

第75期

# 勝負戦

第4局  
和歌山対局

めし  
い

勝負めし  
勝負スイーツ  
勝負ドリンク

和歌山のおもてなし /

Menu Book

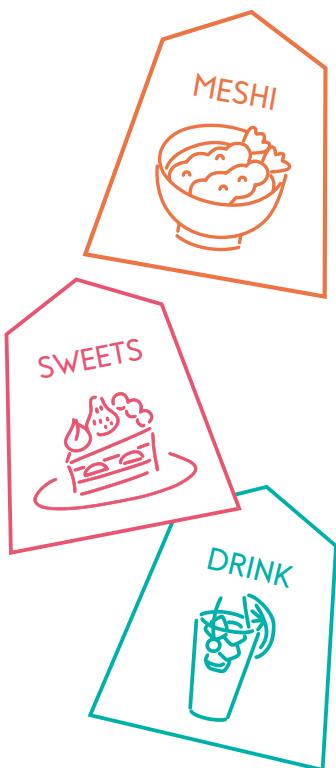
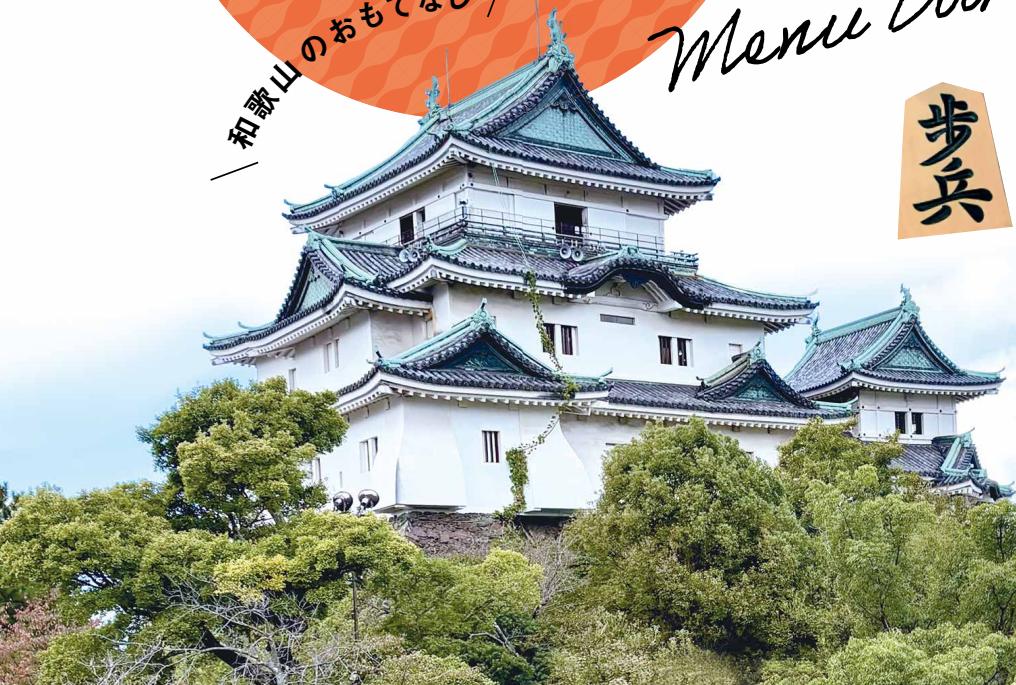
王将

将

歩兵

桂馬

金将





※令和8年3月18日(水)まで実食・購入が可能です。(一部テイクアウト・通販で購入可)



## 2 紀州梅ぶたロース! 勝負にかつ丼と五割蕎麦

信濃路 ダイワロイネット和歌山店

梅で有名な和歌山。その梅酢を使って育った「紀州梅ぶた」を自慢の丼出汁を使ってかつ丼に仕上げました。勝負事に縁起の良いかつ丼に、つるりと喉ごしの良い五割蕎麦をセット。ほっとする日本料理でおもてなしします。

和歌山市七番丁26-1ダイワロイネットホテル和歌山1階  
073-427-2652 11:00~OS20:30 無休 ※数量限定



## 4 彩り天丼～和歌の浦～

和彩あきら

旬の足赤海老、脂の乗った鰆、太刀魚を使用し、この時期に最高に美味しい逸品に仕上げました。太刀魚の天ぷらには梅肉と大葉を挟んで香りと食感をプラス。手作りごま豆腐と、昇り龍をイメージした盛り付けにも注目。

和歌山市和歌浦西1-8-7 073-444-0487 11:00~  
OS13:30、テイクアウト10:00~14:00 月曜、第1・3・5日曜  
(第2・4日曜は完全予約制で営業)



## 5 加太産伊勢えびと天然クエのブイヤベース

JOY味村

海に囲まれた地形ならではの新鮮な海の幸。加太の海で水揚げされる新鮮な伊勢えびと、田辺湾のクエを使い、南仏生まれのブイヤベースを日本人の嗜好に合うようアレンジ。贅沢で滋味深い美味しさあふれる鍋料理です。

和歌山市片岡町1-1-29岡公園前パークハウス2階 073-426-4433 11:00~OS14:00、17:30~OS20:30 月曜  
(祝日の場合は翌日) ※要予約



## 1 力餅うどんと赤飯

力餅

家族で何代にもわたり愛される名店。和歌山市で特別に製造されたうどん麺に、昔から変わらない一枚一枚手揚げしたきつね揚げを使用。そこに自慢の白餅&赤飯を添えて、心身ともに活力みなぎるセットに仕上げました。

和歌山市元寺町1丁目82 073-422-4347 10:00~  
OS17:40(材料がなくなり次第終了) 火曜



## 3 けんけんかつお食べ比べ丼

一富士

創業45年、原点に戻り当時からの看板である串本産「けんけんかつお」を使って2種類の食べ比べ。腹の部分は金山寺味噌と湯浅醤油を配合した独自のタレに漬け、背の部分は塩たたきにし南高梅とシラスで、地元の風土を感じる逸品。

和歌山市築港3-34-5 073-428-3567 11:00~  
OS13:50、17:00~OS21:00 水曜(月2日不定休あり)



## 5 加太産伊勢えびと天然クエのブイヤベース

JOY味村

海に囲まれた地形ならではの新鮮な海の幸。加太の海で水揚げされる新鮮な伊勢えびと、田辺湾のクエを使い、南仏生まれのブイヤベースを日本人の嗜好に合うようアレンジ。贅沢で滋味深い美味しさあふれる鍋料理です。

和歌山市片岡町1-1-29岡公園前パークハウス2階 073-426-4433 11:00~OS14:00、17:30~OS20:30 月曜  
(祝日の場合は翌日) ※要予約



## 6 南紀串本よしだ本鮓重～極～

黒潮市場

和歌山を代表する観光施設「和歌山マリーナシティ」内、マグロの解体ショーでお馴染みの黒潮市場が届ける極上の本鮓重。串本で育ち一度も冷凍されない生マグロの大トロ、中トロ、赤身を一つに海の魅力を盛り込みました。

和歌山市毛見1527 073-448-0008 10:00~17:00  
(飲食店11:00~OS16:30) 無休



## 3 けんけんかつお食べ比べ丼

一富士

創業45年、原点に戻り当時からの看板である串本産「けんけんかつお」を使って2種類の食べ比べ。腹の部分は金山寺味噌と湯浅醤油を配合した独自のタレに漬け、背の部分は塩たたきにし南高梅とシラスで、地元の風土を感じる逸品。

和歌山市築港3-34-5 073-428-3567 11:00~  
OS13:50、17:00~OS21:00 水曜(月2日不定休あり)



## 8 活足赤えびフライ日の本カレーwithきわみ

青天の洞窟

仕上がりまで100時間を要する自慢の欧風カレー。和職人が丁寧に取った出汁に、隠し味として温州みかんと南高梅を使用。雑賀崎の漁師から直接仕入れた大ぶりの足赤海老はフライに、海と山の幸をコラボした至極の逸品。

和歌山市雑賀崎1863-22 073-499-1135 11:00~  
14:30(土・日・祝日・船上販売日は15:30まで) 火曜



## 10 うなぎ勝天丼

うなぎ専門店 大門

炊き込みご飯をベースに、和歌山の南高梅肉や県産の稻むらの塩、紀州香り山椒でさっぱり仕上げたうなぎ天丼。付け合せは布引大根と富有柿を合わせた柿なますで地元をPR。タレとは異なるあっさりとした味わいです。

和歌山市中之島1733 073-432-6550 11:00~16:00  
(商品お渡しは17:30まで) 水・日曜、祝日※要予約・イートイ  
ン要相談



## 5 加太産伊勢えびと天然クエのブイヤベース

JOY味村

海に囲まれた地形ならではの新鮮な海の幸。加太の海で水揚げされる新鮮な伊勢えびと、田辺湾のクエを使い、南仏生まれのブイヤベースを日本人の嗜好に合うようアレンジ。贅沢で滋味深い美味しさあふれる鍋料理です。

和歌山市片岡町1-1-29岡公園前パークハウス2階 073-426-4433 11:00~OS14:00、17:30~OS20:30 月曜  
(祝日の場合は翌日) ※要予約



## 7 紀州満天 牛づくしセット

鉄板焼 京橋デュッセル

和歌山は「うまいもの、ウマイお店がたくさんあるところ」。食が豊かだと、人ものもあったか。そんな魅力を料理で表現。紀州和牛を使い、金山寺味噌や湯浅醤油などを用いて、旨さにうなる牛尽くしのセットに仕上げました。

和歌山市駿河町48-1 073-433-1700 11:30~  
OS13:30(金・土・日曜)、17:30~OS21:30 月曜 ※要予約



## 9 熊野牛カレーうどん足赤海老の天ぷらのせ&塩おむすび

うどんとおむすび紹

熊野牛のうま味を生かしたカレー出汁に、雑賀崎で水揚げされる足赤海老の天ぷらをあわせて、和歌山の「山と海」を表現。併せて県産米を使った塩おむすびを添えることで、和歌山の食文化と地域資源の魅力を全国へ発信。

和歌山市八番丁18-1 073-488-8649 11:30~  
OS14:00、17:30~OS20:45 日曜



## 11 紀州本九絵の釜飯と梅卵と南高梅の出汁巻卵

和diningえん

こだわりの出汁で炊き上げた紀州本九絵の釜飯と吸い物をメインに、和歌山の梅卵と南高梅を使った出汁巻卵をセット。山と海に囲まれた温暖な土地の恵みを最大限に味わえるように、それぞれ素材の味を引き出しました。

和歌山市北ノ新地東ノ丁16 073-425-5030 17:00~  
OS 23:00(金・土曜はOS 24:00) 水曜





※令和8年3月18日(水)まで実食・購入が可能です。(一部テイクアウト・通販で購入可)



13

### 太閤秀吉への献上羊羹

総本家 駿河屋善右衛門



創業1461年。和歌山に移り400年余りの歴史があり、創業当時の伝統と味を守り続けています。中でも秀吉公の茶会の引き出物として用いられた逸話の残る、蒸し羊羹は当時の味を再現。煉羊羹へと続く伝統の逸品です。

和歌山市駿河町12 073-431-3411 9:00~18:00 休



15

### いちご大福

なかやまグリーンファーム



県産ブランド・まりひめ農家だからこそできる厳選した美味しいイチゴだけを使用。一口目はイチゴ、二口目は和歌山市の老舗大屋のこし餡入り大福、最後はイチゴと大福と一緒にどうぞ。一度に3度も美味しい商品です。

和歌山市野崎121 080-4646-0750 12:00~17:00 月・火曜



12

### プレミアムバームクーヘン

バームクーヘン専門店 グラフミューラー和歌山



和歌山から美味しいバームクーヘンを全国に届けるため、日本で初めて移動販売のバームクーヘンに挑戦。さまざまな場所で和歌山の魅力を発信しつつ、地元の素材を使用したバームクーヘンの商品開発にも力を入れています。

和歌山市北の新地東の丁4坂田ビル1階 090-8703-8686 10:00~16:00 月・水・日曜



14

### デュッセル流・和歌山ドライフルーツケーキ

鉄板焼 京橋デュッセル



口当たりの優しい発酵菓子に観音山のドライフルーツを練り込み、低温オーブンで甘味と酸味を凝縮させた有田みかんと濃厚な甘味が特徴のまりひめをトッピング。アクセントは柚子ソース。地元の味と香りが楽しめる一品。

和歌山市駿河町48-1 073-433-1700 11:30~OS13:30(金・土・日曜)、17:30~OS21:30 月曜 ※要予約



16

### 一手みかん大福

青木松風庵 秋葉山店アベニール



和歌山の豊かな陽射しを浴びて育った旬のみかんを、丸ごと1個贅沢に使用。果実本来の瑞々しさと爽やかな甘さに、羽二重餅のやわらかな食感と白餡の上品な甘さをプラス。和歌山の恵みが福を呼び込む縁起の良いおやつ。

和歌山市秋葉町4-25 073-448-3956 9:00~19:00 元日のみ



17

### まりひめイチゴのタルト

VENTOTTO



和歌山のブランドイチゴである「まりひめ」を山盛りに、自家製のタルトとたっぷりのカスタードで、相性抜群のスイーツに仕上げました。圧倒的な果実感で口の中に広がる和歌山の早春の味わい。イチゴで幸せなひととき。

和歌山市十二番丁9リビュージュ十二番丁ビル1階 073-488-5726 12:00~18:00、金曜夜カフェ20:00~23:00 不定期



19

### シーバリ軍団

春栄堂



風光明媚な和歌浦の老舗スイーツ店。中でもシーバリは一番人気のお菓子で、目指すは和歌山市でNo.1のシュークリーム。卵やバター、チョコや抹茶など、素材も産地にこだわり、苺はフルーツ王国・和歌山県産を使用。

和歌山市和歌浦中1-5-13 073-444-0571 9:00~17:30 水・日曜 ※数量限定



21

### まり姫うさぎロール

agreableII



県産いちご「まりひめ」や県産みかんの缶詰のほか、プレミア和歌山にも認定された糖度13.5度以上のキウイ「熟姫」、パイナップルと新鮮な果物を贅沢に使用。まりひめジャムを練り込んだ可愛さも魅力のロールケーキ。

和歌山市三番丁61ローズ三番町1階 073-494-6058 10:00~19:00 火曜



18

### 有田郡みかんとナツツの生ケーキ

Healing salon JADE cafe



県産ブランドの有田みかんは、皮から実まで余すところがない美味しい特産品。輪切りにしたら断面が可愛く、皮パウダーは香り爽やか。湯浅のとておきのみかんをナツツ類とあわせて、萌え断の生ケーキに仕上げました。

和歌山市新通5-23 073-488-5066 11:00~17:00 月・日曜 ※数量限定



22

### チョコプリン和歌山ア・ラ・モード

toco\*towa



チョコレート専門店「toco\*towa」の新商品。2種類のチョコレートをブレンドした濃厚なチョコプリンを、和歌山のフルーツと合わせました。レトロな響きのプリン・ア・ラ・モードで、県産柑橘の豊富さや果物の美味しさをPR。

和歌山市塩屋4-6-57 073-446-2311 10:00~17:00 水曜





	9:00	10:30	12:30	13:30	15:00	18:00
2/17(火) 対局1日目	対局開始(初手)	勝負スイーツ 勝負ドリンク	勝負めし (昼食休憩)	対局再開	勝負スイーツ 勝負ドリンク	封じ手(1日目終了)
2/18(水) 対局2日目	対局再開(封じ手開封)					終局

# 和歌山の勝負めし・スイーツ・ドリンク Map

- 1 …力餅
- 2 …信濃路  
ダイワロイネット和歌山店
- 3 …一富士
- 4 …和彩あきら
- 5 …JOY味村
- 6 …黒潮市場
- 7 …鉄板焼 京橋デュッセル
- 8 …青天の洞窟
- 9 …うどんとおむすび紬
- 10 …うなぎ専門店 大門
- 11 …和diningえん
- 12 …バームクーヘン専門店  
グラフミューラー和歌山
- 13 …総本家 駿河屋善右衛門
- 14 …鉄板焼 京橋デュッセル
- 15 …なかやまグリーンファーム
- 16 …青木松風庵 秋葉山店アベニール
- 17 …VENTOTTO
- 18 …Healing salon JADE café
- 19 …春栄堂
- 20 …めでたいやき本舗
- 21 …agreeableII
- 22 …toco\*towa
- 23 …玉林園本店 お茶店
- 24 …TEPPANX和歌山IPPON
- 25 …愛菜てまりっこ  
しかごなかのしま店
- 26 …コモド イルグスト
- 27 …Healing salon JADE café
- 28 …サウスエストカフェ
- 29 …株式会社 松尾
- 30 …紀州甘辛屋
- 31 …居酒屋yucca
- 32 …ダートコーヒー株式会社
- 33 …オワシミルクショップ



掲載している  
全店舗を  
チェックできるよ

