



5

朝日饅頭本舗

草だんご

売切れ
ゴメン

1本 100円

昔ながらの大きめ草だんご
三つに、こし餡をのせて。

map H-3

尾鷲市中井町7-22

☎0597-22-0472

9:00-18:00 日休

2

尾鷲金盛丸
まぐろカツ棒

1本 250円

刺身用近海生マグロを使用。
ひと晩しょうゆ麹に漬けた身は、
しっとりやわらか&ころもサクサク。

map I-3

尾鷲市港町11-10

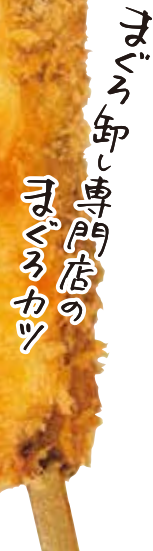
☎0597-25-0004

9:00-17:00 水日祝休

注文もらってから
揚げるので〜



各日
20本



たぶん毎に専門店の
まぐろカツ

11

夢古道おわせ
「カフェ・特産館」にて
もっふる棒

1本 100円

人気の「もっふる」を棒に！通
常メニューは抹茶やチョコなど
スイーツ仕様ですが、向井産
ネギ&ソース&マヨネーズの
「おわせ棒限定スペシャル
バージョン」です。

map 向井

尾鷲市向井12-4

☎0597-22-1124 年中無休

9:00-17:00 (カフェ・特産館)



土日
限定

ドリンクラン!!!

おわせ棒を食べつくせ! / 尾鷲まちの駅 2014

おわせ棒 食へ歩き

開催期間 4/26 SAT ▶ 9/28 SUN

期間中の
土曜日と日曜日

開催場所
尾鷲まちの駅
11店舗にて

※一部店舗で日曜休み有り

おわせ棒?

誰もがふらっと立ち寄れ、ちょっと休憩ができて、まちのおすすめ情報がわかる、まちのおもてなしステーション「尾鷲まちの駅」。各駅が尾鷲のうまいもんや自慢の味を食べ歩き
の容易な「おわせ棒」に仕立てたんさ。おわせ棒を片手に尾鷲のまち歩きを楽しんでい。

4

もちもち食感
発酵玄米

馬越屋
発酵玄米元気棒

1本 100円

玄米を小豆と一緒に炊いた後、4日
ほど保温酵素の働きを活性化。
中に甘味噌を入れて丸め、パン粉
をつけて揚げました。

map H-3

尾鷲市中井町3-8 ☎0597-22-0126

9:00-16:00 土日営業



元気が
ころころ

10

さんき茶屋
太刀魚の天ぷら棒

1本 100円

尾鷲港水揚げの新鮮なタチウオを
使用。脂のつた白身はクセがなく
絶品!お塩でどうぞ。

map 矢浜

尾鷲市矢浜岡崎町261-1

☎0597-22-6111

7:00-21:00 年中無休

ビールに
あうぞ〜



サク
サク
ふわ
ふわ

大瀬勇商店
かつおくん

1袋 200円

カツオをたまり醤油ベースの自家
たれに漬け込み、桜の木のた
で2〜3日かけて燻した、これぞ
尾鷲の珍味!

map H-2

尾鷲市栄町2-16

☎0597-22-0563

10:00-18:00 不定休

6

おわせの
ソウル珍味



ちよびえ
甘さやよ

開進堂
みたらし棒

1本 100円

団子もタレも全部手作り。開店当時
から人気のみたらし団子をおわせ棒
バージョンでどうぞ。

map E-2

尾鷲市野地町12-41

☎0597-22-0759

9:00-20:00 火休

竹の太さ
におよ
値段が
変わるんさ

天満荘

竹ようかん 甘夏/黒糖

各1本 150~200円

山へ竹伐りに、海へテング
サ採りに、畑へ甘夏採りに、
天満のおばちゃんたちが地
のもんで手作りする定番人
気のスイーツ棒。

map N-1

尾鷲市天満浦161

☎0597-22-7880

10:00-16:00 火水木休

各日
各20本



テング
サヤな
とろ〜ん
感がたまらな
い

3

魚鉄商店
さざえのうま煮

1皿/2〜3個 300円

丁寧に下処理された尾鷲産サザエは、
くさみのない磯の香りが自慢。

map L-2

尾鷲市港町8-13

☎0597-22-0152

9:00-17:00 火休

こどもも
大好き!!



9

おわせお魚いちば おとと
「おわせ魚食堂」にて
おわせまぐろ
フランク棒

1本 200円

尾鷲港水揚げのピンチョウマグ
ロを練り込みました。油で揚げ
であるので、表面パリッ中は
ジュシー〜。尾鷲海洋深層水の
塩で味付けています。

map B-5

尾鷲市古戸野町2-10

☎0597-23-2100 年中無休

11:00-18:00 (おわせ魚食堂)

8

葉っぱがシェフ jomon
葉っぱがシェフのお魚ぼう

1本 200円

尾鷲産スルメイカの一夜汗じと
季節の魚を、直火であぶり焼き
にしました。

map F-4

尾鷲市中村町4-51

☎0597-23-0016 月火水休

11:30-14:00 (夜は要予約)

各日
10本



尾鷲産
スルメイカと
季節のお魚