2020年新緑号

" 面白い "を おもしゃい "とは、

意味する 紀の川市の方言です。



&

力寿し 20736(73)6

670

り除いています。ご飯とのバランスを鮎の上身だけを使い、骨は手作業で取 考え、口の中でふんわり溶けて うなふわふわ感が特徴です

濃いめの味付けが人気 番茶を使用してじっくり炊いた鮎の特製の合わせ酢で炊いたご飯と、 なかむらの柿の葉す 癖になる美味しさです **3**0736(73)2621 紀の川市粉河73

まる馬本店 サービス。 店内で食事される方にはお吸い物 を守り続けています。 創業百余年、代々受け継がれてきた味 月曜定休 0736(73)2046 紀の川市粉河1797

ふわふわしています。 食感と味わいが人気。 米粒がしっかりした

> 味にこだわっています。 鮎を使用しており、素材の 当店では紀の川の天然の

いただきます。

作るので、少しお時間 ご注文を受けてから 鮎ずし 1,134 円 (一尾/税込)

店内 & テイク 鮎寿司 1,300 円 (一本/稅込)

紀の川市の場合は鮎を甘露煮にするのが特徴です。 鮎寿司は観光客にも人気の紀の川流域の郷土料理。 全国に鮎を使った寿司が無いわけではありませんが、

独自に取材しました。お店によってこだわり方が違う 鮎寿司を提供している紀の川市のお店を観光協会が

力寿し 粉河

まる乕本店 じゅげむ

なかむらの柿の葉寿し 桃山町





ちょっと気になる



夫婦二人<mark>で養蜂業を営んでいます</mark>。 愛情込めて育てた蜂の"恵みの結晶である蜂蜜"を、 ぜひ味わってください。

20736-60-8701

紀の川市桃山町調月 586-1 http://www.honmamon83.jp



きうぶる

清流・真国川に面し、6月にはホタルが乱舞する豊 かな自然環境。川遊びや、近隣にはハイキングコース もあり、心ゆくまで自然と触れ合えます。

20736-67-0070

紀の川市桃山町垣内 258-1 http://hosono-camp.com



<mark>-!これは何ものにも譲れません</mark>。 お客様に安心を提供する為に、従業員一同、様々な安 <mark>全への取り組みに力を注いでいます。</mark>

27 0736-22-6366

<mark>和歌山県伊都郡かつらぎ町佐</mark>野 1<mark>39</mark>5-1 http://www.hinomarukanko.co.jp

🖺 O M O 😿 S Y A I 🗞 N A 局 K I N O 🤡 K A W A 😂 C I T Y 🖺 O M O छ S Y A I 🧞 N A 扁 K I N O 🖫 K A W A 🧔 C I T Y

紀の川市観光協会サイト

https://www.kanko-kinokawa.jp



紀の川市観光協会FaceBook

ලදුණුම රාම්ණුම

https://www.facebook.com/KCkankokyokai/







√8月のイ^

紀の川市各所 ホタル鑑賞

7月25日(土) 宵祭・26日(日) 本祭 予定 粉河とんまか通り



8月23日(日)/打田若もの広場



粉河祭(宵祭)のだんじり

広報部会では新しい部会員を募集 しています。広報誌の特集を企画 したり、紀の川市の面白い情報な どを協会フェイスブックで情報発 信してみませんか?

主婦さんや市民の方でも OKです。 お待ちしていま~す。

紀の川市観光協会事務局 TEL: 0736-77-2511



AI 化が進むと言われる昨今。どんな に便利な時代になっても、やはり最 後は人間同士の絆になるのではな いでしょうか?

ラグビーやオリンピックのチーム競 技と同様に、近所のつながりや地域 のつながりを大切にしながら、"One Team"で紀の川市を盛り上げてい けたらと思います。(編集長)



