HIGHWAY MAP

わぶ・マップ 西日本版

おでかけ前にまずコチラ。目的地の情報満載!

観光 Sightseeing / 歴史 History / 自然 Nature / 宿泊 Lodging / グルメ Gourmet / レジャー Leisure / カルチャー Culture / イベント Event

英公社株式会社 わぶマップ 検索 https://wowmap.jp

南紀 Nanki Area エリア

30 和歌山県 新宮市・串本町・上富田町・古座川町・白浜町・すさみ町・太地町・那智勝浦町・北山村

知るたび いい旅 南紀熊野ジオパーク

日の出の橋杭岩（ひのでのはしぐいいわ）串本町

南紀熊野ジオパーク推進協議会
http://nankikumanogeo.jp/

南紀熊野ジオパークセンター 串本町潮岬 2838-3 入館無料 年中無休(年末年始休館)

南紀熊野ジオパークガイドの会（南紀熊野ジオパークセンター内） TEL 0735-67-7730 nankikumano.gpgc@gmail.com

南紀熊野ジオパークセンター NANKI KUMANO GEOPARK CENTER TEL 0735-67-7100 南紀熊野 ジオ 検索

おでかけ前にまずコチラ。目的地の情報満載!
https://wowmap.jp わぶマップ 検索
わぶ・マップ 西日本版 / 中日本版 / 東日本版

WOW STATION わぶ ステーション
Take Free 目的エリアの道路情報、観光、レジャー、産業などの情報がわかる便利な「わぶマップ」などを設置しています。

関東エリア わぶ ステーション 海老名	東名高速道路 / 下り線内
わぶ ステーション 守谷	常磐自動車道 / 上り線内
中部エリア わぶ ステーション 岡崎	新東名高速道路 / 集約配内
四国エリア わぶ ステーション 四国	高松自動車道 / 下り線内

広告掲載のお問い合せ・お申し込みは 英公社株式会社 790-0831 愛媛県松山市山田町1386-5 TEL.089-977-9333 FAX.089-977-9345 https://wowmap.jp ◆2021年7月1日調整 KI:2391 2021.07

◆この地図は英公社株式会社(仮権所有)発行の最も新しい地図を調整したものです。いかなる形式においても、著作権者に無断で、この地図の全部または一部を複製し、利用することを固く禁じます。

◆この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の50万分の1地方図を使用したものである。（承認番号 平23情使、第409号）

HIGHWAY MAP

わぶ・マップ 西日本版

おでかけ前にまずコチラ。目的地の情報満載!

観光 Sightseeing / 歴史 History / 自然 Nature / 宿泊 Lodging / グルメ Gourmet / レジャー Leisure / カルチャー Culture / イベント Event

英公社株式会社 わぶマップ 検索 https://wowmap.jp

南紀 Nanki Area エリア

30 和歌山県 新宮市・串本町・上富田町・古座川町・白浜町・すさみ町・太地町・那智勝浦町・北山村

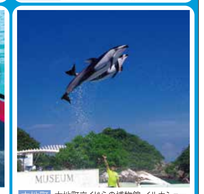
白浜町 円月島

新宮市 世界遺産 熊野速玉大社

古座川町 観光筏（いかだ）下り

古座川町 古座川町の一枚岩

太地町 ドルフィンリゾート イルカとふれあい



太地町 太地町立くじらの博物館 イルカショー

南紀うまいもの 山の幸&海の幸 里のめぐみ

めはり寿司

山仕事の弁当として親しまれていためはり寿司。大きなお寿司を「目はり（口は）」してかぶりついたというのがその名の由来。二船を釣り坂漬けの高菜の葉で包んだだけの素朴な味でしたが、最近はご飯の中にいれる具で色々な味を楽しむこともできます。

さんま寿司

熊野灘産の秋刀魚を塩漬けにし、さらに古座川産ユズ酢に漬け、寿司飯にのせました。相模酢独特の酢が口に広がり、秋刀魚の脂さを一段と際立たせています。

新宮市

鯨竜田揚げ定食

太地町

特製タレに漬けこまれた食べやすい竜田揚げです。昔懐かしい味をお楽しみください。

生まぐろ丼

マグロの町那智勝浦町のとれたて新鮮なマグロをふんだんに使った丼です。

那智勝浦町

黒あわ那智黒（株）那智勝黒総本舗

自然の恵みを生かした味噌に、上品な甘さと香ばしさの上に広がるまろやかな極上の甘味が特徴。那智黒はなるべくはやくなめてください。（賞味期限7～8日）

太地町

イノブタ

あっさりしていて臭みがなく、癖がないのに風味があり、脂身は特に口の中でとろけるような薄らかさで、甘みがあり大変おいしい。

すさみ町

おざきのひもの

おざきのひもの

段階場で朝水揚げされた魚を手作業で加工。「旬の魚を使った新鮮な干物」にこだわった自慢の串本の味をご賞味ください。

串本町

あゆチョビ

「あゆチョビ」とは鮎を1ヶ月間塩漬けし、オリーブオイルに1ヶ月間漬け込み熟成させた鮎のアンチョビです。イタリアンだけでなく、酒の肴にもオススメです!

白浜町三尾川

紀州南高梅

「厳選した最高品質の梅干しをお届け」当店では、職人が1粒ずつ丁寧に梅干しを選別し、厳選しています。二度目用から二階売品の梅干しはもちろん梅製品・梅酒なども、豊富にご用意!お客様の笑顔と健康を思い浮かべながら「本物の味」を大切にお届けします。

紀州梅干し専門店 福梅本舗

白浜町

天然食酢くるっぷ・ゆず酢

北山村にたった1本だけ自生していた、幻の柑橘「くるっぷ」。名前は「苦笑を払う」とお正月に縁起物として食べられていたことに由来しています。ゆずでも ないスダチでもない、独特な風味が特徴の酸っぱい果実で、村の特産品として栽培から加工に取り組んでいます。人気の100%果汁のほか、ポン酢やジャムなどもあります。

北山村