

# 紀の川市自慢の特産品が揃っています!!

～京奈和自動車道開通で、ますます便利に～

# ふるふるマルシェ

和歌山県紀の川市

紀の川市推奨特産市場

vol.4

## ファーマーズマーケット めっけもん広場



採れたての野菜や果物などが安く手に入る人気のファーマーズマーケット。地元はもちろん、休日は京阪神からの買い物客で賑わう。国道24号下井阪交差点から北へ約5分、上之郷ICから約20km/約30分

TEL 0736-78-3715

## 貴志川観光物産センター



特産品のいちごを活かしたジャムやお菓子、ワインなどが自慢。また貴志川で採れた鮎やじゃこのお寿司など、郷土の味も楽しめる。県道岩出野上線、紀の川市役所貴志川支所北側、泉南ICから20km/約35分

TEL 0736-64-1213

## 桃山特産センター



全国的にも有名なブランドとなった「あら川の桃」や桃を原料とした加工品などの地場産品を販売。桃の季節には遠方からの客で賑わう。国道24号下井阪交差点を南へ約5分、または泉南ICから約16km/約35分

TEL 0736-66-2384

## 観光特産センターこかわ



西国第三番札所粉河寺の大門橋南詰にある粉河のアンテナショップ。季節を通して、地場産品や地域の産物など品揃えも豊富、参詣の帰りに便利。国道24号粉河交差点から約5分、または上之郷ICから20km/約35分

TEL 0736-73-8500

## 道の駅 青洲の里



青洲の里は、江戸時代の外科医・華岡青洲の偉業を称えるテーマパーク。館内には華岡青洲の遺品や貴重な資料などを展示した展示室・バイキングレストラン・お土産コーナー・会議室などがあります。国道24号小島交差点から北へ約2分、または上之郷ICから24km/約45分

TEL 0736-75-6008

## ファーマーズマーケット紀ノ川 ふうの丘



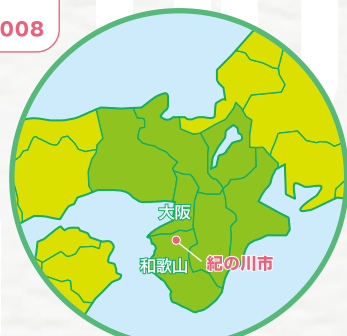
人と人のふれあいを大切にしたいフレンドリーな雰囲気のお店。農作物から加工品まで品揃えも豊富で、食事のできるオープンカフェも人気。国道24号小島交差点から約5分、または上之郷ICから約25km/約40分

TEL 0736-75-3173



■お問い合わせ 紀の川市観光協会 TEL 0736-77-2511(代)  
<http://www.kanko-kinokawa.jp/>

※掲載パンフレット内の表示価格と、実際の販売価格とは異なる場合があります。



「おいしい!」も「楽しい!」も「来てよかった!」もここにある  
PUPURU  
Marché



## くつろぎ茶房 きしべの里

TEL・FAX.0736-64-7181

〒640-0424 和歌山県紀の川市貴志川町井ノ口 580-1



### 蓮せんべい

蓮池にちなみ地域活性を行う為に製造しました。  
蓮根と地元手作り味噌をタップリ使用しています。

【内容量】6枚  
【賞味期限】10日  
¥500 +消費税



### じゃこ寿し

郷土の味を絶やさな様に昔から受け継がれてきた味を守っています。

【内容量】5切 (1本)  
【消費期限】2日  
¥750 +消費税



### 鮎寿し

郷土の味を絶やさな様に昔から受け継がれてきた味を守っています。

【内容量】1本  
【消費期限】2日  
¥970 +消費税



### あがら魂

#### 黒豆きなこパン

風味を際立たせるため地元の黒豆を使っています。

【内容量】1個  
【消費期限】5日  
¥300 +消費税

紀の川市産の果物や野菜をふんだんに使ってます！



### あがら魂

#### 黒豆フィナンシェ

風味を際立たせるため地元の黒豆を使っています。

【内容量】1個  
【賞味期限】3週間  
¥150 +消費税



### あがら魂

#### 野菜スコーン

地元の旬野菜を使用したスコーンです。

【内容量】3種入 3個  
【賞味期限】1週間  
¥200 +消費税



### あがら魂

#### 米粉シフォンケーキ

地元の旬野菜を使用したシフォンケーキです。

【内容量】1個  
【消費期限】15日  
¥500 +消費税



## 宮本音楽事務所

TEL.090-1593-4514 FAX.0736-77-2446

〒649-6416 和歌山県紀の川市上野 227-2



### 「紀の川のほとりで」 唄 宮本 静

紀の川市のピンクリボンキャンペーンソングとなっています。

¥1,111 +消費税

地元演歌歌手がふるさと紀の川を心をこめて歌っています。



### 「我が名は青洲」 唄 宮本 静

紀の川市ご生誕の医聖華岡青洲先生の生涯と想いを歌った歌。この歌で1人でも多くの方に偉業を成し遂げた青洲先生の事を知っていただきたい。作詞三倉ひさお。作曲徳久広司。

¥1,203 +消費税

## T-NARUSE

TEL・FAX.0736-62-2750

〒649-6227 和歌山県岩出市清水 363 <http://t-naruse.com/>



### 無花果の気持ち

いちじくのパチパチ感を残し、やわらかいソフトな食感で年代を問わず食べて頂けるよう工夫しました。

【内容量】1個  
【賞味期限】3週間  
¥180 +消費税



### じくぷる

紀の川産のいちじくを贅沢に使い、いちじく本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税



### きうぷる

紀の川産のキウイを贅沢に使い、キウイ本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税



### かきぷる

紀の川産の柿を贅沢に使い、柿本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税

紀の川市産のフルーツを 100%使用。  
老舗パティシエの力作です！



### いちごっふる

紀の川市産のイチゴを贅沢に使い、イチゴ本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税



### さくぷる

紀の川産のはっさくを贅沢に使い、はっさく本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税



### ももぷる

紀の川産の桃を贅沢に使い、桃本来の味をそのままゼリーにしました。

【内容量】90g  
【賞味期限】1ヵ月  
¥250 +消費税



## 商品注文

商品のご注文・お問い合わせは、  
各お店へお気軽にお電話ください。

掲載商品は、製造・販売店舗ごとにまとめられています。『この商品を買ってみたい!』と思われたら…

まず、そのお店に直接お電話下さい!親切・丁寧に、ご注文・お問い合わせをお受け致します。

商品の性質上、年間通じて販売できる商品、期間限定の商品、賞味期限の短い商品等々、色々です。

お電話頂いても、直ぐにお送り出来ないこともあります。

また、手作りのため、数量も限られている商品もございますのでご了承下さい。

商品は、事業所店頭及び、一部紀の川市内の観光・特産センターや産直店舗等でご購入していただくこともできますが、店舗を構えず製造されている事業所もございます。

また、製造の都合によりパッケージ内容等、予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。



このシールが目印です!



## 丸駒農園

TEL・FAX.0736-66-0960

〒649-6122 和歌山県紀の川市桃山町元 77-2 <http://www.inagaki-momo.com/>



### 桃ジャム

大粒の桃がしっかり残っています。桃の風味と食感を楽しんでください。

【内容量】150g  
【賞味期限】5ヶ月  
¥400 +消費税

果樹農家が果物を惜しみなく使ってジャムを作りました。  
(美味しくないとはいえない!)



### 無花果ジャム

いちじくの香りと食感を残した濃いジャムに仕上げました。

【内容量】150g  
【賞味期限】5ヶ月  
¥400 +消費税

## 株式会社パーシモン

TEL.0736-75-9567 FAX.0736-75-9568

〒649-6602 和歌山県紀の川市平野 1467-1



### 長寿柿

樹上で完熟させた柿を使った無添加のあんぽ柿です。

【内容量】3個  
【賞味期限】製造日より30日  
¥450 +消費税

紀の川市産柿100%使用。  
上品な甘さが日本茶によく合います。



### やわらか柿チップ

柿をスライスし乾燥させた、やわらかい食感の柿チップです。

【内容量】80g  
【賞味期限】製造日より60日  
¥350 +消費税

## リトルキッチン

TEL・FAX.0736-77-7773

〒649-6414 和歌山県紀の川市打田 827-1



### 紀の川うめコロッケ

紀の川市産の材料を使用(じゃがいも・しそ・玉ねぎ)し、紀州うめ鶏と南高梅をアクセントに、あっさりとした味つけで、揚げた時にカリッと揚がります。

【内容量】15個入り  
【消費期限】3日(冷蔵)  
¥648 +消費税

手作り弁当屋さんが作ったソースのいろいろなほんのり甘いコロッケ。



### 紀の川あんぽ柿 さつま芋コロッケ

あんぽ柿とさつま芋の濃縮した甘さのある味わいが人気で、おやつ感覚で食べていただける。お子様からご年配の方まで、どんな様にもおすすめの逸品です。ソースなしでもご賞味いただける自信作です。

【内容量】5個入り  
【消費期限】3日(冷蔵)  
¥648 +消費税

## 有限会社 麺彩工房 ふる里

TEL.0736-77-0530 FAX.0736-77-0531

〒649-6414 和歌山県紀の川市打田 21-1 <http://store.ponparemall.com/pro/mensaikobo/>



### 和歌山ラーメン

ご当地ラーメンの「和歌山ラーメン」を半生麺のうどんの製法を生かし、保存の効く半生麺に仕上げました。

【内容量】4人前 220g×2袋  
【賞味期限】製造より60日  
¥1,100 +消費税  
【内容量】1人前 100g  
【賞味期限】製造より60日  
¥220 +消費税

こだわり材料のほんまもんばかり!  
フルーツをジュレにして大福に入れました。



### フルーツジュレ大福

四季折々の紀の川市産のフルーツを国産餅粉の柔らかい餅で白あんと一緒に包みました。フルーツの自然の風味をお楽しみください。

【内容量】50g×6個  
【賞味期限】解凍後3日  
¥833 +消費税

## 村上養蜂

TEL・FAX.0736-60-8701

〒649-6162 和歌山県紀の川市竹房 578-3 <http://www.honmamon83.jp/>



### ほんまもん蜜柑蜂蜜

日本一のミカンの産地和歌山のミカン畑を蜜蜂が飛び回り、ほんのり酸味、爽やかな香りの上品な甘さの蜜を集めました。和歌山だからこそ採れる最高級の蜜柑蜂蜜です。

【内容量】120g  
【賞味期限】採蜜年の6月より2年  
¥815 +消費税



### ほんまもん百花蜂蜜

私達が愛情をこめて育てた蜜蜂が雄大な紀伊山脈の麓で自然豊かな野山の花々から蜜を集めました。風味豊かでコクのある甘みの強い蜂蜜です。

【内容量】120g  
【賞味期限】採蜜年の6月より2年  
¥723 +消費税



### ほんまもん完熟蜂蜜

通常1箱で3〜4回採蜜するところを1回しか採蜜しないこだわりの一品。蜜蜂が時間をかけて濃縮し、じっくりあげた糖度80度以上の蜂蜜です。大変濃厚でコクと旨みに深みがあります。

【内容量】120g  
【賞味期限】採蜜年の6月より2年  
¥1,389 +消費税

何も足さない。何も引かない。  
ほんまもん蜂蜜を味わって下さい。



### honey+みかんジュース(加糖)

ミカンの産地である和歌山のミカン100%果汁と国産蜂蜜だけで作った無添加ジュースです。冷やしてお飲みいただくと、よりおいしく召し上がりいただけます。よく振ってからお飲みください。(1000mlもあります)

【内容量】180ml 【賞味期限】6ヵ月  
¥300 +消費税



### ほんまもんハゼ蜂蜜

5月中旬頃から10日間ほどしか採蜜できない貴重な蜂蜜。ほんのりと樹の香りがする緑茶のような渋みを感じられ、ハーブの様なすっきりした後味が特徴の爽やかな蜂蜜です。

【内容量】120g  
【賞味期限】採蜜年の6月より2年  
¥815 +消費税



## かがり火製菓

TEL・FAX.0736-74-3315

〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 3192-1



### 鶴姫の気持ち

紀州頼瀨産の黒豆を使用し、愛情たっぷり無添加で手焼きにこだわっています。素朴な味をお楽しみください。

【内容量】15枚  
【賞味期限】製造より60日  
¥398 +消費税



### 黒豆せんべい

紀州頼瀨産の黒豆を使用し、愛情たっぷり無添加で手焼きにこだわっています。素朴な味をお楽しみください。

【内容量】8枚  
【賞味期限】製造より60日  
¥398 +消費税

生地にも紀の川市頼瀨産の黒豆を練り込んでいます。



### 黒豆入りどらやき

紀州頼瀨産の黒豆を使用し、愛情たっぷり無添加で仕上げました。

【内容量】1個  
【賞味期限】製造より14日  
¥139 +消費税





## アミティ有限会社

TEL.0736-73-7016 FAX.0736-73-8823

〒649-6561 和歌山県紀の川市荒見 764-4 <http://www.mamapuro.jp/>

西国三番札所粉河寺大門前の  
観光特産センターこかわで製造販売。



### はっさくプーロ

紀の川特産はっさくをフランス  
が発祥のアーモンドチュール  
をベースに素朴に焼きあげてい  
ます。フレーティな香ばしさく  
せになるほろ苦さは二代目ママ  
達のハンドメイドスイーツです。

【内容量】8枚入り  
【賞味期限】製造より40日  
¥960 +消費税

## 三崎商店

TEL・FAX.0736-73-2427

〒649-6561 和歌山県紀の川市荒見 467-1

天然素材 100%紀の川市で育てた日本蜜蜂の蜜蝋を  
使っています。



### 蜜蝋クリーム

素材は天然の日本蜜蜂の蜜蝋と  
ぶどうの種子油で作ったもの  
です。

【内容量】22g ¥649 +消費税  
【内容量】10g ¥371 +消費税

## 福太郎

TEL・FAX.0736-73-6981

〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 980-1

職人が真面目に作った五十歳からの鮎の姿寿司。  
福太郎自慢の一品。



### 鮎の姿寿司

愛され続けてきた匠の一品。  
火加減と水加減を極めた鮎の甘  
露煮と相性抜群の酢飯が口の中  
で混ざり合うのを堪能くださ  
い。

頭・骨・内臓もそのまま、まるごと

の姿寿司でございます。

【内容量】1本  
【消費期限】製造日の翌日  
¥800 +消費税

## 農業収穫体験

紀の川市は豊かな台地と穏やかな気候のおかげで豊富な  
種類の農作物が栽培されており、県内屈指の生産量を  
誇ります。農業を通じ自然とのふれあいや収穫の喜び  
を体験してください。

## 有限会社 貴志川ワイン

TEL.0736-64-2189 FAX.0736-64-9097

〒640-0415 和歌山県紀の川市貴志川町長原 179

いちごのまろやかさと、  
風味豊かな香りをぜひお楽しみ下さい。



### 貴志川いちごワイン

いちご栽培の盛んな紀の川市貴  
志川町のむらおこし特産品です。  
新鮮ないちご果汁を原料に本格  
醸造しています。

【内容量】720ml  
¥1,264 +消費税

## 和歌山電鐵株式会社

TEL.073-478-0110 FAX.073-466-3577

〒640-0361 和歌山県和歌山市伊太祈曽 73 <http://www.wakayama-dentetsu.co.jp/>

かわいい「たま駅長」のイラストが大人気!!  
電車に乗って「たまⅡ世駅長」に会いにきてネ!!



### たまタンブラー

たまタンブラー持参で貴志駅  
「たまカフェ」の黒豆有機栽培  
コーヒーが、50円引きとなります。  
※都合によりカラーバリエーション  
が変わります。

【内容量】260ml  
¥1,019 +消費税



●紀の里農業協同組合 体験農業部会  
紀の川市打田 1414 TEL 0736-77-0810

## 株式会社 しおん

TEL.0736-64-2315 FAX.0736-64-7657

〒640-0413 和歌山県紀の川市貴志川町神戸 802 <http://www.sion77.com/>



### ごま豆腐

練り胡麻と地元産の胡麻を混ぜ  
「吉野の本葛」で仕上げました。  
無添加で手づくりのごま豆腐で  
食卓の一品を飾ってみてはいか  
がですか。

【内容量】100g  
【賞味期限】製造より30日  
¥350 +消費税



### ごま豆腐 豆乳入り

練り胡麻と地元産の胡麻に豆乳  
を加えて、「吉野の本葛」で仕上  
げました。無添加で手づくりのま  
ろやかな口当たりのごま豆腐を  
味わってみて下さい。

【内容量】100g  
【賞味期限】製造より30日  
¥350 +消費税



### まりひめ

コンフィチュール  
紀の川産のいちご(まりひめ)を  
たっぷり使い、砂糖を控えて、い  
ちご(まりひめ)本来の甘さと色  
を生かし、無添加で仕上げまし  
た。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥800 +消費税



### ももコンフィチュール

あら川の桃をふだんに使い、  
桃本来の味をお楽しみいただけ  
るよう、無添加で仕上げました。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥800 +消費税

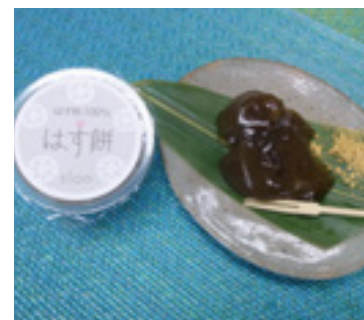


### トマトピューレ

特別栽培の自家製完熟トマトを  
使用し、無添加で仕上げました。  
いろいろなお料理にお使いいた  
できます。

【内容量】220g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥600 +消費税

提供する人の健康への念い(おもい)をこめて  
こだわりの商品を!



### はっさく餅

蓮の根から抽出したデンプンを  
粉にした高級「はす粉」を100%  
使用した新食感のスイーツです。  
そのままでも美味しいですが、黒  
蜜やきな粉と一緒に食べても美  
味しいです。日本茶、コーヒーと  
も相性抜群。ちょっとした気遣い  
の手土産に。

【内容量】100g  
【消費期限】製造より5日間(要冷蔵)  
¥350 +消費税



### ブルーベリー&ラズベリー

コンフィチュール  
低農薬のブルーベリーとラズベ  
リーを使用し、無添加で仕上げま  
した。ブルーベリーとラズベリー  
の果肉と独自のさわやかな甘み  
と酸味をお楽しみいただけます。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥1,000 +消費税



### ブルーベリー

コンフィチュール  
低農薬のブルーベリーを使用し、  
無添加で仕上げました。ブルー  
ベリーの果肉と独自の酸味をお  
楽しみいただけます。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥1,000 +消費税



### 讃(さんしょう)

無農薬のぶどう山椒をふだん  
に使用し、無添加で仕上げまし  
た。  
オリジナルの日本酒を隠し味に  
使用しています。贈り物に最適で  
す。

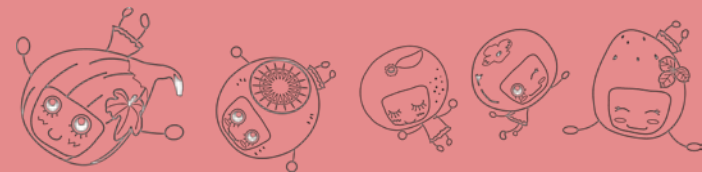
【内容量】100g  
【賞味期限】製造日より150日間常温保存  
開封後は冷蔵保存  
¥1,500 +消費税



### 金山寺味噌

国産の11種類の野菜などを麹で  
発酵させ、熟成した味をお楽し  
みいただけます。ごはんやお酒  
のお供に最適です。

【内容量】200g  
【賞味期限】製造日より15℃以下の  
冷蔵保存で180日  
¥600 +消費税





## イワキ食品

TEL.0736-77-2878 FAX.0736-77-2968  
〒649-6417 和歌山県紀の川市西大井 130-3

製造者のやさしい気持ちが伝わる逸品で酒粕の風味が  
たまりません!!



あたいの気持ち  
本来の粕漬けより歯ごたえはや  
わらかく多少甘口に漬けていま  
す。

【内容量】300g  
【賞味期限】3ヶ月  
¥600 +消費税

## 手づくりパンの店 パン・ド・パニエ

TEL・FAX.0736-77-3307  
〒649-6417 和歌山県紀の川市西大井 143-6 <http://www.pain-de-panier.com/>

大福さんとのコラボ商品。小腹が減ったな・・・って  
言うときに!!



紀州金山寺味噌パン  
紀の川市観光協会推奨特産品の  
金山寺味噌と玉ネギの相性の良  
さに「ビックリ」するほどの出来  
上がり。味噌嫌いな方も、大好き  
になる可能性を秘めた「紀州金  
山寺味噌パン」からし醤油をつ  
けると絶品です。食べ方一つで、  
お楽しみなパンです。

【内容量】1個  
【消費期限】製造日より2日間  
¥180 +消費税

## 紀の里農業協同組合

TEL.0736-73-7500 FAX.0736-73-7239  
〒649-6541 和歌山県紀の川市井田 259-1 <http://www.ja-town.com/shop/c/c5602>



紀の川梅干

自然豊かな紀の川市で栽培され  
た木熟南高梅を手もぎし、添加  
物を使わずに砂糖と塩で漬け込  
みました。昔ながらの味わいで  
すが、しょっぱさとすっぱさがま  
るやかな食べやすい味に仕上げ  
ています。

【内容量】600g  
【賞味期限】220日  
¥2,408 +消費税



紀の川梅干

ご家庭用の少量パックです。木熟  
梅の妖精「紀のつびー」が目印で  
す。紀の川梅干は毎年成分分析  
を行い、品質管理・向上に努めて  
います。塩分は約13%です。

【内容量】200g  
【賞味期限】220日  
¥362 +消費税



フルーティカレー  
はっさく風味ビーフ味・  
柿風味ポーク味

紀の川市産八朔と柿をそれぞれ  
使ったレトルトカレーです。八朔  
の酸味とほろ苦さ、柿の甘さと渋  
みを生かしました。箱ごと加熱可  
能な電子レンジ対応容器で調理  
がとても簡単です。

【内容量】200g  
【賞味期限】24ヵ月  
各¥306 +消費税

生産者が丹精込めて育てた果物を使っています。



紀の川梅ドレッシング  
『紀の川梅干』の果肉と梅酢を使  
ったドレッシングです。すっぱさ  
控えめの甘口和風味に仕上げて  
いるので、お子様から大人まで  
大人気のドレッシングです。

【内容量】200ml  
【賞味期限】12ヵ月  
¥315 +消費税



手剥きはっさく缶詰  
生産量日本一の八朔をていねい  
に手作業で皮をむき缶詰にしま  
した。芳醇な香りとほのかな苦さ  
をまるごとギュッととじこめた贅  
沢な缶詰です。産地の逸品をぜ  
ひご賞味ください。

【内容量】450g (固形量240g)  
【賞味期限】36ヵ月  
¥325 +消費税



## (農) 紀州果宝園 加工部

TEL・FAX.0736-64-2073  
〒640-0406 和歌山県紀の川市貴志川町西山 1330

パンに、ヨーグルトに爽やかな味をお楽しみください。



八朔 マーメイド  
減農薬で生産した八朔を、砂糖  
だけで煮詰めたシンプルながら、  
素材の爽やかさが感じられる  
一品です。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より6ヶ月  
¥370 +消費税

## 桃りゃんせ夢工房

TEL・FAX.0736-66-3454  
〒649-6123 和歌山県紀の川市桃山町神田 526-2 <http://www.touryanse.com/>



桃ジャム

桃の食感を味わってもらおうと、  
会員が包丁で刻んで丁寧にアク  
を取りながら煮つめています。  
桃と砂糖とレモン果汁(紀の川市  
産)のみで仕上げています。

【内容量】150g  
【賞味期限】8ヶ月  
¥500 +消費税



桃パウンドケーキ

地元の特産品である「あら川の桃  
」でジャムを作り、パウンドの生地  
に練り込んで焼きあげています。

【内容量】220g  
【賞味期限】製造より1週間  
¥450 +消費税  
【内容量】2切れ/パック 60g  
【賞味期限】製造より1週間  
¥300 +消費税



桃ドレッシング

ブランド化されたあら川の桃を  
使ったドレッシングです。是非作  
ってみたい一品です。

【内容量】200ml  
【賞味期限】6ヶ月  
¥630 +消費税

## 株式会社 大福

TEL.0736-75-2055 FAX.0736-75-2175  
〒649-6631 和歌山県紀の川市名手市場 90

ご飯や茶粥のお供にぴったり!! 辛口の日本酒にも  
ぴったり!!



金山寺味噌

昔ながらの手作りをモットーに  
紀の川市産の米、もち米、うり、青  
じそを使った金山寺味噌です。

【賞味期限】6ヶ月  
【内容量】260g ¥520 +消費税  
【内容量】380g ¥700 +消費税

桃農家の女性グループです!!  
特産あら川の桃をぜいたくに使ってます。



うめえ〜桃ジャム

あら川の桃と紀の川市産の木熟  
梅と砂糖のみで製造しました。

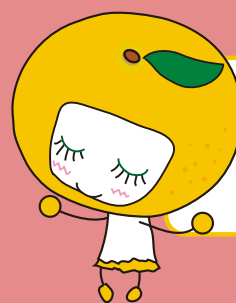
【内容量】150g  
【賞味期限】8ヶ月  
¥600 +消費税



桃入り金山寺味噌

ブランド化されたあら川の桃を  
昔からの金山寺みそに入れてみ  
たくて、試行錯誤の末、金山寺み  
そに適した品種の桃を見つけ、3  
年かけて開発。まるやかな風味  
の金山寺みそに仕上がっていま  
す。

【内容量】330g  
【賞味期限】6ヶ月  
¥600 +消費税



さくぶる  
ハッサク (八朔)  
旬 12~3月



いちご  
イチゴ (苺)  
旬 1~3月



もも  
桃  
旬 6~8月



じく  
イチジク (無花果)  
旬 7~10月



かき  
柿  
旬 9~11月



きうぷる  
キウイフルーツ  
旬 12~4月



## 四季グループ

TEL.090-3896-3870 または 0736-73-4601 (TEL・FAX)  
〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 4801-16



### 黒豆、椎茸、はちみつ入り 金山寺みそ

保存料や添加物が一切なく、  
材料は地元農家の生産物を主  
としており、素材の味が生きて  
います。

【内容量】350g  
【賞味期限】熟成桶出し後、3ヶ月  
¥537 +消費税 (ケース入り)



### 手づくりコンニャク

生芋コンニャクは、地元産を使用  
し、昔ながらの味のあるコンニャ  
クです。又、こんにゃく粉を使用し、  
ひじき、青のり、ゴマ、七味と季節  
によりよもぎ、パセリ、柚子等入  
れたコンニャクもあります。

【内容量】400g  
【賞味期限】製造より7日(気温により異なる)  
¥240 +消費税



### ブルーベリージャム

紀の川市産のブルーベリーです。  
実の甘酸っぱさとブルーベリー  
エキスのまろやかな風味のする  
ジャムです。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造より10ヶ月  
¥610 +消費税

## マルシン ハタナカ

TEL・FAX.0736-75-2335  
〒649-6612 和歌山県紀の川市北浦 401 mail:kakisu\_kinosato@yahoo.co.jp

「自然を大切に」をモットーに、柿農家のこだわりの  
品です！



### 柿酢

100%柿だけを原料とし、ゆっく  
り発酵熟成した柿酢です。添加物  
を一切使用せず、上澄液をとり出  
しビン詰めしています。カリウム  
の多い食品です。高血圧症の方  
は是非お試しください。

【内容量】300ml  
【賞味期限】製造日より3年  
¥972 +消費税

紀の川市産の作物をふんだんに使い  
お母さん達が丹精こめて作っています。



### 八朔マーマレード

八朔特有のほど良い苦味が少し  
残る味です。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造後10ヶ月  
¥420 +消費税



### いちじくジャム

いちじくの風味とレモンのさっ  
ぱりとした味がマッチしたジャ  
ムです。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造後10ヶ月  
¥420 +消費税



### いちごジャム

いちごのフレッシュジャム。紀の  
川市特産苺を使用しとろみがつ  
くまで煮つめる。  
(途中で砂糖を2〜3回に分けて  
入れる)レモン汁で味をととのえ  
仕上げています。甘味・酸味・レ  
モンがマッチした味です。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造後10ヶ月  
¥420 +消費税

## 創作旬菜 紫陽花

TEL.0736-62-5188 FAX.0736-79-6055  
〒649-6232 和歌山県岩出市荊本 46-2

旨みと濃厚な味わいをご堪能ください。  
焼き方はシールをめくってね。



### 焼梅(はちみつ)

自然の恵みをたっぷり受けて  
育った紀州南高梅を焼くことに  
より、一層旨みと濃厚な味わいを  
堪能いただけるように仕上げて  
おります。

【内容量】300g  
【賞味期限】製造日より6ヵ月  
¥980 +消費税

## こかわや

TEL・FAX.0736-73-3282  
〒649-6541 和歌山県紀の川市井田 35-1 <http://www.kokaway.com/>



### 天日干し梅干

紀の川市にて生産されました木  
熟南高梅を塩、砂糖で漬け込み、  
天日に干して仕上げています。一  
粒一粒天日に当てています。塩  
分は約10%です。

【内容量】200g  
【賞味期限】6ヶ月  
¥350 +消費税



### はっさくぼん酢

紀の川市粉河で生産されました  
「はっさく」を使用し、さっぱりと  
した酸味と、ホロにがい味がお  
いしいボン酢です。

【内容量】300ml  
【賞味期限】製造日より1年  
¥500 +消費税



### みそ ゆずみそ・さんしょ梅みそ

米みそから手造りしています。特  
に塩分は少なくし(5%)みりん、  
砂糖を加え味付しています。

【内容量】100g  
【賞味期限】製造日より6ヶ月  
各¥300 +消費税

ジャムもお味噌も色々選べる!!  
果物や野菜の風味が生きています。



### 紀州ともぶち産黒大豆使用 黒豆ちゃん

紀の川市ともぶち地区で生産さ  
れています黒豆を使用。豆を洗  
って漬け込み、煮て、完成まで4日  
かけています。

【内容量】200g  
【賞味期限】3ヶ月  
¥500 +消費税



### ジャムソース

いちご・かき・キウイ・  
はっさく・もも・いちじく  
紀の川市で生産された果実を  
使用。なるべく果実の風味を損  
なわない様にプレザーブスタイル  
にしています。  
糖度は35度として、甘すぎない  
サラッとしたジャムソースです。

【内容量】150g  
【賞味期限】製造日より1年  
各¥500 +消費税



## 平岡農園

TEL・FAX.0736-66-0458  
〒649-6124 和歌山県紀の川市桃山町市場 474-3

すてきなひとときを。  
農家のとっておきフレーバージャムで。



ブルーベリー＋ハーブ  
口の中に広がる香り。パンケーキ  
やヨーグルトのソースにぴったり。  
果実のおいしさをハーブがひき  
たてます。ちょっとリッチな甘さ  
ひかえめに手作り。きっと一人占  
めしたくなる味です。

【内容量】100g  
【賞味期限】製造日より2年  
¥410 +消費税

## 雨山観光農園

TEL.0736-67-0312 FAX.0736-79-7019  
〒649-6111 和歌山県紀の川市桃山町野田原 98-1

太陽がいっぱいの雨山(標高 476m)で  
育てています。



### ブルーベリージャム

地味の深い良い土で、減農薬で  
育て、ブルーベリーをいっぱい詰  
めこんだジャムです。

【内容量】200g  
【賞味期限】製造日より6ヶ月  
¥491 +消費税

## スカイスports

紀の川市は都心からの近さ、フライトコンディションの  
良さ、離陸及び着陸地点の広さ等から日本でも有数のフ  
ライトパークとなっています。  
ハンググライダー、パラグライダースクールは常時開校  
しており、右記ホームページでご案内しています。  
タンデム体験もあり、気軽にチャレンジできます。



- ユービーパラグライダースクール  
紀の川市竹原 391 TEL 0736-77-7088  
<http://www.upsports.co.jp/nestschool/>
- トノエアーハンググライダースクール  
紀の川市竹原 391 TEL 0736-78-3193  
<http://www.tonoair.com/>