

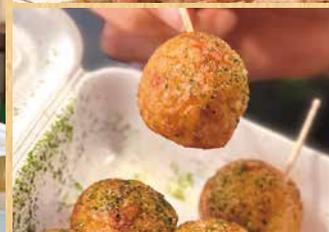
夏の涼スイーツ



たこ焼きのサイズが一般的なものより、一回り小さいのも特徴。子供や女性にうれしいサイズ感。

店主は大阪の老舗たこ焼き店「なんば一番 たこー」で修行を積み、こだわりの生地は修行先の「たこー」から仕入れている。さらに旨味をアップさせるため、海老を粉末にした「えび粉」を加えて焼いていく。「おいしいたこ焼きに焼き上げるためには、いじりすぎてはダメ。じっくりカリッと焼くんですわ。ソースも塗るのではなく、乗せる。これがポイントです！」タコは刺身用の新鮮なものを蒸してから茹でるという2段階加熱調理法。さらに、丁寧な仕込みとこだわりの焼き。ぜひ一度食べてみて！！

たこ焼き好きの人に嬉しいニュース！
大阪のソウルフード、
これぞほんまもののたこ焼きの店が田辺にオープン！
その名も、タコの神、蛸神（たこじん）！
外はカリッと、中はとろとろ。
まさに大阪たこ焼きの王道がしっかりと味わえる店なのだ。



▲ソースをかけずにそのまま食べる「素焼き」で、まずは味をみて。一緒についてるガリと食べれば、うなる美味しさ！これはビールのおつまみにピッタリだー。

▲「塩」は、ごま油と岩塩をまぶした青のりがなんとも旨い！「これからボン酢やだし醤油なども増やしていきますよ」

蛸神 たこじん
田辺市高雄1-1-28
(田辺駅近く／豊年寿司様となり)
☎090-7766-4199
🕒11:00～ 📍不定休



- 8個…450円
 - 10個…500円
 - 12個…550円
- 甘口ソース・辛口ソース
特製しょうゆ・ぼん酢
塩(ごま油)・明太マヨネーズ
素焼(ガリぞえ)

本場大阪のイカ焼きも
まもなく始まるよ！
(イカ焼き300円
ねぎイカ焼き350円)



旨い！ほんまもののたこ焼き 蛸神 オープン!!





▼写真は、黄桃のかき氷。追いソースも付いてます！

CAFE 白安

その日に作った新鮮なフルーツソースしか使わない「白安」のかき氷。10年前のオープン以来、そのおしさは口コミで広がり、地元だけでなく観光客からも大人気のお店です。口どけのいい氷は、新宮の仲氷店の氷を仕入れているのだとか。「古座川の湧き水で氷を作っているのですが、一般的なものと全然違いますね」と店主の小山さん。代表格の生桃のほかに生メロン、イチゴ、南高梅、そして生マンゴー！多彩な味を楽しんでください。

白浜町堅田2497-39
☎090-9043-1981
🕒10:00~17:30
●9月末まで無休
(悪天候・台風を除く)



▲店内にはあらかわの桃や北海道からのメロンの箱がどっさり積まれています。生桃(ミルク) 900円・生メロン(ミルク) 800円・黒糖きなごミルク 700円・南高梅700円・あったらラッキーなのが、生マンゴー 900円



▲とろんとろんの食感と深煎りきな粉の香ばしさ。上質な大人のわらび餅です。「わらび餅 540円」

冷たいごほうび 夏の涼スイーツ

うだるような暑さが続く夏
体がキツイだけでなく心まで弱ってきそう
そんな時に欲するのは「冷たくておいしいもの」
ラカンがおすすめする夏スイーツで涼しさを



▲マンゴー、グレープフルーツ、ベリーアイスがのった「トロピカルクレープ 1,200円」。
▶レモンとミントの香りが美味しさをアップ「ゴロゴロキウイスムージー 650円」
※8月9日～味光路にて夜クレープの店がオープン！詳しくはインスタをチェック

西八丁珈琲店

「コーヒーが苦手だったけど、ここのコーヒーを飲んでから好きになった」こんな声が多く届いているのは、コーヒーを知り尽くした店主が丁寧に淹れているから。アイスコーヒーも作り置きはせず必ず一杯ずつ淹れるのは「コーヒーは鮮度が一番大切だから」という理由。さて、そんな珈琲専門店の夏スイーツは「かき珈琲(かきごおひー)」カップの下の方の氷はザクザクの氷を、バニラアイスとシャリシャリの細かい氷、練乳が乗ったスペシャルティはびっくりなおいしさなんです！試行錯誤を重ねてコーヒー感をしっかり出した珈琲シロップが絶妙！ぜひぜひ～

田辺市秋津町189-8
☎0739-24-3030
🕒平日 10:00~19:00
土 9:00~19:00 / 日・祝 9:00~17:00
※8月は夜20:00まで営業
🗓木曜日(たまに水曜日に休む場合あり。インスタをチェック)



▼思いきり口コミしたい「かき珈琲」は1,000円。うだる暑さもこれでクールダウン。

富美堂

よく冷やしたわらび餅を器に入れて、お箸かフォークで一つ取るととろろ～んと…。これです！富美堂のわらび餅の特長！とろけるような柔らかさときな粉の香ばしさが口の中で広がります。夏のちょっとした手土産にも喜ばれますよ。

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



▶梅の実が一個丸ごと入った、くずり入りのさわやかゼリー「梅恋抄(ばいれんしょう) 280円」

ipe wakayama

季節のフルーツを冷たいスペシャルなスイーツに仕上げた「わより」と「クレープリートモ」。まず「クレープリートモ」の夏フルーツとアイスのクレープはいかが？食べ頃を見極めたフルーツのおいしさがさっくりしたクレープの上で際立ちます。そして「わより」は県内の桃をたっぷり使った「桃ベチーノ」。シャリシャリのかき氷に桃の果肉がたっぷり入った自家製ソース、さらに甘～い桃がトッピングされた贅沢スイーツ。「ス〇バの何とかベチーノよりもずっとずっとおいしいぞ！」と、個人的な感想をば。



▲桃ベチーノ 680円・ソフトのせ 800円 / ige宮古島塩ソフト 350円

田辺市稲成町532
わより
☎0739-20-1023
🕒10:00~18:00 🗓不定休
creperie TOMO クレープリートモ
☎080-5802-9049
🕒11:00~18:00 (L.O 17:30) 🗓月曜日



KOKOROが1階に引っ越して これまで以上に癒される空間に

暑さと疲れでクタクタ、何もしたくない、気分が沈む、こんな声が多く聞こえてきます。心と身体にメンテナンスが必要ですね。そこでオススメなのが、癒しのヘッドスパ「ヘッディマルマ」です。服を着たまま受けられるから予約が空いていればいつでも気楽に施術を受けることができます。「非日常感が味わえる」「スッキリした。家族に優しくなれそう」「月に1回は通いたい」乱れた自律神経を整えることは自分のためだけでなく、家族のためにもなります。

●大人気メニュー「ヘッディマルマ」
60分 6,600円→5,500円(8月末日まで)



CBDディープオイル(オイル美容液) 7,700円
ヘンプ(麻)の茎の部分を使い、3種類のビタミン(ビタミンA・C・E)、2種類のオイル(ホホバ種子油・コメヌカ油)を配合したスペシャルなオイル。美容だけでなく心身のリフレッシュ、関節・筋肉などのケアにおすすめです。リフレッシュしたいときは、首筋、肩、手首、関節などに。全身のマッサージオイルとしても有効です。

心身メンテナンスエステサロン
KOKORO ココロ

田辺市下万呂48-9
☎0739-68-9059(完全予約制)
🕒10:00~20:00(最終受付18:00)
📅不定休

●予約はライン、またはホットペッパーで



ホットペッパー

※体調不良の方や通院中の基礎疾患がある方、妊娠・授乳中の方などは予約が受けられない場合があります。あらかじめ主治医にご相談の上、予約の際にお伝えください。

エステは女性だけのものじゃない メンズフェイシャルのすすめ!

日焼け止めさえも塗らず、朝の洗顔だけなんてダメダメ!今の時期は汗をかいた肌に容赦なく照りつける紫外線がさまざまな悪さをします。「女性に比べて男性の肌は強い」って大きな勘違い。肌が分厚いから毛穴が目立つ上に汚れが溜まりやすくなるんです。プロによるスキンケアで、本来の肌を取り戻したらホームケアをきっちり。みるみる肌が変わってきますよ。営業マン・飲食店や美容師などの接客業・屋外での仕事・高校生…ギラギラやテカリ、ギトギトを解消して清潔な肌を手に入れましょう!

●「毛穴ケアコース」70分 6,600円
予約時に「ラカンを見た」と言う方は10%OFF!!



肌色がトーンアップし清潔感のある肌に。むくみが取れてフェイスラインがシュッとになりました。

▶花嫁だけじゃない、新郎も「ブライダルエステ」を。回数や費用など詳しくは問い合わせを。▶毛穴が目立つ、乾燥してカサカサ、皮脂分泌が気になる、フェイスライン、顔のむくみ、気になるところはどんどん聞いてみて!▶乾燥肌、オイリー肌、髭剃り負け、ニキビ、肌の赤み、シミとわ…それぞれの肌の悩みに合ったメニューを提案してくれるだけでなく、凝り固まった顔の筋肉をほぐし、日々のストレスもほぐしてくれます。極上のリラクスが期待できますよ。

NEW OPEN!



COFFEE STD
VENCHI コーヒースタンド ベンチ
白浜町720(円月島が見える海岸線沿い)
🕒10:00~サンセット
📅大雨の日



・クラフトコーラ 700円
・前日仕込みの
ミルクコーヒー 650円
・ブレンド 500円



コーヒー片手に
海を眺めたり散策したり



野菜とフルーツを 漬け込んで仕込む 冷麺スープの 美味しいこと!

「今年の暑さは異常やね(汗)」たしか去年も同じセリフを言っていたような…うだるような暑さで食欲も落ちてしまいがち。でも、しっかり出汁をとったスープと滑らかな麺。そうです、よ〜く冷えた韓国冷麺なら不思議と食欲がアップ。白浜町日置の韓国食堂「プサン」は、調味料や食材は韓国から直接仕入れ、韓国のオモニが作る素朴な家庭料理が人気です。もちろん冷麺も大人気。他店では牛や鶏ベースでスープを作るところが多いですが、こちらでは野菜とフルーツを漬け込んでスープを作っているんですよ。スッキリだけどコクのある美味しいスープはゴクゴク飲みたくするほどの味わい。麺は蕎麦粉ベースで、ほのかに蕎麦の香りがします。「プサン」の冷麺、ぜひぜひ食べてみてくださいー!

▶「トッポギ700円」は別腹で、ってことで。
▶韓国のかき氷「パッピンス」は小300円、大500円。組み合わせるとは注文が受けられない場合あり。



PUSAN



▶うつつの中の氷は溶けてスープが薄くならないように、濃いめのスープを別に作って氷にしているから最後まで美味しいです。韓国のお酢をさっかけて召し上がれ。「韓国冷麺 800円(麺1.5倍+200円/麺2倍+300円)」

韓国食堂 **プサン**

白浜町日置川1210-1
☎080-7087-0051
🕒11:00~14:00/17:00~20:00
📅月曜日(祝日はOPEN)



ひとこと
ワンコの散歩がてら夕涼みで田辺の鴈ヶ浜へ、70歳くらいのご夫婦が座っていて「暑い、暑い言うな!よけい暑いわ!」とご主人の大きな声。「私、何も言ってもお父さんさっから暑い暑い言うてるけど」と奥さん。「ほな、何かい。わしは自分のひとり言に怒ってる言うんかい」「そうでしょうよ。自分に怒ってるんでしょ!」「そんなことあるかい!お前が暑い言うるとんや!」夏の暑さはアカン。せっかくの散歩が台無しになってしまう。(田辺市/A・H)

ひとこと
夜寝る前に明日の予定を思い浮かべ、朝起きてまず今日のすべき事のリストや予定を確認し、身支度をすべき事をやっていく毎日。すべきことは誰かに言われたことではなく、自分で決めたことなんだけど、こないだふと「めんどくせ」と呟ってしまった。自分で自分を忙しい感じにしていけない、と思ったのです。

neneのお勧め商品や新商品をご紹介します!

nene's select

今月は愛媛から美味しい食をお届けします。

瀬戸内クラフトカレー



アジアの伝統製法をお手本に手作りで煮込まれたクラフトカレー。電子レンジ対応なので手軽に食べられます! 各864円

瀬戸内おかずマヨ

豆乳と瀬戸内レモンで仕上げた自家製マヨネーズにそれぞれのをぼろを合わせた、ごはんやパンに合うおかずマヨ。675円〜

瀬戸内のパスタソース

瀬戸内の食材をふんだんに使った本格派パスタソース。茹でたパスタにあえるだけ! 540円〜

どれも保存料・化学調味料不使用で自然派の味わい。入荷のタイミングでそれぞれ種類が変わってまいりますので、お楽しみに!

nene ネネ
田辺市末広町4-22 ☎0739-33-2502
🕒10:00~18:00 📍水曜日+不定休(Instagramでお知らせ)



おしえて!

たまきさん

田辺市本町「ほしかや陶器」の店主
玉置さんに聞きました。

Q 独身の頃からうつわ好きです。先日、姑が遊びに来てくれた時、いただいた器に花を挿してリビングに飾っていたら、「食べ物を入れるものに花を入れるなんて!」と、ものすごく怒られました。器の楽しみ方の一つだと言っても聞かれません。それ以来、険悪な感じに…。何と説明すればいいのでしょうか?

A 昔から「見立て」という言葉があって、お酒の徳利や魚を入れる竹かごを花入として使ったり、すり鉢をお茶道具として使ったりしていました。現代の暮らしの中ではより多くそういうことができるようになってきていることを、雑誌を見せながらお話しされてはいいがですか?

Q 陶器が大好きで、いつか窯元へ行ってみたくて思っています。最近人気の波佐見焼を訪ねる場合、いきなり行ってもいいのでしょうか?

A 長崎県の波佐見焼はふだん使いの器ながらデザイン的におしゃれなものが多く、ここ数年ブームになっていますね。福岡空港や長崎空港からクルマで行くか、JR博多駅から電車を使うか。大抵の窯元にはショールームがありますが、中には予約が必要などもあるので事前にネットなどで調べてみてください。近くには有田焼や唐津焼の産地もあるので、時間があれば足を伸ばしてみるのもいいですね。

次回は3回シリーズの3回目!「玉置さんに聞きたい」という方はラカンにメールで質問を送ってください。✉lala@lacan.jp



▶デザートセット550円ってことでバスクチーズケーキとアイスコーヒー。スペイン産カモミールティー「マンサニージャコンミール」もおすすめ。



今すぐテイクアウトメニュー「グリルチキンとパエリアのセット 850円」。冷凍庫のストックにもおすすめです!他にもバスクチーズケーキ(12cmホール)1,500円も。

SPAIN BAR VALESTA
スペインバル バレスタ

白浜町3300-17
☎0739-20-4410
🕒月・火・水 11:30~14:00(L.O13:30) / 17:30~22:00
木・金・土 17:30~22:00
※祝日のランチは要問合せ
📅日曜日(夏季は営業している場合もあり)



VALESTA

▶この日のタパス盛合わせはトルティージャ・イベリコ豚の生ハム・イワシの酢漬け・フラメンコ・ピーズのポテトサラダ・小イカの墨煮。どれも本当においしいのだ!

タパス、アヒージョ、パエリア… キンキンに冷えたビールと一緒に、是非!

スペインの楽しみは何と言っても、色とりどりのタパス。ガーリックで炒めたものや酢漬け、レモンをぎゅっと絞って食べる新鮮な魚介など、その日の仕入れで様々なメニューを提供してくれる「バレスタ」がランチを再開!アヒージョランチ(1,800円)やパエリアランチ(2,200円)、パスタランチ(1,200円)などもあるが、今回紹介するのは予約なしでもOKなコース「カジュアルシェアスタイル(1人3,500円)」7種類のタパス盛合わせ+しらすのアヒージョ+パエリアと、たっぷりなボリュームとおいしさに「なんか、屋からすません」とニヤニヤしながらつぶやいてしまう。ノンアルコールドリンクも充実しているので、夜はなかなか出られないという方には是非とも行ってもらいたいお店。さあさあ、デザートまでたっぷり楽しみましょ!

平屋のおうちの暮らし方がわかる!

オーナー様宅訪問会

SHIRUSU ieで建てたおうちにすでにお住まいのオーナー様に
住み心地や暮らしのポイントなど、気になることを直接聞けちゃいます!

完全
予約制
①10:00~
②14:00~

SHIRUSU ie
ame nochi kurashi

8/18
sunday

場所: 白浜町才野
詳しい場所は
ご予約時にお伝えします

9月中旬・田辺市下三栖にて
完成見学会開催!



山本建築工房10周年記念
イベント来場特典!

8・9月の夏フェスイベントにご来場くださった方を対象に、2024年内にご成約いただいた
3名様限定で
新築お引渡し時に
SHIRUSU ieセレクトの
一枚板をプレゼント!
(すでに打合せ等始まっている方は対象外)

株式会社 山本建築工房
田辺市たきない町12-20 / Open 9:00~18:00
☎0739-25-5775



詳細はInstagram、LINE公式アカウントにて配信します!ご予約もこちらからできます。

yamamotokenchikukobo.com

FUKUUME CAFE STAFF WANTED

スタッフ
募集

○キッチン補助・調理
○ホール・接客・レジ対応

希望の年齢:20代後半~40歳まで
書類選考となります(給与は要相談)

求めているのは、こんな人……
接客経験者、キッチン経験者歓迎します!



FUKUUME CAFE ふくうめカフェ (福梅本舗)
お問い合わせ:0739-43-0917
白浜町堅田2497-36 🕒9:00~17:00 📞無休

おしゃれが好き

仕事がない&効率的

接客が好き

Yes Noがはっきり言える

笑顔

働くことが好き

美味しいものが好き

元気



ひとこと 夏休みが始まり、わが家では初めてザリガニを飼い始めました。酸素のブクブクがないので、溺れないように水槽の水は少なめにしています。知ってました?ザリガニって、横向いて寝るんですよ!気を抜かずにたまに浮いているもんだから、安否確認するたびに両ハサミ振り上げて威嚇される毎日です。(田辺市/K・R)

ひとこと 我が家ではたまごサンドがブーム。と言っても、ここ一週間ほどですが…。このパンで作るかがおいしさの大きな違いで、たまご焼きも甘めか否か、マヨネーズにわさびを入れるか辛子にするか。一緒にサンドする野菜の種類…などなど。ああ楽しい毎日。あ、ボク受験勉強イヤで仕方ない高校2年生です。(田辺市/T・M)