

四季グループ

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。



商品名:黒豆、椎茸、はちみつ入り 金山寺みそ
内容量:350g 賞味期限:4ヵ月
価格:670円(税込) ケース入り

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

ゴロゴロ 貝たくさん



衣笠さん

紀の川市農産物をいっぱい使って
地元のお母さん達が
丹精こめて作っています。

水茄子・豚ヒレの
金山寺味噌を使った
餡かけはいかが？



自然食品の店 しおん

国産の米、麦、大豆に、ナスや白瓜、金ゴマ、赤シソ、青シソなどを盛り込んだ体に優しい発酵食品です。



商品名:
わかやま金山寺みそ
内容量:200g
賞味期限:15℃以下の冷蔵保存で180日
価格:650円(税込)

〒640-0413 和歌山県紀の川市貴志川町神戸802
TEL:0736-64-2315 FAX:0736-64-7657
<https://sion77.com/>

美味しいよ!



西岡さん

健康への念い(おもい)をこめて
こだわりの商品を提供します。

金山寺味噌と
クリームチーズで
和と洋をコラボした
スナックに!



紀の川市の金山寺みそ

きんざんじみそ

金山寺味噌は、大豆・米・麦・野菜等から作り熟成させた食べるおかず味噌のこと。宋で修行した心地覚心(法燈国師)によって和歌山県に伝承されました。紀州発祥の醤油は、この金山寺味噌の「たまり汁」から生まれたとされ、また、漬物や干物に至る発酵文化の粋とも言える金山寺味噌をどうぞご賞味ください。

しんちかくしん ほうとうくし

桃りゃんせ夢工房

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。

桃の甘さが
アクセント



日浦さん

桃農家の女性グループです!
特産あら川の桃を
ぜいたくに使っています。



商品名:
あら川の桃入り金山寺みそ
内容量:330g 賞味期限:6ヵ月
価格:650円(税込)

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

香りひきたつ
金山寺味噌の
炊き込みご飯!



かにい土産物店

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。



商品名:粉河寺みそ
内容量:480g
賞味期限:100日
価格:900円(税込)

〒649-6531
和歌山県紀の川市粉河2640
TEL・FAX:0736-73-3327

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。



紀の国わかやま文化祭2021

第36回国民文化祭・わかやま2021 第21回全国障害者芸術・文化祭わかやま大会

令和3年10月30日(土)～11月21日(日)

第36回国民文化祭・第21回障害者芸術・文化祭が、今年は「紀の国わかやま文化祭2021」(愛称)として和歌山県で開催されます。このイベントは全国の各関係団体や個人が参加して文化・芸術活動の発表・競演・交流などを行う国内最大の祭典です。

紀の川市では、「障害者アート展inきのかわ」、「民謡・民舞の祭典」、「大正琴の祭典」が、開催されますので、是非、この機会に会場にお越しください。なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止により、「入場制限・内容の変更・公演等の中止」となる場合があります。

【障害者アート展inきのかわ】

日時：11月3日(水)～7日(日)

場所：打田生涯学習センター、山崎邸、紀の川市歴史民俗資料館

【民謡・民舞の祭典】

日時：11月7日(日)／場所：粉河ふるさとセンター

【大正琴の祭典】

日時：11月13日(土)・14日(日)／場所：粉河ふるさとセンター

*日程等の詳細につきましては、紀の川市ホームページをご覧ください。

<https://www.city.kinokawa.lg.jp/shougai-g/kokuminbunnkasai.html>

*本件に対するお問い合わせは、生涯学習課(国民文化祭担当)まで(TEL)0736-77-3907



紀の川市をPRするキャンペーンスタッフ
紀の川市フルーツ娘【6代目】



[公式] Instagramで
随時紀の川市のお得な情報を更新中!!

●スマートフォンをお持ちの方は、右のQRコードを読み取ってください



<https://www.instagram.com/kinokawafuru06/>



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12月31日まで)

お食事処 ふみ



コーヒー・
コーラ等
ソフトドリンク
サービス

オンリーワンの鉄板
焼そば、焼うどんをどう
ぞ。又その他定食類も
人気です。

☎ 0736
73-6800

〒649-6542
紀の川市東野 64
<http://wakayama-oshokuzidokorofumi.com/>



あせ屋



貴志川町であせ寿司
製造販売しています。
地元の皆様に愛され
て26年目を迎えます。

☎ 0736
64-5500

〒640-0411
紀の川市貴志川町
前田 164-13



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://tinyurl.com/ydodtmys>

●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

子供の頃、祖父や父親は「茶粥に金山寺味噌」が定番でした。私は金山寺味噌も茶粥もあまり好きではなかったのを覚えています。

しかし、歳を重ねるごとに金山寺味噌が美味しく感じられる様に。素直に素材を味わえるのがいいですね。私もやはり紀の川市の住人なんだなあと感じる今日この頃です。

使いこなしてフルーツ市民！ 紀の川ふるふる娘 LINEスタンプ



120円で
絶賛
発売中

募集しまーす
ちょっと
手伝ったるか！
と思う方。ぜひ一緒に！

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たいと思ひます。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思ひている方、職種を問わず「紀の川市の観光をよりあげちゃろか!!」と思ひ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
- ・ホームページ「おもしゃいな通信」の作成
- ・広報紙「おもしゃいな通信」の作成
- ・県内外へのPR活動
- ・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