



日本第一的
梅之故里

日本
和歌山
南部

梅的最高級品牌
“南高梅”



梅仿真體驗 在每年6月上旬到下旬的青梅收穫季節，可以進行梅仿真體驗。



梅染色體驗 梅農戶的媽媽會認真細緻地指導。所謂梅染色是將梅的樹幹或皮搗碎，然後用煮過的染液對布染色。

用梅體驗



製造梅酒和梅果汁 可以體驗使用3種酒製造南高梅的梅酒。讓我們選擇多種糖類，製造只屬於自己的原創梅酒吧。也可以製造果汁。



製造梅果醬 僅僅使用南部生長的熟透的南高梅和砂糖挑戰無添加果醬的製作活動。做法很簡單。

最適合「稍事休息」！



只要是和梅有關的，就請交給我們

南部梅振興館

在梅之町南部的信息傳播機構，介紹南部町的歷史和文化、梅的歷史、科學等，同時也會銷售各種梅產品。

地址：南部町谷口538-1 / 電話：0739-74-3444 / 開館時間：
9:00~17:00 / 閉館日：星期二（2月無休息）/ 入館費用：免費

梅軟冰淇淋
在南部梅振興館可以品嚐到。甜甜酸酸，口味清爽的軟冰淇淋



在梅振興館舉辦與梅有關的各種展覽



日本屈指可數的梅之鄉、南部的梅製作活動於2015年作為「南部、田邊的梅系統」得到FAO（國際糧農組織）的GIAHS運營科學聯合委員會的認可，被作為世界重要農林水產業系統，認定為世界農業遺產。

PLALA是梅的果實、
WU-CHAN表示梅花，這些都是南部町的吉祥物。
向全國各地宣傳日本屈指可數的梅之故里。



岩代大梅林

在大約30公頃的廣闊無垠的大地上種植著大約2萬株梅樹。花的最佳觀賞季節為2月中旬。

地址：南部町西岩代2184 / 2月上旬～下旬開園



南部梅林就像是雪白的面紗覆蓋在山的斜坡上一樣

南部梅林

在南部梅林也舉辦梅節。花的最佳觀賞季節為2月中旬。

地址：南部町晚稻 / 1月下旬～3月上旬開園

南部的四季



探訪歷史



尋找貝殼或玻璃的碎片！

在大海體驗



- 6 魚群棲息的南部海洋也可以觀賞到珊瑚群落和珊瑚產卵的絕美景色。
7、8 在南部海洋中遇到的可愛的熱帶魚。
9 體驗划槳衝浪板。
10 全世界只有在這裡才能看到的OOKAWARI海葵群生。

紀州備長碳

這裡火力強勁且燃燒持久的最高級的餐飲用木炭。不僅如此，放入水中會形成美味的礦泉水，放入浴缸中會在遠紅外線的放射作用下很好地提高水溫等，紀州備長碳是具備各種不同用途的良好產品。



燒製成功的紀州備長碳非常堅硬，像金屬一樣，這是和歌山的無形文化遺產。



這是將紀州備長碳搗成粉末並混合的日本式芝麻口味的冰淇淋。

以繼承紀州備長碳傳統技術為目標
紀州備長碳振興館

關於木炭，會開展一些使用了備長碳的產品的展覽、以及體驗活動和碳窯參觀活動。

地址：南部町清川1267 / 電話：0739-76-2258
/ 開館時間：8:30~17:00 / 閉館日：星期六、年末和年初 / 入館費用：免費



製作風鈴 / 製作手鐲

紀州備長碳可以製作成風鈴，具有特別的優雅清涼的音色。可以讓負離子的能量充滿全身！也可以製作嵌入了備長碳的手鐲。兩種體驗活動都需要在2週前預約 / 1400日圓



在紀州獨特的土窯中製造的備長碳

全景眺望南部灣 南部溫泉、千里濱溫泉

●溫泉的功能 / ●溫泉功能 / 切傷、燙傷、慢性皮膚病、虛弱兒童、慢性婦科病、神經痛、肌肉痛、肩周炎、運動麻痺、恢復疲勞等

僅限女性：可以免費借出各種顏色的浴衣（僅限紀州路南部）



海風令人心曠神怡的海景露天浴場

溫泉

從江戶時代開始就深受人們歡迎的山間溫泉治癒場所

鶴之湯溫泉

●溫泉功能 / 神經痛、肩周炎、運動麻痺、跌打摔傷、燙傷、慢性消化器官疾病、寒症、慢性皮膚病等



在大自然環抱的露天浴場
開沐浴。身心都得到治癒。



海產品

在南部浴場捕撈的魚大約有800種。這麼多的種類在日本是屈指可數的！



新鮮的天然物的生魚片 如果您來到南部町，這一款菜餚是特別推薦的。能夠在四個季節品嚐時令魚類和貝類，有的地方在餐廳訂購之後會現場宰殺水槽的魚類和貝類。



魚乾 使用新鮮的魚類和貝類做成的魚乾或魚泥等海產加工品也是受人歡迎的禮品。



小沙丁魚 在南部町，一年到頭都可以捕撈大量的小沙丁魚。在捕撈到岸的現場就可以用鍋油炸，然後製成小沙丁魚蓋澆飯，非常適合與梅一起食用。新鮮的小沙丁魚是很飽滿的，令人讚不絕口。

梅干「南高梅」是梅的最高級品牌，顆粒大且肉質柔軟厚實，口感圓潤緩和是其一大特點。請您在全世界第一的梅之故里南部品嚐最高級的梅干。



要說南部具有代表性的禮物，還要數梅。有很多菜餚食用了梅乾等原材料。



話梅 話梅是深受歡迎的商品，可以輕鬆食用。



梅果醬 這種果醬具有超群的製作感，純正地發揮了梅的清爽的酸味和甜味，非常適合用於麵包、酸奶和冰淇淋。



梅染色 使用梅的樹乾和樹皮進行的梅染色，清純而華貴的色調深受女性的喜愛。手帕和披肩等最適合作為禮品。



梅酒 有使用了熟透的梅釀製的具有水果芳香的美酒，也有使用了名為露茜的大紅色梅釀製的梅酒，還有僅僅使用了梅、酒以及砂糖的無添加梅酒等等，產品陣容豐富。



梅蛋糕 蛋糕裡混入了浸漬了梅酒的梅果實，有嚼頭但又柔軟的口感，這種蛋糕大壞子深受從大人到孩子各個年齡層次的歡迎。



使用了梅雞蛋的麵包

這種麵包使用了紀州梅雞的雞蛋，紀州梅雞是食用了梅醋的精華長大的。這種麵包的魅力是具有柔軟的口感。您可以買到很多種類的麵包，比如甜點麵包，使用了在南部採到的蔬菜和梅的熟菜麵包等。



梅蛋糕 蛋糕裡混入了浸漬了梅酒的梅果實，有嚼頭但又柔軟的口感，這種蛋糕大壞子深受從大人到孩子各個年齡層次的歡迎。



使用了梅乾和梅果醬的菜餚

加入梅肉的餃子 這是含有梅果肉的餃子，梅清爽的芳香在口中擴散。當地的愛好者也很多。



春申蔬菜和南高梅以及小沙丁魚的意大利長面

這是綜合了意大利特色和日本特色的意大利麵，使用了在南高梅或南部採摘的蔬菜和粉嫩新鮮的小沙丁魚。



梅之惠午餐 這是南部推薦的日本式午餐品種。在上面蓋了南部產的海藻和百年老店的鰹魚乾薄片的烏冬面，將海鮮、黃瓜、梅果肉作為餡兒捲起來的梅黃瓜卷，沾著含有備長碳的黑鹽食用的蝦天婦羅等等，這些組成了套餐。



添加了甘甜梅果醬的芝士蛋糕 使用了專門為批薩製作的梅膏沙司。特別推薦您品嚐的一款菜餚。



和歌山賓治 和歌山縣的有名點，加入了南部產的當季的水果、甜水煮的梅子、熟透的梅子糖漿和棉花糖。

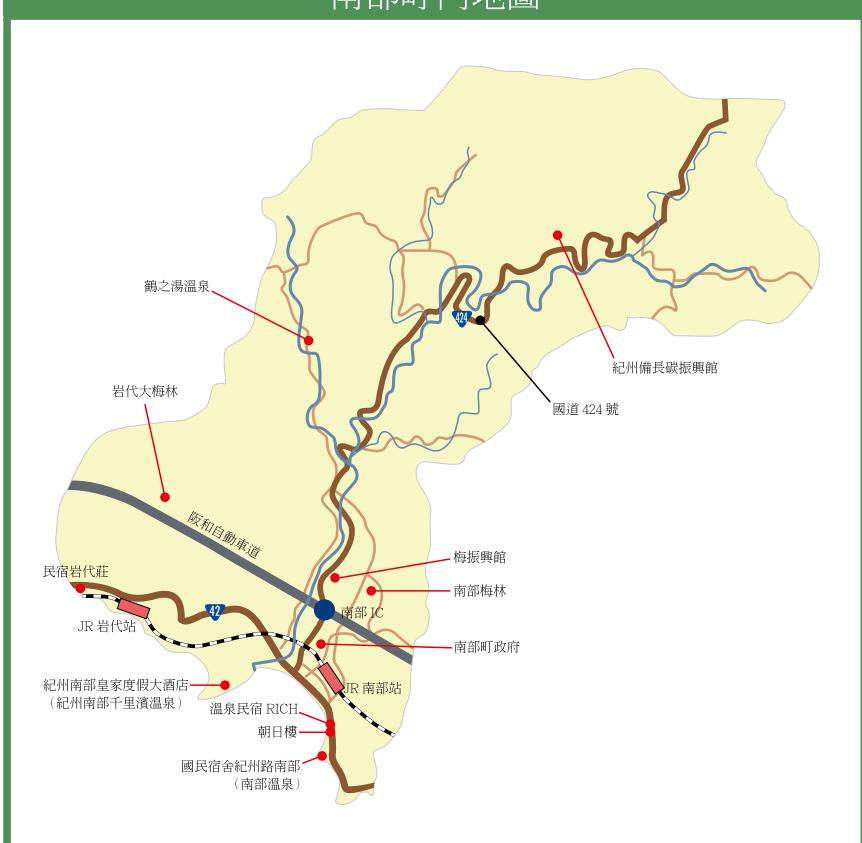
南部町在這裡



近畿地區路線圖



南部町內地圖



交通介紹

JR

- 乘坐JR紀勢本線從京都、大阪、神戶到南部站
- 乘坐特快列車從JR天王寺站出發大約1小時45分鐘
- 乘坐特快列車從JR新大阪站出發大約2小時
- 乘坐特快列車從JR京都站出發大約2小時30分鐘
- 乘坐特快列車從JR三之宮站出發大約3小時（在大阪站換乘）
- 乘坐普通列車從JR紀伊田邊站出發大約8分鐘

汽車

- 從大阪出發到南部IC大約2小時（從關西國際機場出發到南部IC大約1小時20分鐘）
- 從神戶、京都出發大約2小時40分鐘
- 從南紀白濱機場出發到南部IC大約30分鐘

高速大巴

- 乘坐高速大巴從JR大阪站到南部町政府前2小時30分鐘（從JR難波站出發2小時10分鐘）/1天10次往返
- 乘坐高速大巴從京都八條口出發到南部町政府大約3小時/1天2次往返
- 乘坐高速夜行大巴從東京池袋東口出發到南部町政府大約10小時30分鐘/1天1次往返

租車、的士

出口石油 租車事業部

南部的士

地 南部町埴田1437-2

地 南部町芝377-15

電 0739-72-2147

電 0739-72-2133

南部町的住宿機構



紀州南部皇家度假大酒店

地 南部町山内348

電 0739-72-5500

www.daiwaresort.jp/minabe/



國民宿舍紀州路南部

地 南部町埴田1540

電 0739-72-3939

www.kishuji-minabe.jp/



民宿岩代莊

地 南部町西岩代321-1

電 0739-72-3546



美食旅店 朝日樓

地 南部町埴田1589-2

電 0739-72-5000

www.asahiro.com/



鶴之湯溫泉

地 南部町熊瀬川47

電 0739-75-2180

休 星期二(節日與2月除外)

www.tsurunoyuonsen.jp/



溫泉民宿RICH

地 南部町埴田942-1

電 0739-72-4120

<http://www.minshuku-rich.com/>

諮詢

南部觀光協會

地址: 和歌山縣高郡南部町芝742

電話: 0739-74-8787

電話: 0739-74-3276 (南部町政府梅科)

www.aikis.or.jp/~minabe/

