



紀州 湯浅 まち

和食の文化において欠かすことのできない
「醤油」が生まれた町、湯浅町
和歌山県の中部西岸に位置し周りを海と山が取り囲み
自然環境に恵まれた町です。

中国の宋から伝わった徑山寺味噌
湯浅の人々はこの徑山寺味噌から醤油を生み出したと
言われています。
湯浅で生まれた醤油は、日本全国に広がりました。

日本の原風景を感じる町並み
醤油醸造で栄えた昔ながらの町並みが残る
伝統的建造物群保存地区。

紀伊水道に面した田舎町の豊かな自然
明惠上人ゆかりの施無畏寺では、心地よい潮風とともに
満開の桜が湯浅町を訪れた皆さんをお出迎えし、和歌山県
夕日百選に選ばれた柄原海岸周辺から望む夕日が、湯浅町
での思い出を染め上げます。

豊かな自然が育む特産物
湯浅で水揚げされるアジやサバ、しらすなどの新鮮な
海産物、中でも県下随一の水揚げ量を誇るしらすの金揚げを
ご飯にのせた「しらす丼」はおすすめのグルメです。
冬場のお土産には有田みかんをどうぞ。

古くから熊野古道の宿場町として栄えた湯浅町には
醤油醸造の歴史や醸造業で栄えた町並みとともに、
豊かな自然を体験することができます。

このパンフレットは湯浅町での時間を過ごされる
前や後に、しらす丼をはじめ、魅力的な町のグルメを
満喫していただき、心もお腹も満腹になつていただきたいと
町内の飲食店を特集したものです。

観光で訪れた皆さまも町民の皆さまもお気に入りの
「湯浅ごはん」を見つけてください。



●お車でお越しの場合

大阪→近畿自動車道→阪和自動車道→国道42号線→湯浅（約1時間30分）

※大阪方面からは有田ICまたは湯浅ICで下りてください。

※白浜方面からは広川ICで下りてください。

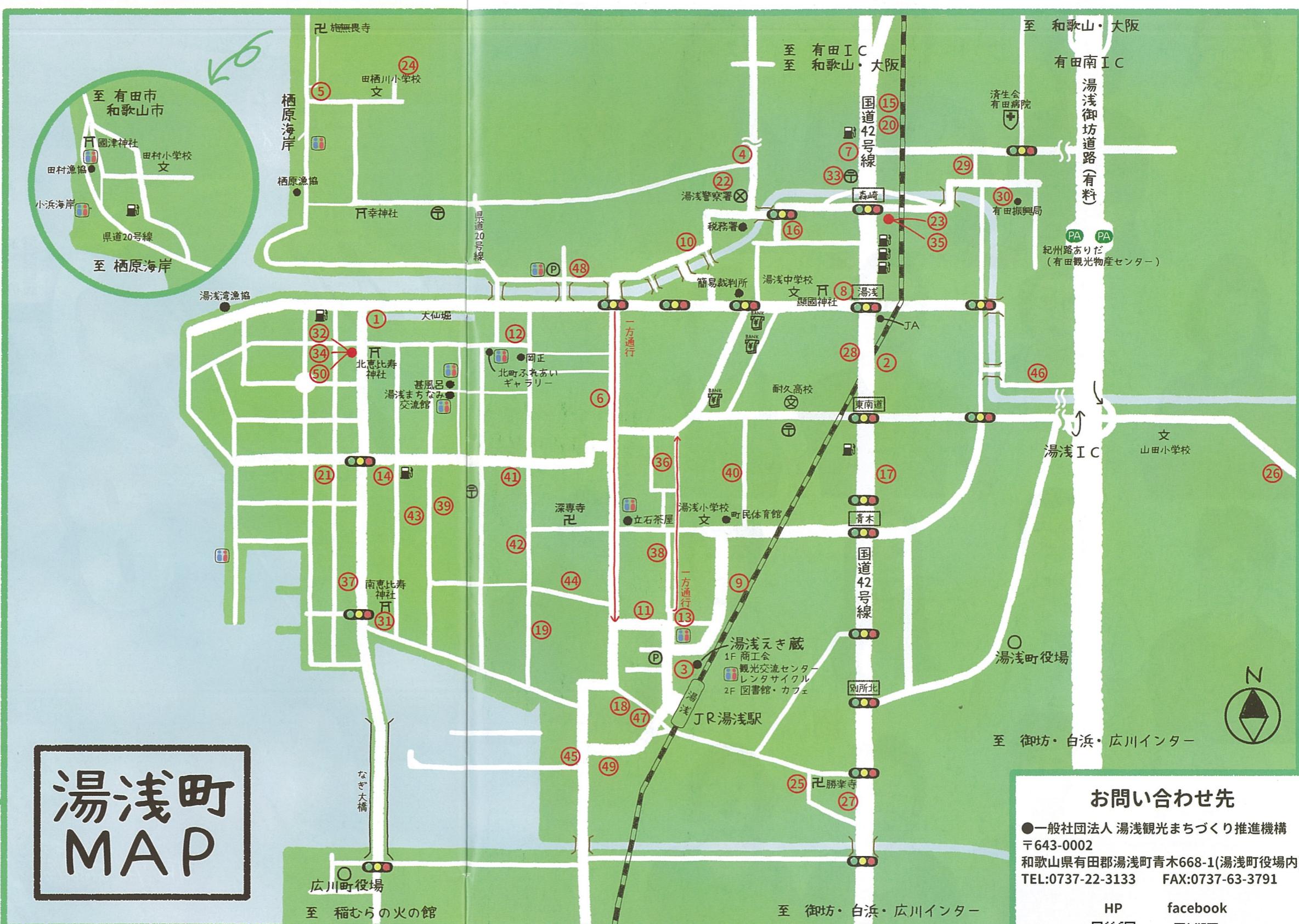
阪和自動車道 有田ICより約5分
湯浅御坊道路 湯浅ICより約5分
湯浅御坊道路 広川ICより約5分

●電車でお越しの場合

新大阪駅・天王寺駅→湯浅駅
(きのくに線・特急くろしお)

新大阪駅より約1時間30分
天王寺駅より約1時間10分

- | | |
|---------------------|---------------|
| ①シンフォニー | ⑬レスト喫茶 ドンキー |
| ②ベルーエポック | ⑭松由 |
| ③Cafe 589 | ⑮かれ庵 |
| ④花蓮 | ⑯ドリーム |
| ⑤The 7th Sense cafe | ⑰お好み専門店 道 |
| ⑥喫茶 キセイ | ⑱海ひこ |
| ⑦サニカン | ⑲横楠 |
| ⑧あどりぶ | ⑳一喜食堂 |
| ⑨CAFE 8 | ㉑がけっぷち |
| ⑩癒しカフェ PeeWee | ㉒うどん 兆竹 |
| ⑪ぶちぶる | ㉓お好み焼き 千福 |
| ⑫いっぷく | ㉔小宿 栖原温泉 |
| | ㉕割烹旅館 美よし荘 |
| | ㉖ストライク軒二ノ丸温泉店 |
| | ㉗喫茶 てまり |
| | ㉘キッチン あずき |
| | ㉙炭火焼鳥 山ちゃん |
| | ㉚星空カフェ |
| | ㉛さんりんしゃ |
| | ㉜呑み処 ここや |
| | ㉝創作バール CARROT |
| | ㉞YaKiToRi 遊 |
| | ㉟arm★bar |
| | ㉞新長鮮魚店 |
| | ㉞フレッシュオカダ |
| | ㉞つるや |
| | ㉞森崎 |
| | ㉞魚保 |
| | ㉞モーダ |



お問い合わせ先

一般社団法人 湯浅観光まちづくり推進機構
〒643-0002
和歌山県有田郡湯浅町青木668-1(湯浅町役場内)
TEL:0737-22-3133 FAX:0737-63-3791

HP facebook



湯浅町 地方創生ブランド戦略推進課
〒643-0002
和歌山県有田郡湯浅町青木668-1
TEL:0737-63-2525 FAX:0737-63-3791

HP Instagram



この冊子の作成にご協力いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

この冊子に掲載している情報は2020年11月現在のものです。
情報は変更になっている場合がありますので、ご利用の際はあらかじめ各店舗様にご確認ください。
写真はイメージです。状況により内容が異なる場合があります。
記載している料金はすべて税込み(店内飲食の場合10%、テイクアウトの場合は8%)表記です。

編集・発行 一般社団法人 湯浅観光まちづくり推進機構
協賛 湯浅町、湯光会
表紙イラスト みつはしまーた
1・2ページ写真提供 山本琢哉

この冊子の無断転載・放送等を禁じます。