

夏の和菓子と
うつわ



初盆
はつぼん



中田公益社 / 香光 かこう

白浜町栄610-1
☎0739-45-1296
🕒9:00~17:00



初めて「初盆」準備をする方

初盆のお参りに行くときに何をお供えすればいい? お参りのタイミングは? 時間は?

初盆に関する事など、なんでもお気軽にお問い合わせください。

ギフト線香など多数揃えています。

1960年、世界で初めて開発・製造・販売 和歌山で生まれたスポンジたわし「キクロンA」

スポンジ面で食器を洗い、片面のナイロン製不織布で鍋を磨く。世界初の貼り合わせスポンジとして誕生したのが1960年。当時は、シュロのたわしが主流であった時代に「たわしの革命児」と言われていました。ちょっとその前に、「キクロンA」をはじめボディタオルや洗濯用品など、家庭用品メーカー「キクロン」が和歌山の会社であることを知っている人って意外と少ないですよ。自慢してください。キクロンは和歌山が本社の会社です!

さて、キクロンAは60年を超えるロングセラー商品で、累計販売数は800,000,000個! 地球2.2周分になります。この間、商品のブラッシュアップを続け、現在では洗い心地だけでなく、耐久性、泡立ちの良さ、銀イオンによる抗菌効果で細菌や悪臭から守り、清潔で衛生的なスポンジとして飲食店や家庭のキッチンになくはならない存在に。

そんなキクロンからお知らせです! **7月1日は「貼り合わせキッチンスポンジ キクロンAの日」**ということで、ラカン読者の3名の方にキクロン商品のセットをプレゼント! 希望の方はメールにてご応募ください。但し、ラカン事務所まで取りに来られる方に限ります。

メール: lala@lacan.jp / 応募締め切り: 7月10日(月)

※当選者の方にはメールにて返信いたします。



Present!



7月1日は
キクロンAの日

Present!

BigキクロンAを店頭で置いてくれている「ニューたけさん」「カフェ・マイユ」「LOCAL」の3店舗では、7月1日から飲食またはお買い上げのお客様にキクロンのスポンジやボディタオルをプレゼント中です!(数に限りがあるので、なくなり次第終了となります)



ニューたけさん



カフェ・マイユ



LOCAL

キクロン株式会社

和歌山市六番丁24番地 ニッセイ和歌山ビル9F
☎073-433-2220



HP



次回 2023年 8月1日 発行

LACAN 発行所: 株式会社ラカン 〒646-0004 田辺市下万呂577-1 サンフェスト・プラザ205
TEL:0739-81-3266 FAX:0739-81-3267 E-mail: lala@lacan.jp 撮影: STUDIO CACCI 細野ユカ
※本誌掲載の記事・イラスト・写真の無断転載、コピーを禁じます。 ※広告掲載についてのお問い合わせはメールまたはお電話で。

夏の和菓子

季節を表現した和菓子は見た目の美しさだけでなく、つるんとしたのど越しや上品な甘さと風味が相まって幅広い世代に人気です。ほっと一息のおやつや手みやげに、おいしさと一緒に暑さも和らぎそうです。

まるぜん

1年間に150種類ほどの和菓子を作るという「まるぜん」の夏と言えば「水まんじゅう」ですね。7月からは爽やかな味わいの袖あんも並びます。暑い日にこそ食べたいひんやり和菓子を今日のおやつに、どうぞ。

田辺市湊19-45
☎0739-24-8047
🕒9:00~19:00
🗓日曜日



竹流し水ようかん 300円/7月・8月限定の商品で、月ごとに3日間のみ販売。竹があれば作れるとの事なので予約をしてみてくださいね。

水まんじゅう 130円/プレーンな水まんじゅうの他に、ほうじ茶、袖あんもおすすめ。

季節の生菓子「花菖蒲」200円/葛でぶるんと固めたり、こしあんの上に色染めした白あんで覆ったり…ひとつひとつ丁寧に手作りされています。



富美堂

夏こそ食べたい「麩まんじゅう」。生麩生地でこしあんを包み、笹の葉で包んでるのでみずみずしい笹の香りが涼を感じさせてくれます。なめらかな口当たりと程よい甘さがくせになるほどのおいしさ。しっかり冷やして食べてください。

田辺市北新町56
☎0739-22-1119
🕒8:00~18:00
🗓不定休



麩まんじゅう 130円
水まんじゅう 175円

上生菓子「あじさい」180円。
他に「露の花」「ほたる」も。



食卓に涼風を ほしかやの夏うつわ

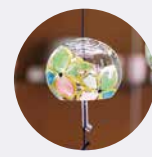


一. 雪の花 デザートトレイ 2,530円/ニ. 波佐見焼17cm皿 1,760円/三. 夏の風情を表現した絵柄が可愛い、楕円形のガラス皿 3,520円/四. コーヒーカップのソーサーとしても素敵 正角皿 1,760円/五. モダンな絵柄がオシャレなコーヒーカップ 2,530円/六. 鮮やかな朱色が美しい根来塗りの切手盆 2,585円/七. 伊賀焼き青市松の長方皿 3,300円

今年もほしかや陶器様から読者の方にガラス風鈴をプレゼント!

ガラス風鈴をおひとり1つプレゼント。当選者の方はお店で好きな絵柄を選んでください。
応募方法: メールで「ほしかやの風鈴」と応募してください。
月刊ラカンに対する、ご意見やご感想を添えていただくと嬉しいです。
応募者多数の場合は抽選となります。当選者の方にはメールでお返事いたします。
メール: lala@lacan.jp 締め切り: 7月10日(月)

ほしかや陶器
田辺市本町38
☎0739-22-0113
🕒9:00~20:00
🗓不定休(正月のみ休業)



二宮

夏だけの期間限定販売(なくなり次第終了)をしている、解けないアイス「くずパー」は年々その種類を増やし、今では11種類に。ピーチ、パイナップル、いちごなどのフルーツ味をメインにラムネ入りや抹茶も人気です。「柔らかくなったら冷凍室に入れてください」との事。子どもから大人までハマるおいしさです。



笹だんご 168円/5月の節句が終わると店頭に並ぶ笹だんごは、涼やかな笹の香りが口いっぱいに広がります。上品なこしあんの甘さがポイント。必ず常温で。

田辺市下屋敷町27
☎0739-22-1001
🕒9:00~18:00
🗓水曜日/火曜不定休



くずパー 250円/ラムネ入りソーダ。今年から販売スタートのブルーベリー、マンゴー

ここいっばんの集中も、新たな出会いも “かなり使える”ワークスペース



オフィス入居企業のセキュリティの観点から、一般利用エリアとオフィス専用エリアは分かれています。地元の私たちが利用できるワークスペースがかなり居心地いいのです！建物本体が紀州材をメインに建築されており、いたるところに木の柔らかな空気感を感じることができて「気分を変えていつもと違う場所で仕事に集中したい」とか「大事な打ち合わせにいい場所を探している」といった地元の方にこそ使ってほしいスペースです。また、ここで生まれる交流により、情報交換や協働などの相乗効果が期待できます。スタートアップの事業やベンチャー企業でワークスペースを活用することもおすすめです。



一般利用エリアの個室ブースは、ウェブ会議や秘匿性のある会話が必要なお仕事も安心して利用できます。



- **ワークスペース**
1時間…600円
1日…1,800円
1ヶ月…25,200円
- **個室ブース(1人利用)**
1時間…800円
1日…2,400円
1ヶ月…33,700円

地元割プラン 実施中！ 2タイプの会議室の利用料金が半額に！

会社やグループの会議、報告会、セミナーなどあらゆるシーンに使えます。まずは一度足を運んでオフィスカラウドナインの施設内を見に行ってください。

対象者: 住まいもしくは事業所が西牟婁郡(白浜町、上富田町、すさみ町)および田辺市内の方。代表者1名でも該当する方がいれば、プラン適応可能です。

- **会議室(30人~60人)...**
1時間 8,500円 → **4,250円**
セミナー形式30人/着席形式60人
- **会議室(15人~30人)...**
1時間 4,500円 → **2,250円**
セミナー形式15人/着席形式30人



設備: WiFi/有線LANジャック/電源タップ/電子黒板/音響設備(マイク・アンプ等)

予約の際
「ラカンを見た」と
伝えればコーヒーが
無料に!

利用者の声

気分を変えて、いつもと違う場所で仕事をするとかはかる

情報交換やスキルアップ、新たなビジネス創出の機会がある

軽い打ち合わせのフリースペースや会議やセミナーなどに利用できる会議室があるから便利

仕事のインフラが揃っているから安心

高台に位置するオフィスカラウドナイン。空港滑走路に並行するワークスペースからは、空と緑が目前に広がり居心地の良さは抜群。



- オフィスカラウドナイン -

TEL: 0739-33-2330 白浜町才野1622-1086 OPEN 8:30~18:30/CLOSE 土・日・祝



TANABE
SHIRAHAMA

おいしいカレー専門店

選

LOCAL ローカル

牛肉からのダシと焼いた野菜を攪拌してとろみをだしたLOCALのカレーは、旨味がギュギュッと詰まっているといった味わい。深いコクはキャラメルソースを加えているからで、毎日追っだきし気候に合わせて少しずつ味や食感を変えているのだとか。写真のミンチカツカレーはホントおすすめ！サクっ、ジュー、トロっ次々においしさが溢れてくるので、ぜひに！

田辺市稲成町277-1
南紀田辺地方卸売市場内
11:00~13:30 (L.O.)
土・日・祝



ミンチカツカレー1,100円(サラダ・スープ付き)他に、カレーのみ850円、オムのせ1,000円、チキンカツカレー1,050円など

Mobo モボ

コンビネゾンカレー1,550円(本日のミニサラダ付き or 増量カレー)



紀州原農園のコブミカン、小川農園のレモングラス・ニンニク・生姜、わかやまはらはま農園のパクチー、Kubo-Laboのバナナリーフ…グリーンカレーに必要な食材はほとんど地元で。「農家さんがいてこそ僕たちは料理を作れる」と話すシェフ南さんは、野菜のおいしさをとことん引き出すために、仕込みにかなりの時間と工夫を重ねている。それがカレーの香りと深い味わいとなりリピーターが増え続けている要因に。

田辺市新万8-2
☎0739-20-2441
☎ランチ 11:30~15:00 (L.O 14:00)
☎ディナー 17:30~23:00 (L.O 21:00)
☎火曜日/水曜日のランチ



ASA VILLAGE アサヴィレッジ

(旧:ホステルのアサ)

FOOD STAND MARCHE B3

玉ねぎとトマトを長時間炒めることで野菜の旨味が十分に引き出されたキーマカレーができる。B3の「半熟卵のキーマカレー」は辛くなく、スパイスが苦手な人や子どもでも「おいしい!」と大好評。店内で販売されている朝採れ新鮮野菜を買いがてらキーマカレーを食べながらゆっくり過ごしてみても、テイクアウトもOK。



半熟卵のキーマカレー
1,000円(サラダ付き)

白浜町1252-11
☎0739-42-2245
☎10:00~18:00



麹甘酒
グリーン
スムージー
500円



