

# まほく 魚地両マップ



お昼に  
食べられる

お店紹介

おすすめ

買初

安うて  
うま

# 紀北町全体マップA

市外局番

☎ 0597



ひもの



鮮魚



さんま寿司



渡利かき(11月~3月)



バリアフリー

## 紀北町で獲れる海の幸

紀北町には海野、三浦、矢口、白浦、島勝浦などの漁港に加え、紀伊長島、引本浦などの漁船の基地があり、鯉・イサギ・わらさ(鯛)一本釣り、マグロ・アマダイ・ハモ・ガシ延縄、大・小定置網、伊勢えび刺し網、底引きトロール、アジ・鯖のまき網、タコカゴなど様々な漁法により、豊富な魚種が水揚げされています。ほかにもマダイ・鯛・牡蠣・のりなどの養殖、海女によるあわび・サザエ漁、ヒジキ・テングサ漁など貝類・海藻類なども豊富に水揚げされます。



## いさばや(五十捌屋)のまち並み

漁により水揚げされた魚介類などは、魚市場で仲買人が競り落とします。その仲買人のことを五十捌屋といい、魚市場のある地域にはこういった五十捌屋がたくさんありました。今でも紀伊長島などの魚市場近くにはそうしたまち並みが残っています。



熊野古道  
三浦峠  
(熊ヶ谷道)

熊野古道  
始神峠

道瀬トンネル

三浦

JR 三野瀬駅

三浦漁港

豊浦神社

高塚公園

展望台

上里

三船トンネル

中里

船津駅前

かい鮮や

JR 船津駅

海山郷土資料館

船津

船津

ヤマシヨ

大白海岸

大白公園

矢口浦

白浦漁港

白浦

矢口漁港

小浦

相賀

相賀北

JR 相賀駅

白石湖

便ノ山

種まき権兵衛の里

キャンプinn 海山

道の駅海山

引本浦

引本港

和具の浜海水浴場

島勝漁港

けいちゅう

中良水産

島勝浦

熊野古道  
馬越峠

中面をご覧ください

小山浦

尾鷲市

尾鷲市





- 〒 郵便局
- ⊗ 交番
- 文 学校
- ⌘ 神社

# 地魚マップ 紀北町

※ひもの・鮮魚が買えるお店 ※地魚が食べれるお店

**A ① 道の駅 海山** みやま

**おすすめ**

- 👑 **さんま寿司** 630円~800円
- 2 魚の干物 (5月~9月) 9:00~19:00 (10月~4月) 9:00~18:00

熊野古道馬越峠の登り口の近くです。紀北町の特産品を多数取り揃えております。

🏠 海山区相賀1439-3 ☎ 32-1661

📅 休 1月1日 🚗 駐 34台

**A ① 道の駅 海山(レストラン)** みやま

**おすすめ**

- 👑 **奥益の干物定食** 650円~750円
- 2 ぶりてりやき丼 850円
- 3 あじミンチカツバーガー 400円

地元の魚メニューが人気。特にぶりてりやき丼と奥益の干物定食はダントツ。おいしいよ。

🏠 海山区相賀1439-3 ☎ 32-1661

📅 営 (5月~9月) 9:00~19:00 (10月~4月) 9:00~18:00

📅 休 1月1日 🚗 駐 34台

**A ② 中良水産 有限会社** なかりょう

**おすすめ**

- 👑 **鮮魚** ※午前中のみ販売となります。
- 2 カマス開き
- 3 アジ開き

水揚げされたばかりの魚を加工した新鮮な干物です。数種類のしょうゆと三温糖をブレンドして味付けしています。

🏠 海山区島勝浦220-3 ☎ 39-0002(代)

📅 営 8:00~17:00 📅 休 無 休 🚗 駐 5台

**A ③ 有限会社 ヤマショー**

**おすすめ**

- 👑 **新鮮な活きの良い鮮魚・活魚**
- 2 干物全般 (旬の季節の干物)
- 3 まんぼうホルモン 1000円

地元の旬の魚を活かした新製品「キスだんご(20個入 各種500円)」など独自の特産品の開発に取り組んでいます。

🏠 海山区船津1079 ☎ 36-1616

📅 営 9:00~19:00 📅 休 基本無休・1月1,2,3日 🚗 駐 15台

**A ④ 海産まる葉 株式会社 直営店** かいさん

**おすすめ**

- 👑 **かわはぎみりん**
- 2 するめみりん
- 3 さんま丸干

各500円

地元の魚に、秘伝の味付け。水産会社直営店だから出来る激安価格!

🏠 紀伊長島区長島1791-3 ☎ 47-1172

📅 営 9:00~17:00 📅 休 無 休 🚗 駐 7台

**A ⑤ かい鮮や** せん

**おすすめ**

- 👑 **海鮮丼(上)** 1,480円
- 2 地魚煮付定食 880円~
- 3 シーフードミックスフライ定食 950円

毎日10種類位の魚を用意しています。紀伊長島と引本の市場で仕入れています。

🏠 海山区上里530-1 ☎ 36-1737

📅 営 11:00~15:00 16:30~20:00 (L.O.)

📅 休 水曜日 🚗 駐 20台

**A ⑥ お食事処 秀** ひで

**おすすめ**

- 👑 **刺身定食** 1,000円
- 2 磯めし定食 1,000円
- 3 特大エビフライ定食 1,800円

新鮮!どれをとってもボリュームたっぷり。

🏠 紀伊長島区古里1301-2 ☎ 49-3077

📅 営 11:00~14:00 16:00~20:00

📅 休 水曜日 🚗 駐 15台

**A ⑦ きほく千年温泉 ホテル 季の座** ときざ

**おすすめ**

- 👑 **地魚お造り五種盛合わせ** 3,150円
- 2 旬の地魚どんぶり 2,100円
- 3 熱々天どん焼き 2,100円

※サラダ、デザート、ドリンクのフリーバー付き

天然温泉で、ゆったり、しっとり、美肌効果とレストランでのおいしい地魚料理をご堪能ください。

🏠 紀伊長島区東長島3043-4 ☎ 46-2111(代)

📅 営 11:30~13:30 (L.O.)

📅 休 無 休 🚗 駐 有

# 海山区マップB



## 紀北町マスコットキャラクター



※ひもの・鮮魚が買えるお店 ※地魚が食べれるお店

**B 10** 株式会社 **主婦の店 相賀店**  

おすすめ

- 1 **地魚のお刺身盛り合わせ** 598円~
- 2 生節(かつお節)
- 3 干物

休 無休  
駐 55台

当日水揚げされた地魚の鮮度バツグンのお刺身が一番のおすすめ。  
 海山区相賀825-5 ☎ 32-1530  
 営 (月~金)9:30~22:00 (土日)9:00~22:00

**B 8** おく **奥益** 

おすすめ

- 1 **カジキミリン (3切)** 800円
- 2 サバミリン(2枚) 400円
- 3 カマス開き(5枚) 700円

「美味しいは当たりまえ」をモットーに、どこよりも安く新鮮な干物作りをしています。  
 海山区引本浦424-161 ☎ 32-0181  
 営 8:00~19:00 休 基本無休 駐 2台

**B 9** 株式会社オークワ **みやま プライスカット 海山店**  

おすすめ

- 1 **旬の地魚**
- 2 干物

毎月28日はお魚の日!!

地元で揚がった新鮮な地魚、干物がおすすめ。市場直送の魚は、黄色の鮮度抜群シールが目印。  
 海山区相賀480-35 ☎ 32-2845  
 営 9:00~24:00 休 無休 駐 有

**B 11** 寿し **地魚** **うお けん** 

おすすめ

- 1 **さんま寿し** 735円
- 2 地魚定食 1,300円
- 3 地魚盛り合わせ 1,500円~

さんま寿しの他、地魚を使ったボリューム満点の料理が味わえます。

海山区小山浦28-33  
 営 11:00~20:00  
 休 基本無休  
 駐 10台  
 ☎ 32-0139

**B 12** 酒の肴 **よしだ** 

おすすめ

- 1 **刺身定食** 1,365円
- 2 海鮮サラダ 840円
- 3 にぎり寿司(5貫) 840円~

カウンターまで座敷というこだわりの造り。とてもくつろげる雰囲気でお食事をどうぞ。

海山区相賀2048-42  
 営 11:00~14:00  
 17:00~22:00 (お昼は月~金のみ)  
 休 日曜日  
 駐 10台  
 ☎ 32-3509

**B 13** いちふじ 一富士



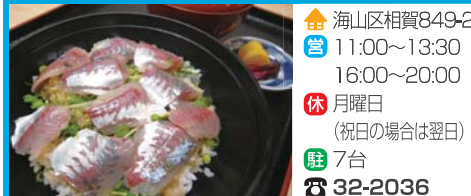
🏠 海山区相賀1992-8  
 🕒 営 11:00~14:00  
 16:00~22:00  
 📅 休 月曜日  
 🚗 駐 10台  
 ☎ 32-0250

- おすすめ**
- 👑 お造り定食 1,350円
  - 2 特上寿司 2,500円
  - 3 ほら貝造り 1,500円~



尾鷲ひのきを使ったお店です。その日に揚がった魚を食べられるように心がけています。

**B 14** きく 喜久寿司



🏠 海山区相賀849-2  
 🕒 営 11:00~13:30  
 16:00~20:00  
 📅 休 月曜日  
 (祝日の場合は翌日)  
 🚗 駐 7台  
 ☎ 32-2036

- おすすめ**
- 👑 あじつけ丼 1,000円
  - 2 まんぼう丼 1,000円
  - 3 さんま丼 1,000円



いろいろな味が楽しめるご当地丼。平日ランチ・てこね寿司も大好評。

**B 15** 御料理 は志ま



🏠 海山区相賀449-6  
 🕒 営 12:00~22:00  
 📅 休 基本無休  
 🚗 駐 20台  
 ☎ 32-0919

- おすすめ**
- 👑 刺身定食 1,000円
  - 2 オキギス弁当 735円
  - 3 煮付け定食 1,200円



地元で獲れる新鮮な魚を仕入れ、様々な種類の地魚を使った料理が自慢のお店です。

**B 16** すぎ 杉寿し



🏠 海山区相賀824-12  
 🕒 営 11:00~20:00  
 📅 休 木曜日  
 🚗 駐 12台  
 ☎ 32-0314

- おすすめ**
- 👑 上ちらし 2,100円
  - 2 ちらし 1,100円
  - 3 地物魚にぎり寿し 2,300円



こだわりのさんま寿し、日本一脂ののったさばを使用したさば寿しはボリュームたっぷり。

**C 17** 有限会社 城栄水産



- おすすめ**
- 👑 真ダイの干物
  - 2 その日の干物
  - 3 活真ダイ

一枚一枚吟味しながら魚本来の味を最善の方法で加工します。その日獲れた魚だけを使うから鮮度は抜群。  
 🏠 紀伊長島区長島1291-5 ☎ 47-0499  
 🕒 営 10:00~17:00 📅 休 無 休 🚗 無

**C 18** 商店



- おすすめ**
- 👑 ハゲみりん
  - 2 かます開き
  - 3 あじ開き

その日に仕入れた魚を干物に。冷凍ものは一切なく、店先にはいつも干物が並んでいます。  
 🏠 紀伊長島区長島1260-3 ☎ 47-2264  
 🕒 営 8:00~18:00 📅 休 無 休 🚗 無

**C 19** よしや魚店



- おすすめ**
- 👑 カマス開き
  - 2 アジ開き
  - 3 ミリン干し (カマス、アジ、カワハギ)

長島港に揚がった魚を加工することをモットーに、新鮮、減塩にこだわり、天日で仕上げています。  
 🏠 紀伊長島区長島1251-16 ☎ 47-1310  
 🕒 営 8:00~17:00 📅 休 無 休 🚗 無

**C 20** おおくほ 大久保魚店



- おすすめ**
- 👑 かわはぎみりん
  - 2 あじの開き
  - 3 かますの開き

地元の魚を使い、こだわりの醤油で仕上げたみりん干しが自慢です。  
 🏠 紀伊長島区長島1195-17 ☎ 47-2517  
 🕒 営 8:00~17:00 📅 休 基本無休 🚗 無

**C 21** まるとみ 丸富商店



- おすすめ**
- 👑 地魚ひもの各種
  - 2 水揚げ仕立ての鮮魚

長島港産直での鮮魚と、その地魚を原料とした干物を販売。  
 ※土曜日は午前中のみ販売となります。  
 🏠 紀伊長島区長島1195-50 ☎ 47-0195  
 🕒 営 6:00~17:00 📅 休 無 休 🚗 無

**C 22** マルト商店



- おすすめ**
- 👑 サバのみりん干し
  - 2 アジのひもの
  - 3 季節の地魚の丸干し

四代続いた味を一度ご賞味くださいませ。鮮魚もやっています。  
 🏠 紀伊長島区長島1193 ☎ 47-0255  
 🕒 営 6:00~17:00 (休 無休(お盆と正月を除く) 🚗 無

**C 23** わきひさ 脇久商店



- おすすめ**
- 👑 活天然タイ
  - 2 活天然アジ
  - 3 モイカ、活アワビ、活流子、活サザエ

その日に仕入れた鮮魚・活魚が手に入るお店です。種類も豊富で、いつもたくさんの魚が並んでいます。  
 🏠 紀伊長島区長島1195-23 ☎ 47-0213  
 🕒 営 7:00~16:00 📅 休 無 休 🚗 無

**C 24** まるひさ 丸房商店



- おすすめ**
- 👑 あじの開き
  - 2 かます開き
  - 3 みりん干し

気に入った魚だけを仕入れ、干物にするこだわり。店先に座って干物を作るおかあさんが目印です。  
 🏠 紀伊長島区長島1190-1 ☎ 47-1634  
 🕒 営 7:00~16:30 📅 休 無 休 🚗 無

**C 25** かいさん マルヒ海産 有限会社



- おすすめ**
- 👑 鮮魚 ※午前中のみ販売となります。
  - 2 干物
  - 3 貝、エビ類

鮮度に自信有り。より鮮度の良い魚を手に入れるには午前中!  
 🏠 紀伊長島区長島魚市場前 ☎ 47-0053  
 🕒 営 6:00~17:00 (休 無 休 🚗 30台

**C 25** 海鮮食堂 (マルヒ海産有限会社)



🏠 紀伊長島区長島魚市場前  
 🕒 営 9:00~18:00  
 📅 休 火曜日  
 🚗 駐 30台  
 ☎ 47-5030

- おすすめ**
- 👑 旬の塩焼き定食 1,200円~
  - 2 刺身定食 1,500円~
  - 3 自家製ひもの定食 800円

地産の魚と手造りがこだわりのです。漁師だからこそできる新鮮な魚を使った料理は絶品!



**C 26** うえやす 上保商店



- おすすめ**
- ※鮮魚は主に伊勢えび あわび・さざえを販売
  - 👑 伊勢えび (10月~5月)
  - 2 あわび、さざえ
  - 3 干魚、生節

地元で水揚げされたものを使い、新鮮で安心なものだけを自信をもって販売しています。  
 🏠 紀伊長島区長島1189-86 ☎ 47-0101  
 🕒 営 7:00~17:00頃迄 (休 元旦のみ休業 🚗 10台

# 紀伊長島区 マップC



**C 27 いしやす 石安商店**

**おすすめ**

- 1 カワハギのみりん干し
- 2 アジの開き
- 3 サンマミリン

天日干し。そこに赤羽川からの冷風が加わることで、甘みが出て、美味しい干物ができあがります。

🏠 紀伊長島区東長島61-1 ☎ 47-3858

🕒 営 7:30~16:30 休 土曜日 駐 5台

**C 28 なかしま 長島ショッピー**

**おすすめ**

- 1 旬の天然地魚
- 2 活貝(サザエ、アワビ、流れ子、カメの手、他)
- 3 自家製干物

長島魚市場水揚げの魚介類をお値打ちに販売。鮮度が命!珍しい魚達に出会えるかも?

🏠 紀伊長島区東長島33-150 ☎ 47-1622

🕒 営 9:00~21:00 休 無休 駐 25台

**C 29 株式会社オークワ なかしま プライスカット長島店**

**おすすめ**

- 1 天然ブリ(春) 100g298円~
- 2 生カツオ(春、秋) 片身598円~
- 3 あわび(夏) 100g399円~

地元の新鮮な魚を毎日格安にお届け致しております。干物も格安ですよ。

🏠 紀伊長島区東長島668-1 ☎ 47-4411

🕒 営 9:00~23:00 休 無休 駐 60台

**C 30** **うえの 上野商店**



**おすすめ**  
**👑 さばみりん**  
 2 さんまみりん  
 3 さんま開き、他

「旬の時期」に「旬の味」をお届けします。ひものは全て手開きだから安心して食べていただけます。  
 📍 紀伊長島区東長島3427 ☎ 47-1177  
 🕒 営 7:00~19:00 休 基本無休 駐 5台

**C 31** **株式会社 なかしま 主婦の店 長島店**



**おすすめ**  
**👑 あおりイカ**  
 2 プリ  
 3 カツオ

休 無休  
 駐 82台

旬の魚にこだわり、鮮度にこだわり、担当が目で確かめてせり落としした一品です。  
 📍 紀伊長島区東長島981-2 ☎ 46-0155  
 🕒 営 9:30~22:00 (日曜日 9:00~22:00)

**C 32** **道の駅 紀伊長島 マンボウ**



**おすすめ**  
**👑 レンジで干物 300円**  
 2 たまり焼干物 250円  
 3 さんま寿司 630円

鮮魚・レンジで食べられる干物・海藻類等約1,200アイテムの商品が有ります。  
 📍 紀伊長島区東長島2410-73 ☎ 47-5444  
 🕒 営 8:15~19:00 (土、祝前日は20:00迄) 休 無休 駐 83台

**C 32** **道の駅 紀伊長島マンボウ お食事処 マンボウ**



📍 紀伊長島区東長島 2410-73  
 🕒 営 8:30~18:30 (L.O.)  
 休 無休  
 駐 83台 ☎ 47-5444

**👑 日替りお刺身定食 1,000円**  
 2 海鮮盛合せ丼 880円  
 3 マンボウフライ定食 880円

熊野産の魚貝類を使用し、三重県産のアオサの味噌汁、御飯は伊賀米を使っています。



**C 33** **ぜん すすし善**



📍 紀伊長島区長島 2020-10  
 🕒 営 10:00~21:00  
 休 基本無休  
 駐 8台 ☎ 47-3358

**👑 鱈の棒寿司 700円**  
 2 さんま寿司 650円  
 3 盛り寿司 1,000円

是非一度お寄り下さい。味に自信があります。



**C 34** **まんりょう お食事処 万両**



📍 紀伊長島区長島 800-4  
 🕒 営 11:45~14:00  
 休 木曜日  
 駐 15台 ☎ 47-5801

**👑 刺身定食 980円**  
 2 まぐろ丼 880円

新鮮な地元の魚介を使った定食、近海の鮪を使った丼です。プラス100円で茶碗蒸しが付きます。



**C 35** **だ 日本料理 ふな田**



📍 紀伊長島区東長島 28  
 🕒 営 12:00~14:00  
 17:00~21:00  
 休 火曜日  
 駐 10台 ☎ 47-0853

**👑 花膳(お昼のみ) 2,100円**  
 (予約なしでもOKですが、行く前に電話した方が◎)  
 はしりのもの、旬のもの、なごりのものを味わって下さい。



**C 36** **まるます**



📍 紀伊長島区東長島 429-1  
 🕒 営 11:00~14:00 (L.O.)  
 土日祝 14:30 (L.O.)  
 休 火曜日  
 駐 10台 ☎ 47-1120

**👑 盛丼 1,300円**  
 2 いくらネギトロ丼 1,100円  
 3 盛り合わせ定食 1,300円

朝獲れ魚をその日のお昼に。鮮度バツグン!天然魚のみ扱っております。



**C 37** **せい まる清**



📍 紀伊長島区東長島 3370  
 🕒 営 11:30~14:00  
 17:00~20:30  
 休 水曜日  
 駐 5台 ☎ 47-4426

**👑 刺身定食 1,890円**  
 2 鯛あらだき定食 1,680円  
 3 おすすめ定食 2,100円

長島港で水揚げされた魚を使った各種定食をぜひお召上がりください!!



**C 38** **しろ SAKE HOUSE 城のこし**



📍 紀伊長島区東長島 591-1  
 🕒 営 11:30~14:00  
 17:00~23:00  
 休 火曜日  
 駐 3台 ☎ 47-3999

**👑 日替り定食 平日750円 土日祝850円**  
 2 地魚のお造り三点盛りセット 1,000円  
 3 地魚の薄切盛り合わせうどんセット 1,000円

ランチのみ 11:30~14:00  
 "安かろう" "うまかろう" にこだわっています。



**C 39** **よし の 吉野寿司**



📍 紀伊長島区東長島 198-1  
 🕒 営 11:00~20:30  
 休 木曜日  
 駐 5台 ☎ 47-1647

**👑 中ちらし寿司 1,500円**  
 2 カツオタキ丼(季節限定) 時価  
 3 プリ丼 1,500円

旬の新鮮な魚を使ったいろいろな丼が味わえます。また、ほら貝のにぎりも美味。



**C 40** **まんりょう 万両寿司**



📍 紀伊長島区東長島 200-4  
 🕒 営 6:00~18:00  
 休 無休  
 駐 1台 ☎ 47-0394

**👑 サンマ味くらべ 500円**  
 2 鉄火丼 850円  
 3 海鮮丼 850円

独自のサンマの仕込みにより、サンマ寿司の美味しさを追求した当店自慢の一品です。



**C 41** **よたる 与太呂寿司**



📍 紀伊長島区東長島 415-9  
 🕒 営 11:00~14:00  
 16:00~21:00  
 土日祝 11:00~21:00  
 休 水曜日  
 駐 6台 ☎ 47-0850

**👑 地魚にぎり・ちらし 1,700円**  
 2 旬のにぎり 昼 1,250円 夜 1,500円  
 3 地うに丼(夏季のみ) 2,000円~

毎朝、長島港で水揚げされる新鮮な魚貝類を、一時間かけたネタでにぎっています。



**C 42** **せ なか清食堂**



📍 紀伊長島区東長島 2399-17  
 🕒 営 7:30~16:00  
 休 土曜日、日曜日  
 ※H23年1月1日~3月31日まで休業。  
 駐 5台 ☎ 47-1591

**👑 さばの煮つけ 200円**  
 2 イワシのフライ 200円  
 3 サンマミンのひもの焼 200円

漁師から直接仕入れた新鮮な魚を使った家庭料理が自慢の食堂です。



**C 43** **まる しょう 丸 正**



📍 紀伊長島区東長島 2099-4  
 🕒 営 11:00~14:30  
 16:00~20:00  
 土日祝 11:00~20:00  
 休 火曜日  
 駐 20台 ☎ 47-3838

**👑 海鮮丼 1,800円**  
 2 えびフライ定食 1,700円  
 3 旬の魚 刺身盛合せ和食セット 2,500円

魚問屋直営の新鮮な魚貝類料理が好評なお店です。





# ◆ 紀北町の海

紀北町は、本州で最も雨が多いといわれる大台山系を背にし、そこに降った雨は町内を流れる銚子川、船津川、赤羽川などに流れ込み、やがて熊野灘へとたどり着きます。そうした自然の営みが豊富な植物プランクトン、動物プランクトンを育み、鰯などの小魚の餌となり、その小魚を捕食する鰹、鯿、鯖などの好漁場となっています。

紀北町は、このような好漁場である熊野灘に面し、古くから津々浦々で漁業が営まれてきました。



## とれたて鮮度抜群の「さかな」を喰らう。

漁業者は、長島魚市場、引本魚市場、島勝魚市場の3つの魚市場に、その日に獲れたものを水揚げします。水揚げされたものはすぐにお店へ運ばれるので、鮮度は抜群です。



## ◆ こだわり続ける伝統の逸品

新鮮な地の魚は、すぐにさばかれ、干物をはじめ、かまぼこなどの練り製品、鰹節、生節などに加工され、皆さんの食卓に並びます。紀北町の手作りこだわった逸品をぜひ一度ご賞味ください。



## ◆ まちの魚「マンボウ」

マンボウは、紀北町のまちの魚になっています。むかし紀州の殿様がこの地域を訪れたとき、珍しい魚が浜にあがっており、殿様にその魚を食べてもらったところ「おお、これはご馳走じゃ。味もさっぱりしていて、いいものじゃ」といい、今後獲ったら、お城に届けるよう言われました。当時はお城まで運ぶのは大変な作業であったことから、しばらくの間は獲ったり食べたりしていませんでしたが、今ではこの地域の名物料理となっています。

## イベント情報

### 三重きいながしま港市 毎月第2、第4土曜日

【場 所】長島魚市場 【時 間】9:00~13:00

※ 鮮魚や干物、お寿司などを販売 <http://www.minatoichi.com/>



## 紀北町へのアクセス



### 車でお越しの場合

東京	東名高速	3時間30分	豊田JCT	伊勢湾岸自動車道	1時間	亀山JCT	勢和多気JCT	紀勢大内山IC	R42	紀北町
京都	新名神	20分	草津JCT	新名神	40分	伊勢	勢和多気JCT	紀勢大内山IC	25分	15分
名古屋	東名阪	1時間10分	伊勢	自動車道	40分	勢和多気JCT	紀勢大内山IC	25分	15分	
大阪	西名阪	30分	天理	名阪国道	1時間10分	伊勢関IC	伊勢	自動車道	35分	

### 鉄道でお越しの場合

東京	新幹線	2時間	名古屋	JR ワイドビュー南紀	2時間	紀北町
大阪	近鉄特急	1時間30分	松阪	JR ワイドビュー南紀	1時間	紀伊長島
京都	近鉄特急	1時間50分	松阪	JR ワイドビュー南紀	1時間	紀伊長島

紀北町観光協会

<http://www.kihoku-kanko.com>

No.2:2010.12

〒519-3204

三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区東長島2410-73  
紀北町観光サービスセンター(道の駅 紀伊長島マンボウ内)

TEL 0597-46-3555  
FAX 0597-46-3556  
MAIL [info@kihoku-kanko.com](mailto:info@kihoku-kanko.com)