紀の川市観光協会
2021年新緑号

おもしゃいな通信

“おもしゃい”とは、“面白い”を意味する 紀の川市の方言です。

OMOSYAI NA KINO KAWA CITY OMOSYAI NA KINO KAWA CITY

これでも商品の「一部」です

ハグルマのケチャップやソースを使って楽しく おうちごはん♪

小松営業課長さんにお話を伺いました。

私は柿だよ

ソースやドレッシングを使ってご家庭でアレンジ ぜひお楽しみください

紀の川市に本社を置くハグルマ株式会社さんの主力商品のトマトケチャップは、昔ながらの大きな釜で炊く方法で作っており、そのままでもおいしく、オムライスやスパゲティなどの定番料理に合います。

ケチャップの消費量が全国的に多い和歌山では、コクを出す隠し味として使うこともあるとか?!

国産の柑橘を使ったぽん酢の中から「ゆずぽん酢」を例に挙げると、ゆずの果汁や皮入りなど、さまざま種類があります。ほかにも、とんかつソースやお好み焼きソース、ごまだれやドレッシングなど、数多くの商品を扱っています。

ホームページでレシピを紹介しているので、さまざまな調味料を試して、おうちでの毎日ごはんや、お弁当を持って出かけるなど、手作りの料理をお楽しみください!

美味しそう…

→スマホの場合QRコードもお使いいただけます

作ってみました❶

濃厚なケチャップでコクがしっかりあるオムライスができました!

トマトケチャップ

完熟したトマトの風味をいかし、酸味をおさえました。甘味とコクのあるまろやかな味わいのトマトケチャップです。

作ってみました❷

ほんのり梅が香るパスタは爽やかな酸味がやみつきになります!

和風ノンオイルドレッシング **紀州南高梅**

紀州南高梅の梅肉使用。さわやかな梅の風味をいかし、かつおと昆布のうま味を加え酸味をおさえた和風タイプのノンオイルドレッシングです。素材そのものの味をいかすため、化学調味料、増粘剤、着色料、香料は使用していません。

作ってみました❸

こってりだけどあっさり。野菜が沢山食べられるソース焼きそば完成!

こだわりだし仕立て **お好みソース関西風**

野菜・果実の甘味に焼津かつお節と利尻昆布のうまみをきかせ、お好み焼のおいしさが引き立つように仕上げました。化学調味料、カラメル色素、甘味料不使用ですので、安心してお召し上がりいただけます。

ハグルマ

商品についてのお問い合わせは

ハグルマ株式会社

〒649-6112
和歌山県紀の川市桃山町調月1758-8
電話：0736-66-3388(代)
FAX：0736-66-0114
http://www.k-haguruma.co.jp/

和歌山県のみに分布する珍しい花　▼龍門山(756m)

キイシモツケ

龍門山の山頂近くで見られるバラ科の落葉低木で、県の天然記念物に指定されています。5 月下旬から 6 月上旬に白い小さな花の群生を見ることができます。

龍門山は富士山に似ていることから「紀州富士」とも呼ばれ、山頂までハイキングコースが整備されています。楠木正成がこもったといわれる風穴(ふうけつ)や、「明神岩」、日本有数の「磁石岩」などの見所も!

旧那賀町の思い出

藤崎弁天

紀の川市藤崎にある藤崎弁天。紀の川の北岸に面し、小高い場所にあることから、江戸時代の観光ガイドともいえる「紀伊国名所図会」(きいのくにめいしょずえ)にも景勝地として紹介されています。

幕末には琴の名手であった「古岳幽眞(こがくゆうしん)」が古岳庵を構え、明治時代には外務大臣を務めた陸奥宗光の別荘になりました。

現在、藤崎弁天の弁天堂は修理が行われています。調査をきっかけに、新たな発見や、歴史に思いを馳せる機会を見い出せることを願っています。

レンタサイクルで紀の川市を満喫!

紀の川流域は豊かな自然環境や四季折々の農村風景やフルーツなどが楽しめるとともに、古より人々が往来し数多くの歴史文化遺産が点在する地域です。

紀の川エリア観光サイクリング推進協議会では、レンタサイクルの貸出しを実施しています。景観を眺めながらマイペースに観光サイクリングをお楽しみください。

■予約方法：インターネットのみ
(下記 URL または QR コード)
https://reserva.be/kinokawacycle/

■料金(税込)
1 日(8 時間) 1,000 円、半日(4 時間)500 円
ワンウェイ返却サービス 1,000 円(追加料金)

■レンタサイクル貸出窓口
- 創 -HAJIME-cafe(ＪＲ和歌山線 粉河駅前)※日・月曜定休
- cafe しおん(和歌山電鐵貴志川線 貴志駅前) ※火曜定休
- 町のじてんしゃ修理屋さん貴志川店 ※水曜定休
- ほっこりカフェ San(粉河ふるさとセンター前) ※月・祝定休
- スタジオフジヒラ(ＪＲ和歌山線　岩出駅前) ※年末年始定休
- 道の駅 青洲の里　※火曜定休

■お問い合わせ：0736-61-0014
紀の川エリアサイクリング推進協議会(和歌山県那賀振興局企画産業課)

気になるお店　★本誌持参で特典をご利用いただけます(有効期限2021年8月31日まで)

メゾン・フルリール

地元紀の川市の食材を使ったパン達がお待ちしております。
http://www.boulangerie-fleurir.com/
☎ 0736-66-3233
紀の川市桃山町市場 309-2

あら川の桃振興協議会

https://aramomo.server-shared.com/

桃山町地域のブランド桃「あら川の桃 ®」を維持・発展し、PR する活動をしています。是非販売時期に直売所へお立ち寄りください。
☎ 0736-66-1259
紀の川市桃山町元 376（事務局）

たっきぃ農園

8 代続く果樹専業農家です。キウイ、八朔、柿、ぶどう、ミカンなど、年間を通じて様々な果物を育てています。
☎ 090-1592-5183
紀の川市高野 534-19

本誌の感想をお願いします

紀の川市観光協会が発行している広報紙「おもしゃいな通信」へのご意見をお聞かせください。

●URLはこちら
https://forms.gle/hx8M6MghSCAw7jAs5

●QRコード

インターネットで発信中～♫

紀の川市観光協会
https://www.kanko-kinokawa.jp/

紀の川市観光協会フェイスブック
https://www.facebook.com/KCkankokyokai/

紀の川市観光協会YouTube
https://www.youtube.com/channel/UCqHXcUAHKU1n3Z-Nqp91t3w

編集後記

120 年以上続く老舗。ハグルマ株式会社を訪問しました。人気のケチャップは、今でも昔ながらの製法で製造しているそうです。

創業時の想いを守りつつも、今に合わせて常に進化していく事が長く経営していく秘訣なのかもしれないなと、お話を伺った小松課長さんの口調から学べました。(力谷)

使いこなしてフルーツ市民！
紀の川ぷるぷる娘 LINEスタンプ

120円で絶賛発売中

募集しまーす

ちょっと手伝ったろか！
と思う方。ぜひご一緒に！

紀の川市観光協会では、紀の川市への観光を促すため、県内外への PR 活動や観光情報を発信しております。

たくさんの方々に紀の川市を知ってもらい、皆さんと魅力的で活気あるまちづくりをしていきたいと思います。観光に興味のある方、紀の川市をみんなで盛り上げていきたいと考えている方、職種を問わず「紀の川市の観光をもりあげちゃろか!!」と思っていただける方ならどんな方でも大歓迎です。明るく元気で活気あるまち「紀の川市」にしませんか？

こんな活動やってます！
- 新商品の開発　・特産品の販売
- ホームページ・FaceBook で観光情報発信
- 広報紙「おもしゃいな通信」の作成
- 県内外への PR 活動
- 紀の川市観光キャンペーンスタッフ「紀の川フルーツ娘」の PR 活動　など

発行 〒649-6492 紀の川市西大井338番地 紀の川市観光協会広報部会 編集長：広報部会会長 力谷昭夫 TEL：0736-77-0843 FAX：0736-79-3928 http://www.kanko-kinokawa.jp/