



ありがとう

グルメとりっぷ

和歌山県 有田川町の「おいしいお店」74 店舗



いただきます

Osaka



和歌山県の中央部北寄りに位置し、東西に有田川が流れ、自然豊かなまち、有田川町。有田みかんやぶどう山椒、米、ぶどうなどたくさんの食物が育まれています。そんな有田川町には個性的でおいしいグルメを満喫できるお店がたくさんあります。ぜひ、この冊子を片手に町内を巡ってみてください。

Nara

Aridagawa Town

Wakayama

店舗情報の見方

大まかな場所
がわかります

- 吉備地域
- 金屋地域
- 清水地域

所在地

電話番号

営業時間 定休日

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ 各お店のお知らせ

あり HP

該当箇所には
 が入ります

駐車場の有無

SNSの有無

※料金表示がある場合は税込み表示

もくじ

- P 4 - 11 # 有田川町カフェ
P12 - 13 もちっ ふわっ ぱりッ パン
P14 - 15 清水ヘドライブ
P16 - 17 ぶどう山椒
P18 - 19 旅のおとも
P20 - 25 ありだがわ グルメ
P26 - 27 有田川で楽しむ世界のごはん
P28 - 29 ありだの寿し
P30 - 31 醸造
P32 - 35 乾杯。お酒を楽しめる場所
P36 - 37 『わざわざ』 行きたい場所
P38 - 39 まちへのアクセス・メモ



井有田(ッ)田(ッ)カフェ

有田川町には個性豊かなカフェがたくさん。
 ちょっとお茶しに行くもよし。
 落ち着く空間に癒やされに行くもよし。
 あなたのお気に入りの店が
 きっと見つかるはず！



BOATCAFE マルタガーデン

有田巨峰村内にあり、周りがぶどう畑に囲まれたカフェ。季節のフルーツを使用したスイーツなどが食べられる。天気の良い日はテラス席で風を感じながらゆったり。テイクアウトも可能。

夏のぶどうシーズンには、近くの農園でぶどう狩りも！



- 📍 川口 1055 (有田巨峰村内)
- ☎ 080-7956-0479
- 🕒 11:30~17:00 (📅 不定休)
- ※ 8,9月のぶどう狩りシーズンのみ営業
- ☑ テーブル席 ☐ カウンター ☐ 座敷
- ☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ 📺あり 📷



GOLDEN RIVER

旧保育所をリノベーションした施設「THE LIVING ROOM」内にあるアメリカンなバー＆カフェ。隣接する醸造所直生の生樽クラフトビールとアメリカンスタイルのボリュームなハンバーガーが楽しめる。



- 📍 長田 546
- ☎ 0737-53-3005
- 🕒 11:00~22:00 (休) 火・水
- ☑ テーブル席 ☑ カウンター □ 座敷
- 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ 📷 あり 📱 f HP



cafe じよんのび

緑に囲まれた癒やしの空間で、ココロとカラダがよるこぶ食を提供してくれる。お店はなんと DIY のログハウス。季節ごとのおすすめのお茶とスイーツで、のんびりティータイムを過ごしてみては。

- 📍 明王寺 178-19
- ☎ 0737-52-2291
- 🕒 9:00~17:00 (休) 日・月・火
- ☑ テーブル席 □ カウンター □ 座敷
- 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ ☑ テラス席
- 📷 あり 📱 f





ハーブプラスカフェ
HERB+CAFE

自家栽培のハーブをメインにしたランチやハーブティーが楽しめる。デザイン性の高い店内で食べるこだわりの料理を味わいたい。

- 📍 徳田 223-1
- ☎ 0737-23-7551
- 🕒 平日 10:00~16:00/ 土日 10:00~17:00
- 🗓 休 月・火・金
- テーブル席 カウンター 座敷
- 現金のみ キャッシュレス可
- ランチ あり

✳️ **kado**

「あらぎ島」駐車場の正面にある古民家カフェ。有田川町特産のぶどう山椒を使った、山椒ソフトクリームや山椒チャイなどがいただける。爽やかな山椒(柑橘)の香りを楽しんで。



- 📍 三田 453-1
- ☎ 090-1488-9911
- 🕒 10:00~17:00 🗓 水
- テーブル席 カウンター 座敷
- 現金のみ キャッシュレス可
- ランチ
- あり

Bird ~tenjinmae~

金屋中学校の隣、ブランコがあるカフェ。
 店に入ると“Bird”がさりげなくお出迎えしてくれる。オープンテラスから見る眺望に日々の疲れも吹き飛びそう。
 週末限定、こだわりのスパイスチキンカレーは見逃せない一品。



- ☎ 中井原 264-1
 ☎ 090-3287-5591
 ☎ 平日 17:30~19:30 / 土日祝 10:00~17:00
 ☎ 不定休
 テーブル席 カウンター 座敷
 現金のみ キャッシュレス可
 ランチ オープンテラス
 Pあり

いただきます



cafe&rest BAGDAD

窓から明恵峡を一望できるカフェ。桜の咲くころの眺めは圧巻。地元で採れた旬の野菜を使った料理や、ジビエ料理などが味わえる。屋外設置のウッドデッキでは“手ぶら BBQ”も楽しめる（前日までの要予約、3,600円/人）。
 店内ではハンドメイドの革製品の販売も。



- ☎ 修理川 261-1
 ☎ 0737-23-7997
 ☎ 平日 10:00~20:00
 土日祝 9:00~20:00
 ☎ 木・第2,4金（祝日営業）
 テーブル席 カウンター 座敷
 現金のみ キャッシュレス可
 ランチ 手ぶら BBQ（予約制）
 Pあり





サークル CIRCLE

「丸十家具」内の半地下スペースに構えるカフェ。こだわりのコーヒーやスイーツが味わえる。第1土・日には「SPICE TRIP」のスパイスカレーも。

- 📍 天満 20(丸十家具内)
- ☎ 0737-52-2373
- 🕒 10:00~18:00 頃
- 🗓 年末年始, イベント開催時
- ☑ テーブル席 ☐ カウンター ☐ 座敷
- ☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
- ☑ ランチ **P**あり 📺



喫茶ファーム

木のぬくもりのあるログハウスの喫茶店。フライ定食やオープン料理、デザートがそろう。ホットコーヒーもおすすめ。

チキンチーズ



ミックスフライ定食
(ご飯・みそ汁付き)

ORANGE CAFE

地域交流センター「ALEC」の奥にあるカフェスペース。パニーニやパスタなどの軽食や、スイーツ・ドリンクなど、本を読みながら楽しめる。

- 📍 下津野 704
(地域交流センター「ALEC」内)
- ☎ 0737-52-8414
- 🕒 10:00~17:00 🗓 月
- ☑ テーブル席 ☑ カウンター ☐ 座敷
- ☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ **P**あり 📺

▽ 地域交流センター ALEC の内観



カフェ 居酒屋 との田

隠れ家的なお店。ゆったりみかん畑を眺めながらモーニングサービス(9時~11時、480円~)やランチを楽しめる。夜は日本酒にこだわった居酒屋としても。

- 📍 糸野 156-1
- ☎ 0737-32-3101
- 🕒 9:00~13:30 / 17:30~21:00
- 🗓 月~水
- ☑ テーブル席 ☑ カウンター ☐ 座敷
- ☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
- ☑ ランチ **P**あり





yummy



📍 徳田 1375-2

☎ 0737-52-4193

🕒 9:00~21:00 (休) 土

☑ テーブル席 ☑ カウンター □ 座敷

□ 現金のみ ☑ キャッシュレス可

☑ ランチ 🅕 あり 📷

Cafe-moco

店主と奥さんがあたたかく迎えてくれるカフェ。ゆったりとした空間で、おいしいごはんやケーキセットを。週替わりランチもおすすめ。

📍 金屋 822-5

☎ 090-3999-4257

🕒 11:00~16:00

(休) 月・火・第1,3,5日

☑ テーブル席 □ カウンター ☑ 座敷

□ 現金のみ ☑ キャッシュレス可

☑ ランチ 🅕 あり 📷



薪窯ピッツァ & パスタのお店

MIMOSA

手作り薪窯で焼いたピッツァ、地元の旬の食材を使ったパスタがおすすめ。彩り豊かな前菜(ランチ)やドライフラワーが多く飾られたおしゃれな店内も好評。毎週金曜日は「パスタの日」。



📍 奥 73-4

☎ 0737-52-6611

🕒 11:00~15:00 (休) 第3金

☑ テーブル席 □ カウンター □ 座敷

□ 現金のみ ☑ キャッシュレス可

☑ ランチ 🅕 あり 📷



#有田町カフェ



cafe いのくち 30 番地

みかん畑に囲まれた静かな空間で、名店「堀口珈琲」のスペシャルブレンドコーヒーや自家製スイーツを。人気のパンケーキは13時から。

📍 井口 30-2

☎ 0737-52-8585

🕒 13:00~17:00 (休) 月~水

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ 未就学のお子様のお入店不可

Pあり

古民家カフェ かんのや 柑乃屋

大正の雰囲気漂う空間で、地元食材をふんだんに使った料理をいただける。有田川町名産のぶどう山椒を使ったごはんやスイーツがおすすめ。

📍 西丹生園 456-1

☎ 0737-22-7028

🕒 11:00~15:00 (休) 月~土・祝日

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ **P**あり

ようこそ







古民家カフェへ


pizza&coffee gekko 月光

グルテンフリーの Pasta やピザ、無農薬野菜とオリジナルドレッシングのサラダなど食材にこだわった料理がいただける。季節ごとのパフェも人気。

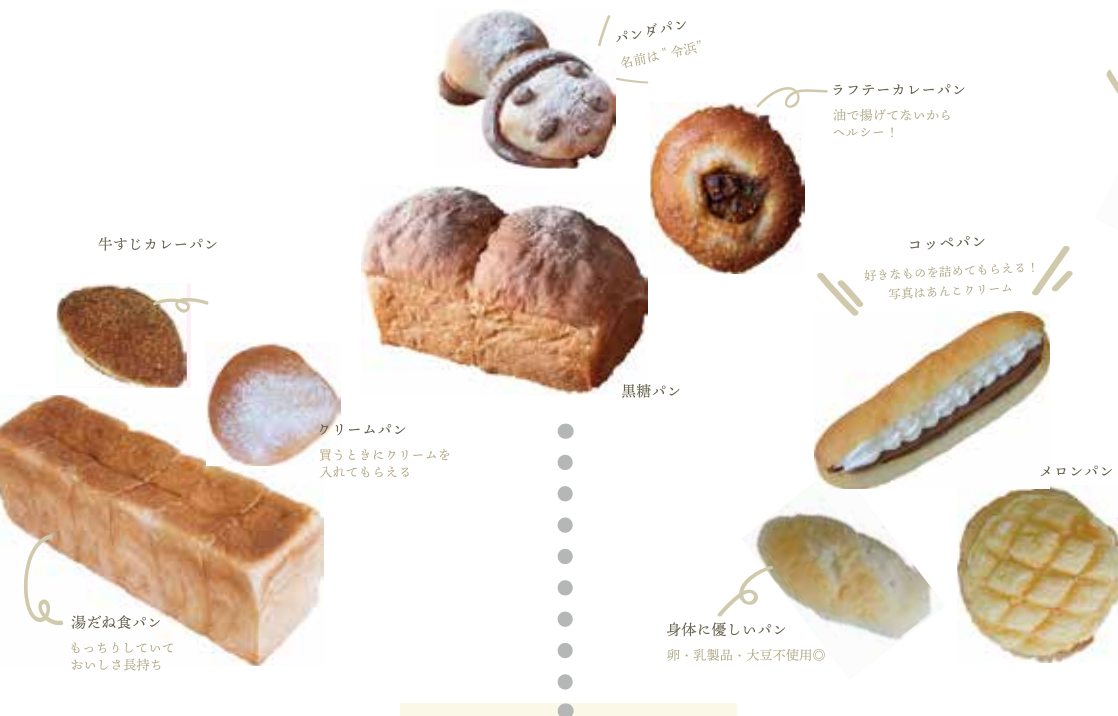
- 📍 修理川 668
- ☎ 090-5043-4355
- 🕒 11:30~17:30 (3月~11月はじめ)
- 11:30~16:30 (11月はじめ~2月末)
- ※ 11月第3水曜~12月末は土日祝のみ営業
- 🗓 月・火・木・金
- テーブル席 カウンター 座敷
- 現金のみ キャッシュレス可
- ランチ Pあり  

古民家カフェ こばら

山中にある、どこか懐かしくほっとする古民家カフェ。日替わり定食や有頭えびフライ定食、厳選したイタリア豆で淹れるコーヒーやよもぎもち、おはぎなども。

- 📍 小原 224
- ☎ 0737-23-8779
- 🕒 11:00~19:30 🗓 不定休
- テーブル席 カウンター 座敷
- 現金のみ キャッシュレス可
- ランチ Pあり 





牛すじカレーパン

パンダパン
名前は「令濱」

ラフテーカレーパン
油で揚げてないから
ヘルシー!

コッペパン

好きなものを詰めてもらえる!
写真はあんこクリーム

黒糖パン

クリームパン

買うときにクリームを
入れてもらえる

メロンパン

身体に優しいパン

卵・乳製品・大豆不使用◎

湯だね食パン
もちもちしていて
おいしさ長持ち

グランアヴェニール Grand Avenir

旧保育所をリノベーションした施設内にある。材料と製法にこだわったパン作りがモットー。

📍長田 546-1
☎ 0737-20-8471
🕒 8:00~17:00 (売切れ次第終了)
🗓 月・火
☑ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
🍷 ランチ **P**あり 📷



ジママヤベーカリー Jimamaya bakery

沖縄出身のオーナーが営むパン店。店内の雰囲気やパンの味から「沖縄」を感じよう。

📍天満 813-1
☎ 0737-20-2052
🕒 9:00~16:00 (売切れ次第終了)
🗓 日・月・火
☑ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
🍷 ランチ **P**あり 📷 **f**



カフェ&ベーカリー オリーブ

天然石の窯で焼くパンやピザがおすすめ。店内のカフェスペースでこだわりのコーヒーも。

📍熊井 759-1
☎ 0737-52-8565
🕒 9:00~18:00 🗓 日・月・祝
☑ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
🍷 カフェ・ランチ **P**あり 📷 **f**



eat.in

まるばん



バジルチヨリソー



ぶどうほっぺばん
もちっとやわらか

キャラパン

他にもいろいろあるよ



シュクレ



ミニクロワッサン
手が伸びてパクパク
たべてしまう

もちっ ふわっ ぱりっ



まちでウワサのお店。

次の休日はパン屋さんめぐりへ

道の駅 明恵ふるさと館

地元にも多くのファンがいるパン工房を併設。素朴ながらも国産小麦にこだわるパンは美味。

📍 金屋 322-1 📞 0737-32-9778

🕒 9:00~18:00(4月~9月)

9:00~17:30(10月~3月)

※月・火はパン販売なし (休) 年末年始

☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可

☑ カフェ・ランチ 📍 あり



eat in

マンサダパン日和

ほっこりする老舗パン店。いろいろなミニパンが食べられるランチプッフェは大人気。

📍 徳田 1533-2

📞 0737-52-8036

🕒 9:00~18:00 (休) 月・第1,3木

☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可

☑ ランチ(11:00~14:00)

📍 あり 📷 📱



eat in

今日はちょっと足をのぼして 清水へドライブ

休みの日、ドライブしながら清水地域の「SNS 映え」スポットを巡る。
そろそろお腹が空いてきたなあと考えた時、立ち寄りたのお店。

BOAT CAFE マルタガーデン
(→ P4)



森のカフェ & 積み木のへや

毎月最後の日曜日、月に1度オープンする「森のカフェ」。旧粟生小学校の教室を活用したカフェと子どもたちが楽しめる「積み木のへや」で、地元のお母さんがおもてなし。



- ☎ 粟生 492
- ☎ 090-5900-7088 (坂上)
- 🕒 10:00~15:00(月末日曜のみ)
- 📅 月末日曜以外
- ☑ テーブル席 ☐カウンター ☐座敷
- ☑ 現金のみ ☐キャッシュレス可
- ☑ ランチ Pあり 📷📱



あさぎり

しみず温泉健康館に隣接し、木の香りとぬくもりを感じるレストラン。地元のこんにやく芋を使ったこんにやく膳 (2,000円) など、ヘルシーで食べ応えのある品々が並ぶ。日替わりのあさぎり定食 (800円) も。



- ☎ 清水 1225-1
- ☎ 0737-25-1181
- 🕒 9:00~17:00(物販) 📅 なし
- ☑ テーブル席 ☐カウンター ☐座敷
- ☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ・食事 (11:00~17:00) Pあり



田舎 cafe かんじゃ

山椒園に併設されたカフェでは、香り高いぶどう山椒と地元の恵みをふんだんに使った料理が楽しめる。店主おすすめはぶどう山椒の実のほか9種類のスパイスで仕上げたスープカレー。ぶどう山椒が使われたスイーツも。



- 📍 宮川 129
- ☎ 0737-25-1315
- 🕒 11:00~17:00 (※月~金(祝日営業))
- ☑ テーブル席 ☐ カウンター ☐ 座敷
- ☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
- ☑ ランチ 📍あり 📱📷📺



赤玉

春はぶどう山椒にアマゴ、夏は鮎、秋冬は猪肉やズガニ(モクズガニ)など、地域で採れた食材を大切に調理、提供している創業70年の老舗。一番のおすすめは郷土料理の「わさびすし」。



- 📍 清水 337-1
- ☎ 0737-25-0371
- 🕒 11:00~13:30 / 17:00~21:00
- (※水・第1.3木の夜(昼は営業))
- ☑ テーブル席 ☑ カウンター ☑ 座敷
- ☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
- ☑ ランチ 📍あり 📱📷📺



あらぎの里

あらぎ島展望台まで約800mの場所にある道の駅。おすすめメニューは地元野菜を使ったリーズナブルな「特選あらぎ定食」(750円)や、昔ながらの製法にこだわった「あらぎ豆腐」や「田舎こんにやく」など。



- 📍 三田 664-1
- ☎ 0737-25-0088 🕒 10:00~17:00(物販)
- (※火(祝日の場合営業, 翌々日の木曜休み))
- ☑ テーブル席 ☐ カウンター ☐ 座敷
- ☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
- ☑ ランチ(11:00~14:30)
- 📍あり 📱



有田川町名産 ぶどう山椒

少量加えるだけで、料理に彩りをそえ、味をひきたててくれる“山椒”。春の木の芽や花山椒、初夏の実山椒、夏の乾燥山椒と、季節ごとに形を変え私たちを楽しませてくれる。

緑のダイヤ「ぶどう山椒」

町の中でも標高の高い清水地域を中心に栽培がおこなわれている山椒。有田川町で育てられる品種は「ぶどう山椒」と言い、ぶどうの房のように実をつけ、粒が大きい。他の品種より爽やかな柑橘系の香りがし、強いしびれを感じるなどの特徴がある高級品だ。

収穫量を見ても和歌山県が全国の65%を占め、なかでも有田川町は日本一の生産量を誇っている。



粉山椒

起源

約1,000年の歴史がある和歌山の山椒栽培。江戸時代末期の天保年間（1831～1845）には、現在の有田川町遠井（清水地域）に暮らしていた医妻木勘右衛門が大粒の実をぶどうの房のようにつけ、香りの強い山椒を自宅の庭で発見した。この品種が後に「ぶどう山椒」といわれ、時代を超えて大切に受け継がれ、地域の生活を支え続けている。

食す

料理を引き立てる山椒は、香辛料としてはもちろんのこと、佃煮やみそなどの加工品にも使われている。最近では、チョコレートやジェラートなどのスイーツや、お酒などにも使用されている。



より詳しい情報は上記ホームページでもご覧いただけます



こだわりの山椒料理に舌鼓

他ではなかなか堪能できないさまざまな"ぶどう山椒料理"を提供している飲食店を紹介。
ぜひ、その風味やフレッシュな柑橘系の香りを感じてほしい。

- 1 赤玉（→P15）「山椒和歌山ラーメン」山椒の爽やかな香りがする、豚骨と鶏がらベースの和歌山風のスープ。山椒の粒のトッピングや挽いた山椒が練りこまれた麺からは上品な辛味が感じられる。
- 2 田舎 cafe かんじゃ（→P15）「山椒のパウンドケーキ」生地に山椒が練りこまれたケーキ。爽やかな柑橘の香りを感じられる。
- 3 あさぎり（→P14）「山椒ベベロンチーノ」山椒の水煮と粉山椒がアクセントになっている一品。
- 4 道の駅 あらぎの里（→P15）「山椒入り糰子蕎麦定食」山椒^{なまなま}入りの健康的なカレー。山椒の風味や辛味が癖になる。
- 5 古民家カフェ柑乃屋（→P10）「山椒入り薬膳カレー」山椒入りの健康的なカレー。ほかにも山椒づくし御膳・山椒釜飯など、さまざまな山椒料理を味わえる。
- 6 鈴明（→P21）「鶏山椒みそ焼き定食」山椒のきいたみそでジューシーな鶏肉を焼き上げた一品。

旅のおとも

有田の名店

お出かけの途中、日々の生活の合間、
ちょっとした自分へのご褒美に…
立ち寄ってほしいお店があります。

西製菓 ぺんぎん一番堂



炙りみたらし
…421円/3本～

2020年4月にオープンした和菓子店。本蔵^{わらびもち}餅、おはぎ各種、季節のフルーツ大福なども販売。お取り置き可。



おはぎ各種 172円～
フルーツ大福各種 291円～
本蔵餅 810円

〒天満 1-15 ☎0737-22-3822 🕒11:00～18:00
休月（祝日営業、翌火曜休み）不定休（月に2,3日）
☑現金のみ ☑キャッシュレス可 📍あり 📱HP

まるいちせいか 製菓



シャインマスカット大福 (8,9月頃)
…216円

昭和元年創業。季節の和菓子や洋菓子、焼菓子といろいろそろう。気持ちのこもったおいしい甘味を。有田うまれのフルーツを使った大福やキャラメリゼする極とろけるぶりんが好評。



とけないアイス葛ごおり (夏季) 216円
極とろけるぶりん 367円
季節の焼きどーナツ 194円

〒下津野 305 ☎0737-52-2117 🕒10:00～18:00
休日 ☑現金のみ ☑キャッシュレス可 📍あり 📱

べんてんどう 辨天堂



スペシャル
クッキーシュー
…350円

創業85年以上の老舗和菓子店。大福の中に生クリームといちごが入った「雪いちご」（期間限定）や新たな名物のクッキーシュー（毎朝11時頃焼きあがり）が人気。



クッキーシュー
（ダブル） 250円
（イチゴスペシャル） 430円
（チョコスペシャル） 420円
雪いちご 350円

〒長田 518 ☎0737-52-3424 🕒8:00～18:00
休日 ☑現金のみ ☑キャッシュレス可 📍なし 📱

はたまた 畑又



焼きもち

… 130 円 / 個

先々代より受け継いだ製法で、杵つき餅の中にこしあんを詰めて焼いた「焼きもち」がおすすめ(10時半頃出来上がり)。その他、各種郷土寿司の販売も。



はや寿し 750 円
わさび寿し 850 円
柿の葉寿し 650 円
※上記の中身は
鯖で5個入りの場合
※鮎やサーモンへの変更も可

📍 金屋 859 📞 0737-32-2363 🕒 9:00~18:00
🔥 火・水 🏠 現金のみ 📄 キャッシュレス可 🅐 あり 🅆

由利寿し



早ずし

… 449 円 / 本

塩鯖と手でこねた塩ご飯をアセの葉で包んで自然発酵させた「なれずし」(449 円)が有名なお店。最近発酵を短縮し酢で味を調整した「早ずし」が人気。奥行きのある伝統のある味を。



焼鯖ずし 604 円
鯖棒ずし(要予約) 1,404 円
ひと口ずし(早ずし)
604 円 / 5 個

📍 井口 70 📞 0737-52-2071 🕒 7:00~16:00
🌙 月 🏠 現金のみ 📄 キャッシュレス可 🅐 あり

たまご牧場 まきば



とろけるプリン

… 260 円

生石高原の近く、自然豊かな環境で鶏を飼育している牧場。新鮮でおいしい卵をたっぷり使った濃厚でとろとろ食感のプリンや、卵の直売も。



カスタードアイス 300 円



📍 生石 803 📞 0737-34-3060 🕒 10:00~17:00
🌙 なし 🏠 現金のみ 📄 キャッシュレス可 🅐 あり 🅆

旬鮮館



和牛ローストビーフ

… 1,280 円 / 1 人前

「旬の食材を新鮮なまま食卓へ」がモットーの地域密着スーパー。こだわりの新鮮食材を使用した自社製造のお惣菜やお弁当を。



日替わり弁当 648 円
手作りハンバーグ
324 円 / 2 個

📍 下津野 450 📞 0737-52-2400 🕒 9:00~19:00
🌙 火・水 🏠 現金のみ 📄 キャッシュレス可 🅐 あり



たつとむら 達人村

高級「岩清水豚料理」を提供しているお店。季節によってポン酢づくりや鯖寿司づくりの体験もできる。小高い山からの景観や庭園の紫陽花を目当てに訪れる人も多い。

とんかつ	1,400円
ポークステーキ	1,500円
(上記料理、ご飯・みそ汁付き)	
カツカレー	1,400円



📍 下津野 2104-1

☎ 0737-22-8008

🕒 9:00~17:00 🌳 木

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ (11:00 ~ 15:00) 🅐 あり



ありがわ

グルメ

食堂 おおもり

昼・夜ともにさまざまな定食を食べることができる。チキン南蛮定食(800円)が人気。気軽に行ける居心地の良いお店。



日替わり定食(ランチ)	800円
天ぷらざるそば	800円

📍 小島 9

☎ 0737-52-6889

🕒 11:30~13:30 / 18:00~22:30

🌳 火

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ 🅐 あり 📷

まつもと お好み焼

有田で3代続くお好み焼き店。「地元で愛されるお店」がモットー。



📍 水尻 76-1

☎ 0737-52-8888

🕒 11:00~14:00 / 17:00~23:00

🌳 月

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ 🅐 あり 📷





とんかつ 真

数量限定の厚切り真のおろし
ロースカツが人気。サクサク
のとんかつや、お店自慢のカ
レーもおすすめ。

📍 水尻 381
☎ 0737-52-6181
🕒 11:00~14:00 / 17:30~20:30 ㊟ 火
☑ テーブル席 ☑ カウンター □ 座敷
☑ 現金のみ □ キャッシュレス可
☑ ランチ 🅑 あり 📶



厚切り真の
おろしロースかつ定食 1,980 円
ヘレとチーズ巻き定食 1,570 円

めんぶん 麺文

ボリューム満点でリーズナブル、食後のコーヒー付き
の定食ランチがおすすめ。



△ 天ぷら定食 1,000 円

チキン南蛮と
ヒレカツ定食 1,000 円
刺身定食 1,000 円
みそカツ定食 1,030 円



📍 小島 288-1 ☎ 0737-52-8858
🕒 11:00~14:00 / 17:00~22:00 ㊟ 木
☑ テーブル席 ☑ カウンター ☑ 座敷
☑ 現金のみ □ キャッシュレス可 ☑ ランチ 🅑 あり

すずか 鈴明

地元食材や味にこだわった各種定食を提供し
ている。温泉とセットで楽しむのがおすすめ。
食事だけの利用も可。



△ 彩り御膳 1,600 円

鶏山椒みそ焼き定食 1,020 円
黒酢チキン南蛮定食 1,130 円

📍 修理川 81-3(かなや明恵峡温泉内)
☎ 0737-32-5701
🕒 11:00~20:30 ㊟ 第2金
☑ テーブル席 □ カウンター □ 座敷
☑ 現金のみ □ キャッシュレス可
☑ ランチ 🅑 あり 📶



△ 湯浅湾セット
(ミニうどん付き) 1,400円
写真は生しらす丼

のりたね しらす屋 ゆあさ湾則種

創業100年を超えるしらす店運営の店舗。新鮮な生しらすや塩のみで仕上げた「釜揚げしらす」を使った丼ぶりがいただける。

ごっつあん DON 丼
(生しらす・釜揚げしらす丼) 1,600円
しらす南高梅 DON 丼 900円

☎ 天満 28-15
☎ 0737-52-7769
🕒 11:00~15:00 ㊟ 水
☑ テーブル席 ☑ カウンター
☑ 座敷
☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
☑ ランチ ☑ 小売 10:00~15:00 頃
📍 Pあり 📱 f HP

▽ 親子丼定食 990円
(小鉢・みそ汁付き)



ティールームコスモス

湯浅湾で早朝にとれた生しらすを先端技術 CAS 凍結したものを使った生しらす丼や、手作りのシフォンケーキがおすすめ。木曜はごはん・麺類などの食事にドリンクサービス付き。CAS 凍結した旬の魚や野菜、果物の販売やカフェ営業も。

☎ 庄 1040-6
☎ 0737-52-8560
🕒 10:00~17:00
㊟ 第2,4土・祝日・盆・年末年始
☑ テーブル席 ☐ カウンター ☐ 座敷
☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
☑ ランチ 📍 Pあり 📱



△ 生しらす丼 850円
(小鉢・みそ汁付き)

▽ ふわふわ食感の
シフォンケーキ 300円



かぐら 花蔵

紀の国みかどりの親子丼や熊野牛仕込みのハンバーグやカレー、紀州うめぶたのとんかつなど地元食材にこだわった料理がいただける。

カツカレー 1,090円
ハンバーグセット 1,420円
ロースとんかつ膳 1,310円

☎ 下津野 665-6
☎ 0737-52-7344
🕒 11:00~14:00 / 17:30~21:30
㊟ 月
☑ テーブル席 ☑ カウンター ☐ 座敷
☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
☑ ランチ 📍 Pあり 📱



dining&cafe bar blue

山とみかん畑に囲まれた場所にあるお店。
ランチや居酒屋・Bar と、使い方次第でどんな時間も過
ごすことができる。ランチにはドリンクもついてくる。



豚肩ロースの blue 自家製ハムの
野菜たっぷりサンドイッチ
(スープ付き) 1,080円

日替わりランチ 1,080円▷
(ごはん・スープ付き)

写真は人気の
豚コースのオープン焼き



📍奥 325 ☎0737-52-8102
🕒11:00~15:00(全日) / 17:30~22:30(火~木)
17:30~23:30(金土) / 17:30~21:30(日) 休月
☑テーブル席 ☑カウンター □座敷
☑現金のみ □キャッシュレス可 ☑ランチ
Pあり ☑HP

メンズプレート 1,100円▷



カフェ&レストラン 九脊

家族や一人でも気軽に行けるレストラン。
ハンバーグやエビフライ、丼ぶりなどメ
ニューが豊富。平日の日替わりプレート
900円(昼はドリンク付き)もおすすめ。



◁九脊プレート 1,700円
(ライス・スープ付き)

📍熊井 746-4
☎0737-52-8000
🕒11:00~14:00 / 17:30~20:30
休月(祝日営業、翌火曜休み)
火(月1回)・木の夜
☑テーブル席 ☑カウンター ☑座敷
☑現金のみ □キャッシュレス可
☑ランチ Pあり HP

麺 DINING 月乃屋

豚骨醤油ラーメンをはじめ濃
厚つけ麺、しらす丼やたまご
ご飯などがそろう。



📍天満 428-1
☎0737-23-8661
🕒11:00~15:00 / 18:00~21:00
休火
☑テーブル席 ☑カウンター □座敷
□現金のみ ☑キャッシュレス可
☑ランチ Pあり

醤油豚骨ラーメン
750円▷

塩豚骨ラーメン 750円
チャーシュー麺 980円



今晚は、 焼き肉!!



焼肉森谷

紀州材を使った木のぬくもりのある空間で厳選された国産牛や地元の食材を提供している。大広間や個室あり。食べ・飲み放題も。

📍 庄 322-1 ☎ 0737-23-7417

🕒 17:00~22:30 📅 休 不定休

テーブル席 カウンター

座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ Pあり HP



焼肉ホルモン ありだ屋

厳選した「熊野牛」や地域の食材を味わえる。店員さん達が元気に迎えてくれる。個室あり。贅沢に焼き肉を楽しんでみては。

📍 野田 490-3 ☎ 0737-23-8929

🕒 16:00~22:00

📅 月 (祝日営業、翌火曜休み)

テーブル席 カウンター

座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ Pあり



焼肉まいまい

明るい女性店主が切り盛りする焼き肉店。黒毛和牛の美味しい肉をリーズナブルな価格で楽しめる。豊富なメニューも魅力的。

📍 天満 25-1 ☎ 0737-52-7519

🕒 17:00~22:00 📅 月

テーブル席 カウンター

座敷

現金のみ キャッシュレス可

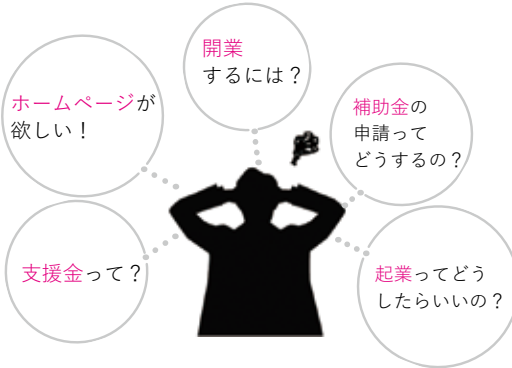
ランチ Pあり



information

公的機関として
あらゆるお悩みの
相談は私たちにお任せください！

詳しくはこちらまで ▶
有田川町商工会 HP
<http://www2.w-shokokai.or.jp/aridagawa/>



有田川町商工会
時間 8:30 ~ 17:15
所在地 〒 643-0021
有田川町下津野 276-3
T E L 0737-52-5701
F A X 0737-52-2999

 **有田川町商工会**
ARIDAGAWA TOWN Society of Commerce & Industry



 **地域情報アプリ**
有田ラボ

和歌山県有田の生活を100倍楽しむ情報満載アプリ

アプリのダウンロードはこちら

有田ラボ で検索



株式会社オレンジライフが運営する有田地域のお店紹介 & 案内所「有田ラボクリア店」です。「有田ラボアプリ」という有田地域の300店舗以上が加盟するお店紹介アプリの窓口でもあります。有田 IC を降りて 1 分、ヤシの木が目印の建物です。また、株式会社オレンジライフの葬儀・仏事の事前相談窓口です。

〒有田川町土生 305-6
0737-53-2123



有田川で楽しむ世界のごはん

多国籍料理・フレンチ・中華 etc.

French

ナチュラルガーデン

・ラトリエナチュラル

大手ホテルで長年働いたシェフが腕を振るった絶品フレンチが楽しめるレストラン。和歌山の食材が存分に使われた料理の数々が、ランチタイム 2,500 円～、ディナータイム 6,050 円～と、リーズナブルな価格で楽しめるから驚き。店舗の隣にはテイクアウト専用の「ラトリエナチュラル」を併設し、ジビエパイやマリトッツォ、こだわりの食パンなどを販売。



📍 水尻 1289-4

☎ 0737-23-7021

🕒 11:00~14:00 / 17:30~21:00

🚰 水・木

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ Pあり IG FB HP



take out

Fusion

GOZEN

都内のフランス料理店や大使館でのシェフ経験を生かした多国籍料理が味わえるレストラン。アラカルトやコース料理（6,050 円～）が用意されている。予算に応じた料理や、アレルギー



対応なども行っているためぜひ相談を。早めの予約がおすすめ（予約優先）。



📍 野田 455-3

☎ 080-7693-7563

🕒 17:30~21:30 🌙 月

テーブル席 カウンター 座敷

現金のみ キャッシュレス可

ランチ 予約優先

Pあり IG

Korean

Haru Haru ～韓バル～

チゲ鍋やサムギョブサル、SNS 映えする「UFO チーズチキン」(12ピース 2,700円、8ピース 1,980円) から居酒屋メニューまで楽しめる。有田川町で醸造されている「ブルーウッド」のクラフトビールも提供。



📍 天満 67
☎ 0737-20-4109
🕒 17:30～22:00 (休)月
☑ テーブル席 ☐ カウンター ☑ 座敷
☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
☐ ランチ 🅑 あり 📷

Asian

アジアンキッチン ネパラヤ

ネパール料理やカレー、中華料理が楽しめるお店。ランチメニューはチキンカレーをメインにしたアジアンランチ (800円～)、中華ランチ (900円～) など。ディナータイムも営業。テイクアウトもできる。



📍 野田 449
☎ 0737-22-3454
🕒 11:00～14:00 / 17:00～21:30
(休)火
☑ テーブル席 ☑ カウンター ☑ 座敷
☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
☑ ランチ 🅑 あり

Chinese

れんげ kitchen

ランチはバランスのとれた定食スタイル、ディナーは居酒屋スタイルで中華料理を楽しむ。飲み会などでは個室利用もでき、コース料理の提供もあり。テイクアウトもできる。



📍 野田 455-3
☎ 0737-22-3153
🕒 11:30～14:00 / 17:30～22:00
(休)日
☑ テーブル席 ☑ カウンター ☑ 座敷
☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
☑ ランチ 🅑 あり 📷

近年では、漬け込む時間を数時間から一日程度に短縮し、食べやすく味を調えた「早ずし」が主流となっている。

すしを包む葉は、清水地域では芭蕉、吉備・金屋地域ではアセやバレンなど、身近にある植物の葉が使われている。

清水地域では、多く自生していた、わさびの葉を使った「わさびずし」も各家庭で作られていた。わさびずしは葉ごと食べられ、わさびの爽やかな香りを味わうことができる。なれずしと違い、発酵はさせない。

参考 農林水産省ホームページ
「うちの郷土料理」



町内の各お店でも「ありだの寿し」が味わえる。それぞれの味付け、作り方で絶妙に変化する味を食べ比べてみては。

由利寿しの「なれずし」 (→ P19)

飯と塩、独自に下処理した鯖をアセの葉で包み、3~5日間発酵させて作るなれずし(449円)。食材は国産でその時一番良いものを厳選し仕入れている。一口ずし(早ずし)や焼き鯖ずしなども人気。



畑又の「郷土寿司」(→ P19)

厳選した食材や甘酒、米酢、じゃばらの果汁を独自ブレンドした酢で作る、はや寿しやわさび寿し、柿の葉寿しなど。具材は鯖からサーモンや鮎に変更可(追加料金必要)。5個入り650円〜。



達人村の「鯖寿司」(→ P20)

梅酢で味を調整したご飯に肉厚の鯖のをセアセの葉で巻いて一晩寝かせた鯖寿司。甘さ抑え目で茶粥や素麺にも合う味付け。6月~10月の金・土・日曜のみの販売。鯖寿司やボン酢作り体験もあり(期間限定、要予約)。



イートイン 170円/個〜、テイクアウト 510円/3個〜

ありだの寿し

和 歌山県有田地方では、昔から田植え

やお盆、秋祭りなど、季節の行事にあわせて「なれずし」や、「早ずし」などの郷土寿しが作られてきた。

なれずしは 魚と塩と米飯を数日以上漬けて込んで乳酸発酵させた食品で、特有の奥深い味わいがある。全国的に見ても、地域ごとに使われる魚が違っており、有田地域では主に鯖が使われている。



古民家カフェこばらの「早ずし」(→ P11)

酢と梅酢を混ぜて味を調整したご飯の上に、生姜と酢につけた鯖をのせ、アセの葉を巻き二晩寝かせた早ずし。中にあるスライスされた大きな生姜が珍しい。日曜日に 150 円 / 個でイートイン、テイクアウト可。予約がベター。



赤玉の「わさびずし」(→ P15)

塩漬けのわさびの葉でご飯を巻いている。口の中で爽やかな辛味が広がる。中の具材は、わさび、鯖、鮎、鰻、サーモンの5種類。店内では 480 円 / 3 個、定食のごはんを + 300 円でわさび寿司に変更可。テイクアウトは 860 円 / 5 個～。



あさぎりの「わさびの葉寿司」(→ P14)

絶妙に味の調整をした酢飯と鯖をわさびの葉で巻いた「わさびの葉寿司」。ふわっとわさびの風味があり、きれいな緑色をしている。130 円 / 個～イートイン可、テイクアウトは 650 円 / 5 個～。



起源

有田のなれずしの起源は平安時代まで遡る。平家の落人・平維盛(たいらのこれもり)が有田にこもり、兵を率いて村を出発する際、炊いたご飯と塩鯖を葉に包んで持った。数日後、これを食べようと落人が包みを開けると、発酵して独特の香りを放ち、非常においしくなっていた。これがなれずしの始まりといわれている。所説あり。



創業天保 11 年、伝統の味を引き継ぐ

高垣酒造株式会社

天保 11 年創業。初代高垣又右衛門はなめらかな湧き水「空海水」に魅せられ、豊かな風土の中で酒造りを始めた。以来 180 余年、伝統の技を引き継ぎ、手作りの味を守っている。代表で杜氏の高垣任世さんや蔵人の確かな勘や経験、伝統の技法で愛情を込めて作られる「有田の地酒」は、今晚もたくさんの人を陶醉させる。

📍 小川 1465
☎ 0737-34-2109
🕒 9:00~17:00 ㊿ 土・日・祝
☑ 現金のみ ☐ キャッシュレス可
☑ 体験あり・詳細は要相談
📍 あり 📺 HP



こだわりと技が詰まった一味違う逸品

カネイワ醤油本店

大正元年創業、原料の仕入れから製品まで一貫生産する数少ない醤油醸造元。こだわりの北海道産大豆と近江産小麦、国産塩を使い多くの手間や工程を経て 2 年。じっくり醸造して作る醤油は、地元の人たちからも愛される逸品。伝統と職人技で今日も絞られる一味違う醤油をご家庭で。店主の岩本さんの人柄も魅力的だ。

📍 小川 357
☎ 0737-32-2149
🕒 9:00~17:30 ㊿ 日・祝
☐ 現金のみ ☑ キャッシュレス可
📍 あり 📺 HP



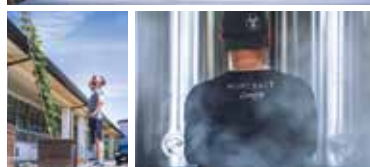


和歌山の果物を使った本格ビール

ブルーウッドブリュワリー

和歌山のみかんや山椒、梅、すももなどをそれぞれ使用し、甘くない本格ビールを手作りしている。さまざまな製法の中から素材にあったものを選び、果物の香りや味わいを豊かに仕上げる。「地元の人たちにも愛されることは大切。普段から飲める気取らないビールを目指している。」と代表の児島さんは話す。冷蔵庫に常備しておきたいビール。

📍 天満 67
 ☎ 0737-52-3310
 🕒 9:00~18:30 ㊟ 日
 現金のみ キャッシュレス可
 🅐 あり



アメリカンスタイルのクラフトビール

NOMCRAFT BREWING

旧田殿保育所をリノベーションした建物の一角にあるクラフトビール醸造所。アメリカンスタイルのIPAやホッピーなものをベースに経験や知識を詰め込んださまざまなビールを作る。アメリカ人のベンやアダム、日本人のタクミの「クラフトビールでまちづくり」、地元農家や世界各地のブリュワリーとの連携に今後も注目。

📍 長田 546-1
 ☎ 070-4211-5114
 🕒 10:00 ~17:00 ㊟ 不定休
 現金のみ キャッシュレス可
 🅐 あり



地域のお店で買うのも良いけれど、実際に作っているところを訪れて、雰囲気や思いを一緒に持ち帰ろう



乾杯。



一日の終わり
お酒を楽しめる場所

焼鳥いろどり



焼き鳥を焼いて10年以上の店主が営む居酒屋。落ち着いた店内で提供される焼き鳥は、焼き加減、たれ、塩加減が絶品。元気なスタッフが明るく迎えてくれる。個室にも対応。

- 📍 野田 490-3
- ☎ 0737-52-8220
- 🕒 17:00~22:30 休 日
- テーブル席 カウンター
- 座敷 現金のみ
- キャッシュレス可
- ランチ あり



39 シトラス



黒潮そそぐ紀伊水道の幸をふんだんに取り入れた料理や、彩り豊かなオリジナル居酒屋メニューがそろそろ。大・小部屋、全席掘りごたつ式。ランチは要予約。

- 📍 小島 215-5
- ☎ 0737-52-3939
- 🕒 11:30~13:30/18:00~22:00
- 休 水
- テーブル席 カウンター
- 座敷 現金のみ
- キャッシュレス可
- ランチ あり



和の彩天 ずす禧



天ぶら会席と一品料理がいただけるお店。有田の食材を中心に、食材にこだわった揚げたての天ぶらを楽しめる。

- 📍 明王寺 78-1
- ☎ 0737-22-4688
- 🕒 17:00~23:00 休 月
- テーブル席 カウンター
- 座敷 現金のみ
- キャッシュレス可
- ランチ あり



鮮魚と炭火炙り水～mizu～



近隣の広川町の漁港から直送で届く新鮮な魚を使った料理がおすすめ。お造りや、炭火炙りと店主厳選のお酒を。個室にも対応。前日までの予約でオードブルの注文、テイクアウトも可能。

- 📍野田 493-1
☎0737-52-7177
🕒17:00~23:00 ㊟日
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり



炉ばた茶屋



落ち着いた個室と豊富なメニューで、少人数から団体、幅広い年代の方に対応。お店では最大100名、個室60名の収容可。

- 📍野田 453-1
☎0737-52-7431
🕒17:00~23:00 ㊟月
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり



みな月 heaven' s kitchen・BAR



中華・洋食も取り入れる和食料理人とバーテンダーが営むお店。洗練された店内の空間で、おいしい料理とこだわりのドリンクを。

- 📍野田 509-1
☎0737-52-7599
🕒17:30~25:00 ㊟月
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり



カラオケ スナック テルミ



フリードリンクやコーヒーをいただきながら、カラオケや会話を楽しめる。おつまみやたこやき、やきとりなども。

- 📍野田 527-7
☎0737-52-7637
🕒19:30~24:00 ㊟日
 テーブル席 カウンター
 座敷 ボックス席
 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり





おたにのゆ 料理のりむら



みかん山に囲まれた雰囲気のある一軒宿。食事や日帰り入浴だけの利用も可。季節折々の素材を生かした懐石料理は味だけでなく目でも楽しむことができる。ランチは予約がおすすめ。

📍 大谷 150-2

☎ 0737-52-2041

🕒 10:00~20:00 ⑧ 第3水

テーブル席 カウンター

座敷 現金のみ

キャッシュレス可

ランチ **P**あり **f** **HP**



美食美酒 中心屋 有田川



華やかに彩る和の空間で、新鮮な魚や出汁で食べる豚つゆのしゃぶしゃぶ、さつま知覧どり料理、黒毛和牛料理などを。さまざまなドリンクもそろそろ。個室あり。記念日や接待、宴会でも。

📍 天満 480-1

☎ 0737-52-6377

🕒 17:00~23:00 ⑧ 不定休

テーブル席 カウンター

座敷 現金のみ

キャッシュレス可

ランチ **P**あり **f**



酒菜 Dinning KAPPO



店主自ら漁に出て獲った、朝どれの鮮度抜群の魚をいただける。その場で魚を見て、煮つけや塩焼きなど選べるのもうれしい。おすすめは造り盛り。

📍 天満 226-1

☎ 0737-52-8755

🕒 17:00~23:00 ⑧ 火

テーブル席 カウンター

座敷 現金のみ

キャッシュレス可

ランチ **P**あり



三軒屋 和楽



その日仕入れた食材で、和食を中心にさまざまな創作料理がいただける。月曜と金曜の夜には店内でピアノの生演奏も楽しめる。

📍 明王寺 315-3

☎ 0737-52-6877

🕒 11:30~14:00 / 17:30~

⑧ 不定休

テーブル席 カウンター

座敷 現金のみ

キャッシュレス可

ランチ **P**あり **📺**



会席 ひら松



昼・夜 1組ずつ限定（完全予約制）でこだわりの和食や会席料理を。ランチセットは1,650円～、おまかせ会席料理は3,300円～。

- 📍 下津野 288-3
☎ 0737-52-4637
🕒 11:00～22:00 ㊟ 不定休
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり



きんぎょ食堂うろこ



金魚が泳ぐ水槽のある和食創作居酒屋。店主厳選のお酒や、一品一品丁寧に作られたお造り、揚げ物、焼き物などがそろう。食後には「金魚鉢パフェ」で㊗。

- 📍 徳田 528-2
☎ 0737-52-6225
🕒 17:00～ ㊟ 月
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり



旬の味 食処 土筆



和食を中心に150種類以上のメニューがそろう。だしまき卵や鮮度抜群、具たっぷりの海鮮丼がおすすめ。個室あり。家族やおひとり様、接待などさまざまなシーンで。

- 📍 垣倉 350-1
☎ 0737-52-6660
🕒 11:00～14:00/17:30～22:00
㊟ 月・第2,4日
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり HP



和食かわぐち



季節の食材を使った和食料理を作家こだわりの器に盛り付け提供している。ランチは要予約のコース料理のみ。夜はコースと一品料理も。

- 📍 西丹生園 411
☎ 090-4480-3153
🕒 11:30～14:00（予約のみ）
17:00～22:00
㊟ 日
 テーブル席 カウンター
 座敷 現金のみ
 キャッシュレス可
 ランチ Pあり





『わざわざ』 行きたい場所

あらぎ島

まちのシンボルともいえる棚田の景観。日本の棚田100選や、周辺の景観とともに「国の重要文化的景観」にも選ばれた。四季折々の美しく変わる風景が見どころ。

📍有田川町三田



蔵王橋

有田川の二川ダムにかかる全長約160mの赤い吊り橋。橋の上からダム湖の水面が見え、スリルがある。春には周辺の道路4kmにわたり約1,000本の桜が咲き誇る。

📍有田川町沼



鷲ヶ峰コスモスパーク

秋には、標高586mの鷲ヶ峰の頂上付近でコスモスが一面咲き誇る。天気の良い日には四国まで見渡せ、天空の花畑にいるかのような写真が撮れる。

📍有田川町長谷244-2





生石高原

標高 870m のスキが広がる高原。四季折々の花やハイキング、キャンプが楽しめる。近年、火上げ岩は写真スポットとして人気。

◆ 有田川町生石



ポツポみち

廃線となった有田鉄道線を整備した、全長 5.2 km の歩行者・自転車優先道路。藤並駅と鉄道公園を結ぶ道沿いにある、絵本作家にペイントを施された旧駅舎が見どころ。

◆ 有田川町（吉備地域）



有田川鉄道公園

廃線となった有田鉄道の車両などを動く状態で保存している公園。乗車体験や公園内の芝生広場でゆったりと楽しい時間を。

◆ 有田川町徳田 124-1



Stemo

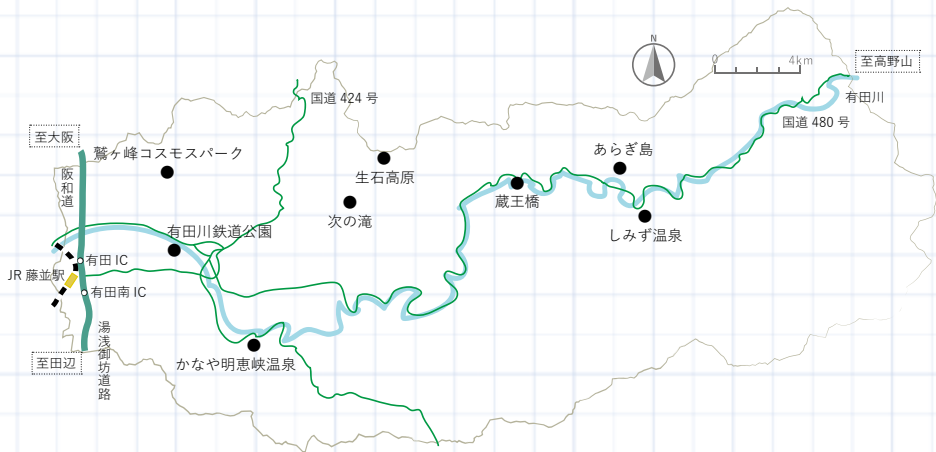
my favorite





本書で紹介している以外にも、有田川町には魅力的なお店がたくさんあります。ウェブで見つけたお店、行ってよかったお店、気になるお店を書いて、あなただけの「ありだがわグルメとりっぶ」を完成させてください。

本書を手にとっていただき、ありがとうございます。ぜひ有田川町の"グルメ"を目的におでかけしてみてください。なお、掲載の店舗情報等は令和5年3月時点のものです。訪れる際は、ご自身で最新の情報をご確認いただきますようお願い申し上げます。

併せて令和3年3月に発行した「ARIDAGAWA PHOTO BOOK」もご覧ください。お気に入りの場所やお店探しのお手伝いできれば幸いです。



 大阪方面から JR天王寺駅→JR和歌山駅→JR藤並駅(約105分)
 紀南方面から JR白浜駅・紀伊田辺駅(特急)→JR藤並駅(約60分)

 大阪方面から 吹田JCT→松原JCT→有田IC(約90分)
 紀南方面から 南紀田辺IC→有田南IC(約40分)
 高野山方面から (R371・R480)→有田川町清水地域(約60分)

ARIDAGAWA TOWN
和歌山県有田川町

有田川町の風景、ひと、暮らし、におい。
 ここには、たくさん「いいね」があふれています。



Official Instagram



ARIDAGAWA.OFFICIAL



和歌山県有田川町 @aridagawa_official

2023年4月発行

編集 ありだわグルメとりっふ作成委員会

発行元 有田川町Instagram運営事務局

〒643-0021 和歌山県有田郡有田川町下津野 2018-4 ☎0737-52-2111(代)