。懐かしい電話ボックス跡も残っている。11:00までの「モーニング」は、ドリンク代+300円でボリューム。「ルフラン」(＝繰り返し)の店名通り、リピーター多数。国道42号沿いの2階、通り過ぎないで。

2

70年以上変わらぬ手作りおふくろの味



戦後から、昭和・平成・令和と人々の胃袋を満たし続ける食堂。一見さんもウエルカム。「中華そば」(680円)は、昆布&かつおだしを合わせたあつさり味。「焼き鳥」(1本130円)、ショーケースのおかず各種150～250円。お会計はそろばんで！

80年代のきらめきの面影を残す



3

「ショッピングタウン・ココ」ができてこの辺りがにぎわっていた1977年から、インテリアもメニューもそのまま。「イタリアンスパゲッティ」(600円)は熱々の鉄板で提供される。奥に広く、重厚なソファが約60席。店内喫煙可。※ココは2010年に閉館



6

木の芽食堂

〒900-0001 海南市下津町下津 455-4 ☎073-492-0515 営11:30～13:30、17:00～21:00(OS20:00) ※日により変更の場合あり 休日 休あり



5

ヴァンサンカン

〒900-0001 海南市名高 534-1 ☎073-482-1899 営7:00～18:00 休全曜 休あり @@koshiyuen_wakayama



4

ドムドムハンバーガー 海南FC店

〒900-0001 海南市名高 536-15 海南センタープラザ1階 ☎073-483-4606 営10:00～19:00(OS18:30) 休月・火曜 休あり (2台)



3

ヘルメス

〒900-0001 海南市日方 1519-3 ☎073-483-2770 営8:00～18:00 休無休 休あり (8台)



2

中村屋食堂

〒900-0001 海南市下津町丸田2-1 ☎073-492-1551 営11:00～15:00 休土・日曜、祝日 休あり



1

ルフラン

〒900-0001 海南市下津町小南 176-6 ☎073-492-2677 営8:00～19:00 休不定 休あり





AREA
MAP

1

Pâtisserie Kuma

☎️ 073-460-3525 ☎️ 10:00~18:00 休日・月曜 休あり(2名) 注文受付近にあるため、店舗前駐車場はNG ☎️ kumame1

2

菓子工房 アンシャンテ

☎️ 073-483-2288 ☎️ 12:00~18:00 全席は12:30~20:00 毎月・水曜、その他イベント出店により不定休 ☎️ enchanter_2007

3

CSKitchen (SPIEL RoLL Ice)

☎️ 090-3454-8741 ☎️ 11:00~19:00 休木曜、その他不定休 ☎️ cs.7535

4

紀州郷菓地 おおぎや

☎️ 073-492-2262 ☎️ 9:00~19:00 日曜・祝日は9:00~18:30 休第1日曜、2週目は休月曜 休あり 団体は☎️ www.wagashi-oogiya.com/

5

おかしのだんぐり

☎️ 073-482-4597 ☎️ 9:30~19:00 休火・水曜 休あり

6

3時のかんづつ屋さん

☎️ 073-3424 ☎️ 11:00~18:00 休日・月曜 休あり ☎️ maru3.noda_sho_ten

7

ずばり焼 東浜店

☎️ 073-482-4124 ☎️ 9:30~18:00 (※月曜休) 休火曜 休あり ☎️ zubarayaki

8

黒沢牧場 ミルク工房

☎️ 073-487-3127 ☎️ 10:00~16:00 休火・水曜 休あり ☎️ kurosawafarm

お菓子の神様をまつる橋本神社



祭日には菓子業界の代表が多数参拝。お菓子は、祭典終了後におさがりとして、社会施設団体へ寄贈される。

海南市が「みかん・お菓子発祥の地」とされるゆえんは、「お菓子の起源」といわれるミカンの原種「橘(たちばな)」が、日本で初めて橋本神社の旧社地「六本樹の丘」に植えられたとされていることから。同神社には、橘を持ち帰ったという田道間守(たちまもり)がまつられており、毎年春に「菓子祭」が盛大に開催される。今年4月6日(日)11:00から行



☎️ 073-494-0083

Column

3代目店主が守る海南名菓「ずばり焼」

全国的には「回転焼き」や「大判焼き」と呼ばれているが、海南では「ずばり焼」が共通言語。1959年の創業時に、初代店主が「原価計算をずばりにし、いつも同じ値段で買えるように」の思いで名付け、海南の名菓として定着。今も変わらぬ製法で3代目が焼き上げ、1個100円という価格も愛されている理由。



ハーフサイズもあり(900円)



搾りたての新鮮な生乳の風味を生かしたスイーツを黒沢牧場内の工房やオンラインショップで販売。中でも、ソフトクリーム(400円)は、ミルク本来のおいしさが味わえると、30年以上親しまれているロングセラー商品。牧場にいる牛たちをイメージした牛柄のロールケーキは、ミルクとチョコの2種類(各1800円)。

新鮮な生乳で作る牧場ならではのスイーツ

乾物のうま味がきゅーと濃縮



ひじきなどの乾物をケーキ素材に

かんづつマエストロの資格を持つ「野田商店」の店主が、乾物をもっと食べてもらいたくてスイーツに。海南こだわりのブランドに認定された「海南クログレーキ」(270円)は橋本神社の橘と、大崎湾のひじきを使用。プリンに麩を浮かべた「麩りん」(350円)や「ひじきのシフォンケーキ」(330円)も。

旬のフルーツを使ったロールアイス

母親が営む駅隣の喫茶店の中に、娘がロールアイス専門店「SPIEL RoLL Ice」を開設。旬のフルーツや牛乳を-30℃の鉄板で混ぜ合わせ薄く伸ばした後、巻いてアイスに。マシュマロ(10円〜)やクッキー(30円)をのせて、キュートにアレンジして。フレーバーはイチゴやミントなど約10種類。



サイズは3種類(320円〜)

拳よりも大きなげんこつシュー

「爆弾シュー」や「でかシュー」など、地元の人たちにいろいろな愛称で呼ばれ、長年愛される名物「げんこつシュー」(460円)。そのサイズは大人の握り拳よりも大きく、中にはカスタードと生クリームがたっぷり。ばくっと一口で食べられる「プティシュー」は、約10個入りで360円。他にも、焼き菓子やパンなども。



ピンク大福は白あんだよー

お客さんの声で通年販売になったかしわ餅

祖父母の代から続く和菓子屋さんで一番人気のかしわ餅。数十年前まで端午の節句の季節限定菓子だったが、お客さんの要望で通年販売に。朝から炊き上げる自家製あんは北海道産のアズキを使用し、あっさり食べやすいと好評。上に練のようかんがのった「ピンク大福」や、よもぎ餅も売れ筋(各110円)。



チョコのマカロンが人気

多種類のカラフルなマカロン

フランスが大好きなオーナーのパティスリー。マカロン(各220円)やケーキと一緒に、バゲットやクロワッサンなどのリッチなパン「ヴィエノワズリー」も並ぶ。販売スタイルもフランスを意識しているそう。お目当ての商品は、営業日の朝10:00頃に更新されるインスタをチェックしてゲットしよう!



シリアルたっぷりと喉ごしよく

2

ネーミングがユニークなこだわりのりん

かわいらしいお菓子屋さんの主役は、「紀州うめたまご」など県産の原材料を使ったバリエーション豊富なぶりん。オーナー山口知也さんの魂がこもった「山口さんちのぶりん」(280円)や、豆乳や砂糖で作る「お豆腐ちゃんぶりん」(350円)など6種類の他、バターケーキ「六本樹の丘」なども並ぶ。



お菓子の街 海南 sweets スイーツ大集合!

お菓子の神様を祀る神社があって、「みかん・お菓子発祥の地」をPRしている海南市。代々受け継がれる伝統の和菓子、ユニークな発想で生まれた新感覚スイーツなど甘〜い誘惑がいっぱい。

COFFEE & TEA & ALCOHOLIC DRINK

蔵人が丹精込めて仕込む日本酒、焙煎に情熱を注ぐコーヒー、製茶で独特の風味を引き出す日本茶、それぞれに物語が…。あなたの心を満たしてくれる「至極の一杯」は？



「ベトナムロブスタ アナエロビック ナチュラル」(600円)。コーヒーをカクテルのようにいただくノンアルコール「モクテル」も登場予定。



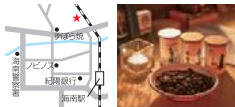
気軽に淹れられる「ドリップバッグ コーヒー」(150円～)。写真はお店オリジナルの「ヒロブレンド」。※店内でのコーヒー提供はなし



珈琲

一人一人に思いを込めて 丁寧にハンドドリップ

「一人一人に最高の味を」の思いから、約20種類のスペシャルティコーヒーを扱い、中にはベトナムに向いて豆選びをしたものも。テストマップを参考に、好みの味を探すのも楽しい。照明を落とした店内にはジャズが流れ、上質な香りが漂う。大人の秘密基地がここに。



ひかたこーひーばいせんじょ
日方珈琲焙煎所
南海南市日方463-13 ☎090-4398-5373 月～木・日曜13:00～19:00、金・土曜13:00～22:00 ※入店には同一グループ2人十中学生未満1人まで ※火・水曜 日あり @@hikatacoffee



ボカボカ日和の春に飲みたい「アイスカフェラテ」(440円)。4月2日(水)・16日(水)は、ビッグアが20%オフなので一層にぜひ。



コーヒーもパンも 焼きたてにこだわる

和歌山老舗ベーカリー「パン工房カワ」のカフェが織り成す至極の一杯。パンに合うコーヒーにこだわって、最高品質のアラビカ種を中心に豆を厳選。門外不出のオリジナルブレンドを、日々使用する分量のみ自社で焙煎するから、いつでもフレッシュな味わいを満喫できる。



かわこーひーてん
川珈琲店 海南いこね
南海南市東横街1-3-2 ☎073-488-3355 月9:00～19:30(OS19:00) ※火曜 日あり @@kawa_coffee



ふじもとちほ
藤本茶舗
南海南市船場186 ☎073-482-0970 月10:00～17:00 ※日曜、祝日 日あり ※日本茶ワークショップ、イベント出店はインスタで確認を @@fujimoto_chaho



春限定の「特撰煎茶 春待ち茶」(80g880円)が登場。店頭では茶葉や茶器などの販売のみで、ドリンクの提供はしていない。



熱風で豆本来の風味豊か 焙煎の深さも調整可能

特定の産地や農園で採れたコーヒー豆「シングルオリジン」やスペシャルティコーヒーをベースにしたオリジナルブレンドがそろそろ販売専門の焙煎所。注文を受けてから、スーパー焙煎機「ノボ・マークII」の熱風でローストするので、鮮度は抜群。焙煎度合いも調整してくれる。



コーヒー ビーンズ ヒロ
COFFEE BEANS HIRO
南海南市大野中623-2 ☎070-1580-4539 月11:00～焙煎受付18:00(第2土曜は13:00から) ※火～木曜 日あり @https://cbbhiro.thebase.in/ ※ネットショップLISM限定クーポンコード【LISM2025】で800円オフ！詳細はHPで



華やかなアロマとフレーバーが絶妙な「エチオピア ウォッチェイルガチエ」(460円)。店主がアームズメゾッドを無料で伝授してくれる。



一番出しドリップで おいしいとこどり

焙煎にも抽出にも手間暇かけるアームズ式コーヒーを堪能できるお店。豆の汚れを50℃のお湯で洗い流すこと3回。水蒸気焙煎された豆30gから抽出する最初の100mlをお湯で割ると、雑味のないクリアな味わいに驚く。博識な店主とコーヒー談義に花を咲かせるのも楽しい。



あかくらばいせんじょ
赤倉焙煎室
南海南市名高428-13 ☎073-488-4304 月12:00～18:00(土曜は14:00から) ※木・日曜 日あり @@akakura_roasting_room

茶

日本茶の魅力を発信 ほっと一息を届ける老舗

1936年創業の日本茶専門店。宇治茶や伊勢茶など厳選茶葉を仕入れ、火入れ、選別、ブレンドをして販売。深煎りの自家焙煎ほうじ茶(150g300円～)は根強い人気。「日本茶ワークショップ」を開催したり、イベントに「外カフェ」として出店して、日本茶の魅力も伝えている。

春の推し酒は飲みきりサイズの梅酒「なでしこのお酒でまり」(180ml 各1本462円)。長久庵で全商品購入可、無料・有料(大吟醸1杯500円)試飲あり。酒蔵と庭園の見学、梅酒漬け込みなどの体験はHPから予約。



しょうゆから焼酎醸造へ 日本酒、梅酒、スピリッツと拡大

しょうゆ醸造からスタートし、1949年に現在の地に蔵を設立し、「中野醸造工場」として甲類焼酎「富士白」の製造を開始。その後、清酒「長久」や「紀伊国屋文左衛門」「超久」などを展開。梅酒専門の社氏を設け、紀州南高梅を使った梅酒のラインアップも充実。昨今、和素材が原料のクラフトジン・スピリッツも注目の的。



中野BC

南海南市藤白758-45 ☎0120-050-609 月10:00～16:30(最終入館15:30、買い物は16:00まで) ※月曜(祝日は営業、翌平日が休み) ※酒蔵見学・各種体験は要事前予約 @https://www.nakanobc-group.co.jp/ @@nakanobc



酒



直営の「黒牛茶屋」では、酒類や酒肴、グッズなどを販売。利き酒は日本酒や梅酒など1杯100円～。春の推し酒は、ガツンとスッキリ「黒牛無濾過生原酒」(720ml1740円)。



純米醸造の純米酒に特化 黒牛仕立てのリキュールも

黒江のまちで、漆器職人を顧客に酒造りを始めたのは1866年。蔵の井戸から汲み上げた仕込み水はやや硬水で、発酵力が強く、幅とうま味のある酒質が特徴。現在、出荷量の95%超が純米醸造で、代表銘柄は「黒牛」。他、日本酒は「菊御代」「一掴ひとつかみ」、梅酒やゆず酒、じゃばら酒など黒牛仕立てのリキュールも製造。



名手酒造店 (黒牛茶屋)

南海南市黒江846 ☎073-482-1115 月10:00～17:00 ※酒蔵見学不可 ※年末年始 日あり @https://kuroushi.co.jp/ @@kuroushi_sake



紀美野町との市町界、気温、水、米と酒造りに必要な条件が整った溝ノ口で、1928年に創業。戦時中の休業を経て、1960年代まで桶売り蔵としての要素が強かったが、以降は、自社ブランド酒の開発・販売に力を置き始めた。2005年に梅酒「鶴梅」、2008年に「紀土」、2016年にクラフトビール「平和クラフト」を商品化。



春の推し酒は、香食材との相性抜群の純米吟醸酒「紀土春ノ薫風」(720ml1320円)。「キーノ和歌山」の平和酒店にスタンディングバー併設(1杯450円～)。6月22日(日)に自社田で酒米の田植え体験を開催(詳細はHPで告知)。



平和酒造

南海南市溝ノ口119 ☎073-487-0189 月9:00～17:00 ※酒蔵見学不可 ※製造工程センターによる 伊あり @http://www.heiwashuzou.co.jp/ @@heiwashuzou

一杯に
かける情熱

お酒×コーヒー×お茶



日本酒、梅酒、クラフトビール
桶売り蔵から自社ブランド酒へ