

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～

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、紀の川ICから約3km／約4分

TEL 0736-78-3715

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、または紀の川ICから約7km／約13分

TEL 0736-66-2384

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、紀の川ICから約12km／約21分

TEL 0736-64-1213

紀の川市観光交流拠点



和歌山電鐵貴志駅前の観光案内所。施設内にある「一般社団法人紀の川フルーツ観光局」では、特産品の販売や旅行商品の企画も行っています。駐車場がないので、公共交通機関をご利用ください。

TEL 0736-79-3700

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、または紀の川東ICから約2km／約3分

TEL 0736-73-8500

道の駅 青洲の里



世界初の全身麻酔手術に成功した華岡青洲の偉業を称えて建てられた施設。館内には華岡青洲の遺品や資料を展示した展示室、バイキングレストランなどがあります。国道24号小島交差点から北へ約2分、または紀の川東ICから約3km／約6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、または紀の川東ICから約5km／約7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。
2020年3月発行



ぶるぶる マルシェ

和歌山県紀の川市
紀の川市推奨特産市場 vol.7

「おいしい!」も「楽しい!」も「来てよかった!」もここにある



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、4ヶ月
¥670 (税込) (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、バセリ、柚子等入れたコンニャクもあります。

【内容量】400g
【賞味期限】17日(気温により異なる)
¥220 (税込)



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】10ヶ月
¥650 (税込)

株式会社九重雑賀

TEL.0736-66-3160 FAX.0736-66-3163
〒649-6122 和歌山県紀の川市桃山町元 142-1 <https://www.kokonoesaika.co.jp/>



雑賀 梅酒

梅の実をふんだんに使い、日本
酒を醸す蔵人が梅酒用に仕込ん
だ日本酒に漬け込みました。さ
わやかな梅の香りと酸味、そし
て日本酒仕込みならではの豊かな
味わいが特長の本格梅酒の原酒
です。

【内容量】720ml
【賞味期限】-
¥1,375 (税込)

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】10ヶ月
¥470 (税込)



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】10ヶ月
¥450 (税込)



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】10ヶ月
¥450 (税込)

「より良い酸を食卓へ」「主原材料からの一貫造り」



山田錦 純米大吟醸 雑賀

最高級の酒米「山田錦」で醸した
純米大吟醸酒です。上品な吟醸
香、旨味、キレの調和を追求した
日本酒です。お祝いごとなど『ハ
レの日』の乾杯酒に。
四季を通じて様々なシーンでお
楽しみいただけます。

【内容量】720ml
【賞味期限】-
¥2,145 (税込)

自然食品の店 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://sion77.com/>

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！



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】150日
¥1,080 (税込)



ももコンフィチュール

あら川の桃をふんだんに使い、
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】150日
¥1,080 (税込)



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
ただけます。

【内容量】180g
【賞味期限】150日
¥648 (税込)



ブルーベリー 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】180日
¥1,080 (税込)



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】180日
¥1,080 (税込)



讃椒(さんしょう)

無農薬のぶどう山椒をふんだん
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】150日
¥1,620 (税込)



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】180日(冷蔵)
¥650 (税込)

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下さい。



最初ヶ峰展望所



粉河寺大門



ひと目十万本 桃源郷

有限会社 麵彩工房 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 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/mensaikoubou/>



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】60日
¥1,350 (税込)
【内容量】1人前 100g
【賞味期限】60日
¥270 (税込)

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】5個入り
【消費期限】3日 (冷蔵)
¥700 (税込)

力寿し

TEL・FAX.0736-73-6670

〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 10-6 <https://www.eonet.ne.jp/~tikarasu/>



鮎寿し

紀の川市流域にある鮎の養殖場での鮎を使用。その養殖は、水のこだわりと、餌、太陽の光を浴びる養殖にこだわり極力天然に近い飼育をしています。米は、その時期の最良の品質の物を使用、味付も和歌山県産の正油を使用。創業より守り続けている調理法を実践し続けています。

【内容量】270g
【消費期限】2日
¥1,000 (税込)

くつろぎ茶房 きしべの里

TEL.0736-64-9151

〒640-0416 和歌山県紀の川市貴志川町長山 277-144



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
¥378 (税込)

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な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
(手揚げ透明/パック入り)
【賞味期限】解凍後3日
¥1,200 (税込)

手作り弁当屋さんが作ったソースのいらないほんのり
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、どなた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)
¥700 (税込)

西国三番札所粉河寺より徒歩 5 分、粉河名物鮎寿しと
スタッフの笑顔がとても素敵なお店です。



ぷるぷるフルーツ寿し

紀の川市のフルーツをアピールする為に紀の川市のフルーツを使用。四季に応じ色々な果物を使い、他の素材とのコラボした味がとても特徴的。

【内容量】約500g
【消費期限】11日
セット¥770 (税込)

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

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
¥324 (税込)

村上養蜂

TEL・FAX.0736-60-8701

〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月 586-1 <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、ほのかな酸味、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】2年
¥1,100 (税込)



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】2年
¥1,000 (税込)



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、つくりあげた糖度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】2年
¥1,620 (税込)

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 (税込)



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、パウンドの生地練り込んで焼きあげています。

【内容量】220g
【賞味期限】1週間
¥470 (税込)

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

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、よりおいしくお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。

【内容量】1000ml 【賞味期限】6ヶ月
¥1,382 (税込)



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】2年
¥1,100 (税込)



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。



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。まろ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
¥650 (税込)



桃入り焼肉のたれ

しょうゆ・味噌
地元産「あら川の桃」を入れたことで今までにない焼肉のたれになりました。材料の玉ねぎ、にんにくは会員が作ったものを使用するなど、地元産にこだわりました。

【内容量】320g
【賞味期限】6ヶ月
各¥570 (税込)

福太郎

TEL・FAX.0736-73-6981
〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 980-1

粉河で開業して30数年、季節料理、仕出し料理、
寿司のお店です。



鮎の甘露煮

豊富な湧き水で育った香り高い
鮎を使用した福太郎の鮎の甘露
煮です。辛口のお酒、白いご飯と
も相性抜群の一品です。

【内容量】3本
【賞味期限】10日
¥2,106(税込)



鮎の姿寿司

竜門山からの豊富で清涼な地下
水を利用した養殖鮎を、まるまる
一尾使用した甘露煮。鮎独自の
風味を活かし、昔から愛されてき
た味に仕上げました。

【内容量】1本
【消費期限】製造日の翌日
¥972(税込)



和の匠

和歌山県内の三つの事業所がコ
ラボした和歌山県産匠の詰め合
せ。鮎の甘露煮、椎茸の佃煮(福
太郎)、桐製スプーン(家具のあ
つま)、山椒(かんじゃ山椒園)、と
ことん和歌山にこだわった和の
匠です。

【内容量、賞味期限】
鮎の甘露煮 1本、10日
椎茸の佃煮 80g、10日
米山椒 8g、半年
桐製スプーン 1本
¥3,024(税込)

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.kokawaya.com/>

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。



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】1年
各¥600(税込)



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】1年
¥400(税込)



はっさくぽん酢

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
いしいポン酢です。

【内容量】300ml
【賞味期限】1年
¥600(税込)

ぷるぷる娘グッズ発売中です。



マグネット ¥500(税込)

クリアファイル ¥400(税込)

ミニハンカチタオル ¥400(税込)

メモ帳 ¥300(税込)



フェイスタオル ¥700(税込)

ボールペン ¥300(税込)

お問い合わせ先:紀の川市観光協会
TEL.0736-77-2511(代)

レンタサイクル

てぶらで OK! レンタサイクル
8段変速の小径車をレンタルして、爽快に走ってみよう!
遠くまで走った時は、折りたたんで輪行もできるから安心。

●貸出窓口

創 - HAJIME - cafe (JR 和歌山線粉河駅前)
Cafe しおん (和歌山電鉄貴志川線貴志駅前)
TEL 090-9217-7476



スカイスポーツ

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、下記ホームページでご案内
しています。
パラグライダーはタンデム体験もあり、気軽
にチャレンジできます。



- ユーピーパラグライダースクール
和歌山県紀の川市竹房 391 TEL 0736-77-7088 <http://www.upnest.co.jp/>
- トノエアーハンググライダースクール
和歌山県紀の川市竹房 391 TEL 090-4767-1190

細野渓流キャンプ場

自然いっぱいのキャンプ場には、バンガロー、オート
キャンプ場が整備されていて、川遊びやバーベキュー
も楽しめます。

和歌山県紀の川市桃山町垣内 258-1
TEL 0736-67-0070 <http://hosono-camp.com/>



マルシン ハタナカ

TEL.090-3927-2223 または 0736-75-2335(TEL・FAX)
〒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。
720mlもご用意できます。

【内容量】300ml
【賞味期限】3年
¥1,080(税込)

株式会社ふる一つふぁーむわかやま

TEL.0736-73-6925 FAX.0736-73-6926
〒649-6562 和歌山県紀の川市遠方 520 https://f-f-wakayama.com/

減農薬で有機肥料のみを使用した安心安全な苺を
資材に使用しました。



まりひめジャム

低農薬で育てた和歌山県限定品種のまりひめ苺をたっぷり資材に使用した無添加いちごジャムです。

【内容量】100g
【賞味期限】6ヶ月
¥864(税込)

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。きつー一人占めしたくなる味です。

【内容量】100g
【賞味期限】2年
¥518(税込)

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 http://ajisai-hatsuhana.com/

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と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】6ヶ月
¥1,250(税込)

きただ農園

TEL.090-5243-3165
〒649-6414 和歌山県紀の川市打田 1077-12

果物全8種類を生産、販売しています。
オリジナル商品も開発中。



まーくん家の

はっさくジュース
はっさく100%のストレートジュースです。独特の酸味や苦みをお楽しみください。また、お酒や炭酸で割ったり、ポン酢に混ぜて鍋料理のお供にも最適です。お好みに合わせてお楽しみください。

【内容量】180ml 【賞味期限】1年
¥400(税込)
【内容量】720ml 【賞味期限】1年
¥1,500(税込)

西澤農園

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】6ヶ月
¥700(税込)

アミティ有限公司

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。フルーティな香ばしさとき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】40日
¥1,036(税込)

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%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
¥700(税込)

一般社団法人 紀の川フルーツ・ツーリズム

TEL.070-2292-2218 FAX.0736-60-1708
〒649-6123 和歌山県紀の川市桃山町神田 244 http://www.kinokawa-fruits.jp

若桃エキスをを使用した、爽やかな香りが漂う桃の
ハンドクリーム



桃のはんどくりいむ

「あら川の桃」で人気の紀の川市産若桃エキスを配合した、爽やかな香りを併せ持ったハンドクリームです。保湿成分にも桃果実を使用。荒れた手にはもちろん冬場の保湿にお使いください。

【内容量】30g
¥880(税込)

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

生地にも紀の川市鞆渚産の黒豆を練り込んでいます。



黒豆入りどらやき

紀州鞆渚産の黒豆を使用し、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】14日
¥170(税込)

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
¥1,100(税込)

かにい土産物店

TEL・FAX.0736-73-4201
〒649-6531 和歌山県紀の川市粉河 2640

そのまま食べるお味噌、おかず味噌として大変重宝
されています。



粉河寺みそ

保存できる僧坊食として伝えられた伝統食品である金山寺味噌は、米、裸麦、大豆を用い、これらに「こうじ」を繁殖させ、それに野菜の瓜、なす、生姜、しそが合理的にミックスされています。

【内容量】480g
【賞味期限】100日
¥900(税込)



さくぶる
ハッサク(ハ朔)
旬 12~3月



いちごっぶる
イチゴ(莓)
旬 1~3月



ももぶる
桃
旬 6~8月



じくぶる
イチジク(無花果)
旬 7~10月



かきぶる
柿
旬 9~11月



きうぶる
キウイフルーツ
旬 12~4月

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 <https://daifukubeikoku.amebaownd.com/>

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!!



昔ながらの手づくり
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】3ヶ月
【内容量】260g ￥570(税込)
【内容量】380g ￥760(税込)

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
まろ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
¥3,720(税込)



紀の川梅干
ご家庭用の少量パックです。木熟
梅の妖精「紀のっぴー」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
¥500(税込)



フルーティカレー
はっさく風味ビーフ味
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ヶ月
¥410(税込)

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://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】2日
¥194(税込)

生産者が丹精込めて育てた果物を使っています。



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ヶ月
¥570(税込)



鞆渕のがんこ農家の
㊦黒大豆

鞆渕地区は、昼夜の寒暖差が激
しく、極上の黒大豆が生産され
ています。今もなお昔ながらの天
日干し、手作業での選別が行われ、
職人堅気のがんこ農家を守り続
ける黒大豆です。

【内容量】300g
【賞味期限】12ヶ月
¥1,220(税込)



鞆渕のがんこ農家の
㊦黒大豆煮

職人堅気のがんこ農家を守り続
ける黒大豆を食べやすく煮てレ
トルト製品にしました。
手軽においしく黒大豆を味わう
事ができます。

【内容量】200g
【賞味期限】24ヶ月
¥480(税込)

(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。



ハ朔 マーマレード
減農薬で生産したハ朔を、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】6ヶ月
¥400(税込)

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と残ってい
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
¥440(税込)



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
¥440(税込)

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
¥650(税込)

紀の川産にこだわった、農家の想いから生れた果樹農家
の加工品です。



ドライフルーツ(ミックス)
それぞれの果物がもつ香りや味
を大切に加工しました。果物の
香りと、お口に広がる甘酸っぱ
さは気分をホッとさせてくれます。
また、食物繊維、ミネラル、抗酸
化物質なども、手軽に摂取でき
ます。

【内容量】30g
【賞味期限】4ヶ月
¥400(税込)

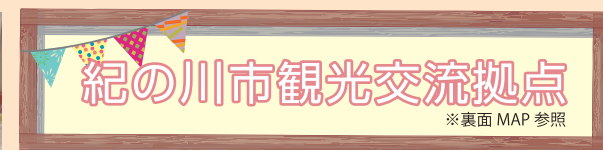
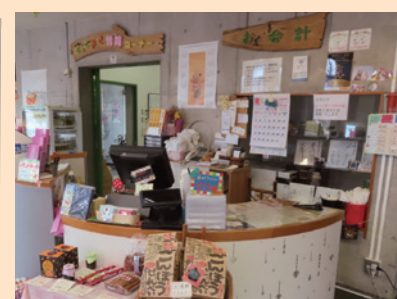


さくさくみかん
地場産のみかんの皮も実も丸ご
と使っています。長時間砂糖漬
けしたみかんを、ゆっくり乾燥さ
せることで、さくさくとした軽い食
感に仕上がりました。みかんを食
べている様なお菓子です。

【内容量】15g
【賞味期限】6ヶ月
¥300(税込)



※裏面 MAP 参照



※裏面 MAP 参照

