

資料提供

令和8年2月6日



担当課	文化振興課
担当者	福田、平田
電話	(073) 435-1194
内線	3027

ALSOK 杯第75期王将戦第4局和歌山対局

○勝負めし・勝負スイーツ・勝負ドリンクのメニューBOOKが完成しました！

ALSOK 杯第75期王将戦第4局和歌山対局において、両棋士に提供する勝負めし・勝負スイーツ・勝負ドリンク(以下「勝負グルメ」)について、公募および選考、一般投票を経て、各部門 11 品、計 33 品を提供メニューとして決定しました。

和歌山の旬の食材を活かした品や定番、新開発品など多彩な内容となっており、選定されたメニューは対局終了後も令和8年3月18日(水)までを目安に各店舗で提供される予定です。

選考結果について

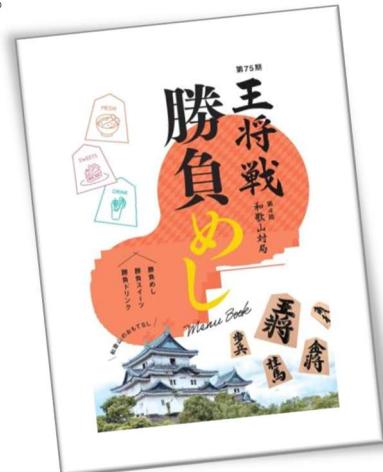
応募総数 勝負めし31品、勝負スイーツ30品、勝負ドリンク14品 計75品
選考結果 勝負めし11品、勝負スイーツ11品、勝負ドリンク11品 計33品

【選考員】

らんのじょーおー（和歌山の「食」に関するインフルエンサー）
近藤 繭子（ロカルわかやま 編集長）
中川 愛海（和歌山市観光発信人、フードアナリスト）
大平 泰弘（日本将棋連盟和歌山県支部連合会事務局長）
松林 出（和歌山市観光協会事務局長）

メニューBOOKは会場である和歌山城ホールや市役所をはじめ、メニューBOOK掲載店舗等を中心に設置予定。

市 HP からデータのダウンロードも可。



←市 HP 二次元コード

○関連イベント

(1) 勝負グルメ販売会の実施

対局2日目に和歌山市役所前、「城前広場」にて、メニューBOOK掲載店舗が集まり、対局会場の近くで勝負グルメを堪能いただけます。

【開催日時】 令和8年2月18日(水)11時～16時(予定)

【出展店舗】 14店舗(予定)

【備 考】 販売されるメニューは売り切れ次第終了となります。

(2) 物販の実施

2月18日(水)には和歌山城ホール1階展示室において、将棋連盟による公式グッズの物販や和歌山名産品の販売を実施するとともに、大ホールで開催される大盤解説会の当日券販売を行います。

○等身大パネルの設置について

第4局・和歌山対局にあわせて、藤井聰太王将および永瀬拓矢九段の等身大パネルを市内4か所に設置します。あわせて、のぼり旗の設置も行います。



<設置場所>（予定）

- ・南海和歌山市駅 改札付近
- ・JR 和歌山駅 中央改札付近
- ・和歌山市役所 1階
- ・和歌山城ホール 2階

<設置期間>

令和8年2月6日（金）から令和8年2月19日（木）まで

第75期

勝負戦

和歌山対局
第4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

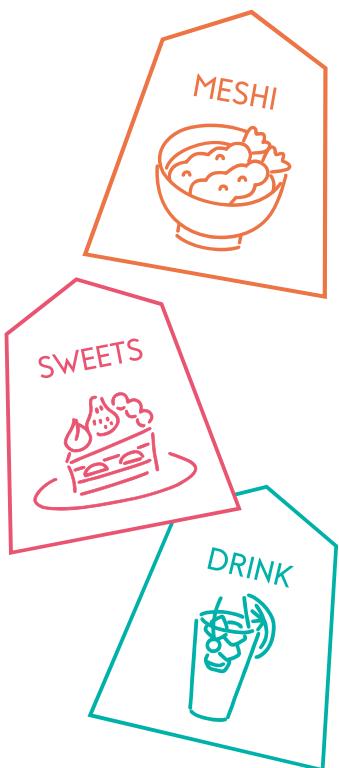
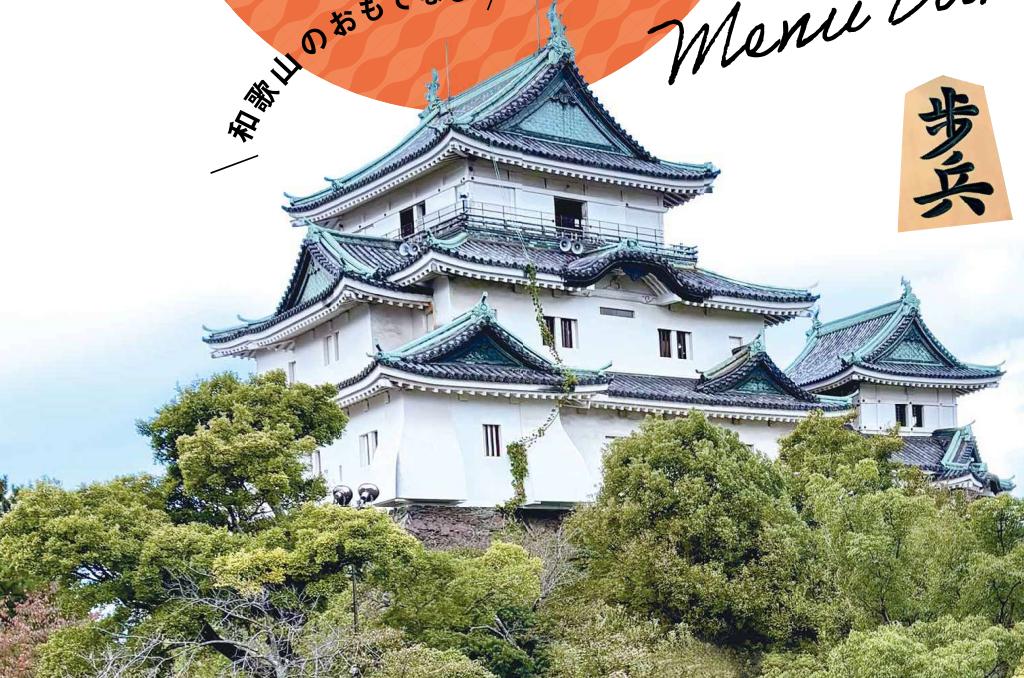
歩兵

王将

将門

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、脂の乗った鰯、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)



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い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



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

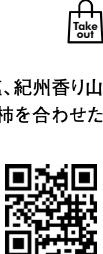


10

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稲むらの塩、紀州香り山椒でさっぱりと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。タレとは異なるあつ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・イートイー
ン要相談



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「ウマイもの、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。紀州和華牛を使い、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 休無



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 月日のみ



15

いちご大福串

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谷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





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リヴァ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
㊣不定休



19

シユーパリ軍団

春栄堂

風光明媚な和歌浦の老舗スイーツ店。中でもシユーパ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

agreeableII

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



20

まりひめのいちご大福たい焼き

めでたいやき本舗



自主性のある地元・芦原小学校の子どもたちが考案。厳選の6案を全校生徒が投票して選出。子どもたちも大好きなイチゴ「まりひめ」を使い、勝利を祝う紅白カラーにして、白あんと粒あんの2種類で味変をしています。

和歌山市元町奉行丁2-69 ☎073-499-5002 Ⓛ11:00～20:00 ㊣火曜 ※1日数量限定あり



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



勝負ドリンク

11品

第75期 王将戦 第4局 和歌山村局 挽きたて葷辺の白（和三盆付き）

玉林園本店 お茶店

DRINK

※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)

生姜丸しばり
Wakayama GingerAle
和歌山県農業協同組合
わかやま地域本部



25

和歌山市は全国有数の新生姜の生産地。そんな新生姜を特殊な製法で丸しばり。生姜そのものの喉ごしと風味を味わえるように仕上げました。新生姜の美味しさを県内外に伝えつつ、和歌山市の產品として世界にアピール中。

和歌山市有本18-1 073-471-5211 ①9:00～17:00、月末 9:00～16:00 ②日曜 ※販売店舗:愛菜てまりっこしかごなかのしま店

第75期 王将戦 第4局 和歌山村局 挽きたて葷辺の白（和三盆付き）

玉林園本店 お茶店



23

創業安政元年より続くお茶屋。自慢の抹茶をメインに、お茶請けとして和三盆を用意。平安時代より愛される地元工芸品・手毬と、当社を代表するB級グルメ・グリーンソフトを模した和三盆でほっこりとしたお茶の時間を。

和歌山市出島53 073-473-5333 ①10:00～19:00(喫茶 11:00～OS18:00) ②火曜

きよみオレンジの
和歌山アイスティー
TEPPAN×和歌山IPPON



24

和歌山のきよみオレンジは全国30%超の生産を誇る県産品。白浜の川添紅茶と和歌山市産モヒートミントを効かせたALL和歌山のオリジナルアイスティー。果実を丸ごと使用し「デザート感覚の紅茶」を演出。

和歌山市十二番丁19ライオンズマンション和歌山1階 073-426-2456 ①17:00～23:00 ②日曜



蜜柑香る
ナツミルクココア
Healing salon JADE cafe



27

和歌山といえば「有田みかん」。そんな有田みかんをドライフルーツに、皮はドライパウダーで美味しさを最大限に引き出しました。ナツミルクココアとのコラボで、みかんとココアの意外性のある美味しさをお届けします。

和歌山市新通5-23 073-488-5066 ①11:00～17:00 ②月・日曜



モクテル 柚子りんご
モモド イルグスト



26

清流古座川のほとり、自然豊かな古座川町平井地区。そこで育まれる平井の柚子は、ほかとは一線を画す極上の香り。柚子にりんごジュースとシロップで見た目にも華やかに、味わいに爽やかなコントラストをつけました。

和歌山市本町2丁目1号フルテワジマ7階 073-488-1880 ①11:30～OS14:00、17:30～入店20:00まで ②水曜

史跡 和歌山城
豊臣家から徳川家、
そして現代へ



和歌山城

戦国武将・藤堂高虎が築いた和歌山城は、紀州徳川家の居城として発展。市街地中心にそびえ、石垣の美しさと天守からの眺望が魅力の名城です。



天守閣からの眺め

天守閣最上階からは和歌山市街を一望。晴れた日には紀ノ川の流れや紀伊水道まで見渡せ、歴史ある城郭と現代の街並みが調和する絶景が広がります。

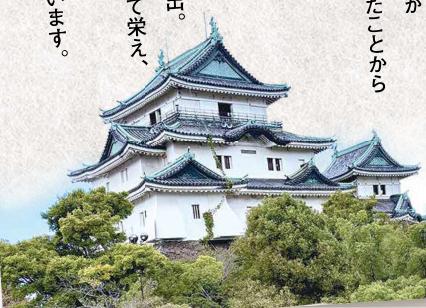
史跡 和歌山城HP



和歌山城PR動画



史跡 和歌山城は、豊臣秀吉が弟の豊臣秀長に築城を命じたことから歴史が始まりました。のちに御三家の一つである紀州徳川家の居城となり、八代将軍徳川吉宗、十四代将軍徳川家茂を輩出。紀州の政治・軍事の要として栄え、現在も天守閣を中心とした歴史の重みを今に伝えていきます。





…テイクアウトOK



…通販あり

サウスエストカフェ

**和歌山産まりひめいちご
100%ジュース**



28



県が推奨する「まりひめ」いちごをバーテンダーの技術で美味しいジュースに仕上げました。「すべての人にフルーツ王国・和歌山を感じてもらいたい」との思いとともに、いちごのビタミンCをたっぷり吸収してください。

和歌山市吉田831ルミエールプラザ
2階 ☎ 073-436-8553 Ⓟ 11:30~
15:00、17:00~翌1:00 Ⓡ 月曜



株式会社松尾

**あら川の桃60%果汁入り
ドリンク**



29



みかんに続き、和歌山は白桃の生産量も西日本No.1。そんな地元で収穫した桃の中でも、高鮮度のものだけを使用。もぎたてしか味わえない本来の風味や味をジュースに凝縮。桃山町のブランド・あら川の桃をご賞味あれ。

和歌山市北相生丁14 ☎ 073-423-9671 Ⓟ 9:00~18:00 Ⓡ 土・日曜 ※通信販売のみ

紀州甘辛屋

しょうがココア



30



和歌山県産の生姜とココアの意外な組み合わせ。ココアに含まれるポリフェノールの血管を広げる作用と、生姜がもつ体を温める作用を合わせることで、体の芯からぽっかぽか。寒い季節になると飲みたくなるココアです。

和歌山市古屋434-2K&Sプラザ1
階D ☎ 073-494-6228 Ⓟ 10:00~
16:00 Ⓡ 土・日曜・祝日



居酒屋 yucca

**和歌山梅の果肉入り
梅ジュース**



31



ドストレートに、そのままの味で勝負。梅そのものの味わいで、甘味と酸味のバランスを整え、フルーティーな香りを際立たせました。食材は無農薬の梅と氷砂糖のみ。クエン酸が味覚を刺激し、集中力のアップを図ります。

和歌山市西ノ店5パウハウス2階 ☎
073-413-4151 Ⓟ 17:00~22:30、日曜・祝日12:00~21:00(翌祝日の場合は22:30まで) Ⓡ 火曜(祝日の場合翌日)

ダートコーヒー株式会社

コーヒースターズ



32



和歌山市で焙煎した厳選珈琲豆を使用。コーヒーを擬人化したオリジナルブランド「コーヒースターズ」は、SNSを通じて国内外から注目。クリアな味わいでフル回転の頭脳もリフレッシュ。ホッとするおもてなしの一杯です。

和歌山市野崎43 ☎ 073-451-2155 Ⓟ 8:00~17:00 Ⓡ 土・日曜

**オワシミルクショップ
バナナみるく**



33



低温殺菌牛乳の優しいコクと、完熟バナナの自然な甘みだけで構成。雑味のない澄んだ味わいで、和歌山の自然環境が持つ「静かな清らかさ」を味覚として表現。思考を妨げず、集中力を保ち続ける飲み心地を追求しました。

和歌山市木ノ本106-1ろうさい病院前 ☎ 073-455-5119 Ⓟ 11:30~
17:30 Ⓡ 水・第2火曜



※掲載中の情報は発行日時点のものです。※販売期間・メニューの内容などは変更される場合がありますので、最新情報はHP・SNSなどでご確認ください。



お城の動物園

和歌山城公園内にある入園無料の動物園。ペンギンや紀州犬、ミニホースなど親しみやすい動物が揃い、城観光の合間に家族で気軽に立ち寄れる憩いのスポットです。



**けやきライトパレード
by フェスタ・ルーチェ**



JR和歌山駅から南海和歌山市駅をつなぐけやき大道通りで、2/28まで街路樹に約130万球のイルミネーションが点灯し、3kmにわたる幻想的な並木道が広がります。

\ 和歌山市の魅力を動画で紹介 /



**A WORLD AWAY
IN SERENITY
—穏やかな別世界—**



大阪や関西空港からほど近く、それでいて穏やかな時間が流れる和歌山市。歴史や文化、豊かな自然と美食が調和し、日常を離れて心ほどけるひとときを味わえる街です。

和歌山市

みどころ情報と
観光情報

多彩な観光情報を幅広く紹介
(和歌山市観光協会)



観光協会インスタアカウント
(@wakayamashi_kanko)



和歌山市の魅力や暮らしを発信
(Wakayama City Life)



ALSOOK杯 第75期 王将戦 第4局 和歌山対局 勝負めし・勝負スイーツ・勝負ドリンク提供スケジュール

	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 …うどんとおむすび紹
- 10 …うなぎ専門店 大門
- 11 …和diningえん
- 12 …玉林園本店 お茶店
- 13 …TEPPANX和歌山IPPON
- 14 …愛菜てまりっこ
しかごなかのしま店
- 15 …コモド イルグスト
- 16 …Healing salon JADE café
- 17 …サウスエストカフェ
- 18 …株式会社 松尾
- 19 …バームクーヘン専門店
グラフミューラー和歌山
- 20 …鐵板焼 京橋デュッセル
- 21 …なかやまグリーンファーム
- 22 …青木松風庵 秋葉山店アベニール
- 23 …VENTOTTO
- 24 …Healing salon JADE café
- 25 …めでたいやき本舗
- 26 …agreableII
- 27 …toco*towa
- 28 …紀州甘辛屋
- 29 …居酒屋yucca
- 30 …ダートコーヒー株式会社
- 31 …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



| 発 行 | 第75期 王将戦 和歌山対局実行委員会

| 発 行 日 | 2026年2月6日

*掲載中の情報は発行日時点のものです。※販売期間・メニューの内容などは変更される場合がありますので、最新情報はHP・SNSなどでご確認ください。