



ギョルメのレンジ料亭「たまり焼ひもの」1袋250円～
まんぼうのこわたみりん 1袋600円
あおさのり(乾燥) 1袋420円

1. あらかじめ焼いた干物を真空パックした「たまり焼ひもの」シリーズは、電子レンジで温めるだけで食べられる。
2. 「片上池を眺めながら食事や休憩ができますよ」と店長の小島さんとスタッフの樋口さん。
3. 海から山から約1200点の地物特産品が集まる。
4. あおさ、ひじき、あらめなど紀北町は海藻も豊富。

紀北町紀伊長島区東長島2410-73
TEL/FAX 0597-47-5444
営/平日8:15～19:00
(土日祝の前日は20:00まで)
休/年中無休
カード/不可 P/120台
交/JR紀伊長島駅から車で5分
<http://www.za.ztv.ne.jp/manbou>
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX [支払] 代引



焼き屋台が登場する。
祝日にはマンボウの串
(腸)の干物、土日や

なっているマンボウ。冷凍されたマンボウの身や珍珠こわたみてみる。と店長の小島さん。店名にも

01 紀北・東長島
道の駅紀伊長島マンボウ
紀北町内の干物屋7軒が集う
町の魚「マンボウ」商品も多彩
東紀州の玄関口にある道の駅マンボウ。
町内にある7軒の水産加工会社の多種
多様な干物が並ぶ。「お店によって味や乾
き具合が違うので、好みの干物を見つけて
みて。」と店長の小島さん。店名にも