

産品直売所と特産品情報

- **比井崎漁協直販店**〔日高町〕**A-3**
問/0738-64-3400 営/8:30~16:30 休/水曜日
- **黒竹の里びかいち**〔日高町〕**B-2**
問/0738-63-3528 営/9:00~15:00 土・日・祝日のみ営業
- **道の駅Sanpin中津**〔日高川町〕**C-2**
問/0738-54-0541 営/8:00~17:30(季節により変動あり)
休/年末年始
- **日高観光物産センター**〔印南SA内〕〔印南町〕**C-5**
問/0738-43-1730 営/8:00~20:00 休/年中無休
- **共栄花の里産品所**〔印南町〕**C-4**
問/0738-43-0340 営/8:00~18:00(冬季は17:00まで)
休/木曜日
- **ふるさと産品所 ふれあい**〔印南町〕**B-4**
問/0738-44-0360 営/8:00~17:00 土・日・祝日のみ営業
- **ビーンズ直売所**〔印南町〕**B-4**
問/0738-44-0080 営/午前中 休/月・水・木・金曜日
- **JAファーマーズマーケットB-3**
「さわやか日高」〔日高町〕
問/0738-63-1333 営/9:00~19:00 休/なし
- **JAほんまもん**
ふるさと産地直売所〔みなべ町〕〔みなべ植大マップ〕
問/0739-72-1191 営/9:00~18:00
休/年末年始(12/31~1/3まで休み)
- **JAフレッシュマート**〔印南町〕**B-4**
問/0738-42-1356 営/9:00~17:00
休/年末年始(12/31~1/3まで休み)

梅・梅加工品

和歌山県は日本一の梅産地! 紀州南高梅のふっくらびちびちの梅をご賞味ください。
梅干しも白干しやはちみつ漬など色々ございますので、是非お気に入りの逸品を見つけてください。

農産物

温暖な気候を活かし、四季とりどりの果樹、野菜、花が栽培されています。
現地にて、是非ご賞味ください。

紀州備長炭

備長炭は和歌山が発祥の地で、江戸時代に開発されました。県の木「うばめがし」をじっくり焼いて一気に冷やすことで、白炭と呼ばれる備長炭が出来ます。
また、日高町は日本一の黒竹の里で、趣のある黒竹工芸品も生産されています。

海産物

紀伊水道で育ったアジやイワシなど新鮮な魚がいっぱい。魚の旨みをギュッと閉じこめた地物の干物や釜揚げしらす。
その他、名物クイ料理など日高の美味しい海産物をご賞味ください。

蒲鉾

ふんわり、シコシコ、口の中に広がる新鮮な魚の風味。紀伊水道の豊かな海が育んだ紀州のかまぼこ。一般の焼きかまぼことは少し違う「なんば焼」。これは、板なしの四角い かまぼこのことです。

味噌・醤油

鎌倉時代、由良町・興国寺の開山「法燈国師」が中国の径山寺で習い覚えた製法を持ち帰ったのが始まりで、金山寺味噌は醤油の原点となったものです。
金山寺味噌は麦、米、瓜、茄子、生薑などが入った「食べる味噌」です。