

魅力あふれる有田川町と
白浜温泉へ1日トリップ



SHIRUSUI
ame nochi kurashi

完全
予約制



Q値:1.21W/(㎡・K) / UA値:0.38W/㎡・K / C値:0.21㎠/㎡ / 耐震等級3

OPEN HOUSE

~12/1 sun
上富田町市ノ瀬

約1ヶ月の
ロングラン
開催!

※詳細な場所はご予約時にご案内します

4人家族が暮らす3LDKのお家。外観はネイビーのガルバにレッドシダーを合わせた存在感のあるデザイン。キッチンがLIXILリシェル、洗面は人気のアイカ工業スタイリッシュカウンター!

- ①10:00~ ②12:00~ ③14:00~
 - ④16:00~ ⑤18:00~
- ※時間外もご相談ください。

僕の家の完成見学会にぜひ! 昼間と夜の雰囲気それぞれ見ることをお勧めします。ロングラン見学会なので、今と終盤の2回来てもらうのもいいかも。気温差があるのでよりわかりやすいと思います!



施主 坂本 辰哉 様

Interview

色んな完成見学会を見てまわりましたよ。と言うのも、どこも高気密高断熱をアピールしていましたが、正直それぞれの特徴がわからなかったんです。「高気密高断熱は当たり前でしょ」と言う気持ちもありました。で、山本建築工房の見学会で家に入ったとたん、あ、何だこの感じ。快適ってこの事なんだ、と体感したんです。一緒に行った僕の奥さんも同じ感想でした。山本社長の話もすぐわかりやすくて納得しましたし、社長の豪快な人柄とウラオモテのない実直な感じがすごくて一気にファンになりました。家を売るといいうのではなく、家を建てるのがたまらなく好きというのが伝わりました。はい、すぐに建築をお願いしましたよ! で、僕も山本建築工房に就職しました! (笑)

山本建築工房
代表 山本 実



家づくりは、工務店と施主様が一つのチームになって一緒に建てていくんだという想いを持っています。これは創業当時から変わらないんです。施主様の要望通りにするのがいい工務店ではないし、工務店が仕事しやすいように建てるの、いいとは思いません。一緒に建てるんです。うちの棟梁ははじめ大工さんが素晴らしいと、同業者さんが言うてくれていると聞いて本当に嬉しいし、自慢でもありません。これまでのお客様からクレームや不満は一切ないのは、皆さん快適に暮らしているから満足してもらっていると思います。住みだして2年3年経過した家をお客様と訪問する企画をしているのですが「社長、うちはいつでもいいですよ」と言ってくれるOBさんが多いことが本当に嬉しくて、建てた後から本当のおつきあいが始まる。これも私が大事にしている言葉です。何でも聞いてください! 高気密高断熱の事、土地探し、ローンの事、真剣におつきあいます!!

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

yamamotokenchikukobo.com



詳細はインスタグラム、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。



DELICA&ZAKKA MOM.
11:00~17:00 日・祝定休日
田辺市東山2-26-30
TEL:0739-33-2069

日替り弁当
毎日インスタ
ストーリーズで
投稿中



次回 2024年
12月1日 発行

LACAN 発行所: 株式会社ラカン 〒649-2211 白浜町2927-910
TEL:0739-34-7588 FAX:0739-34-7866 E-mail:lala@lacan.jp 撮影・デザイン: design ao
※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す。

月刊ラカンの
バックナンバーは
こちらからどうぞ!





HERB+CAFE

ハーブのチカラと美味しさ、いただきます！

30種類以上のハーブを栽培し、それをふんだんに使ったランチやカフェメニュー。写真のプレートを見て下さい。10種類以上のハーブや新鮮な野菜が盛り込まれていて自家製玉ねぎとクミンのオイルドレッシングの美味しいこと。おしゃべりを忘れてわいわいと食べている自分に、ハタッと気づく…。店主が焼くパンには自家製ハーブバターをつけて。そうそう、スープが深〜い味わいで初めて食べる美味しさに感動。「しばらく休業している間に店舗と駐車場を改修し、再オープンの際にはメニュー内容を変えてお客様をお迎えしたかったです」とオーナーの河野さん。空間デザイナーでもあるオーナーだからこそ、ゲスト想いの料理と居心地の良い店づくりに徹しています。にわか真似事をする人が多い中、ぶれないものを持っている人は強いなあとつくづく感じた次第。体も心も喜ぶヘルシーランチ。是非是非、行ってみてください！

ある日のランチプレート：ランチプレートのメインを肉か魚かチョイス。(豚肩ロースのコンフィ・ポークソーセージ or 舌ヒラメのムニエル・ポークソーセージ) レンズ豆の煮込み / オリーブとアンチョビのペースト / 自家製ハーブサラダ / 自家製玉ねぎとクミンのオイルドレッシング / ビーツとブルーベリーのピクルス / 自家製オートミールサブリエペーストとピクルス乗せ / パターナッツかぼちゃとトウモロコシのココナッツポターージュ(カリイ風味)など、もう最高のランチでした！ランチプレート 2,000円



デザートはLAW CAKE(ローケーキ)600円。ローケーキは小麦粉や砂糖を使用せず、自然由来のもので甘さを加え、焼かずに冷やして固めたアイスケーキのような食感のケーキ。写真はチョコレート+バナナ。満腹なのにペロリと食べてしまう美味しさ。/12種類あるハーブティーの中から選んだのはルイボスティー・ペパーミント・エルダーフラワー・エキナセアのアブレンド。リラックス、免疫力向上、花粉症、冷え性、便秘に効果が期待できたとあって「今日の私にぴったりだ!」となったのです。効能を見ながら選ぶ楽しさも、このカフェならではの、ハーブティー 800円



有田川町徳田223-1
☎0737-23-7551
☎ランチ 10:00~14:00 (L.O)
☎カフェ 15:00 (L.O) / 16:00 (CLOSE)
☎月・火・金曜日



Cafe moco

炊きたての白いご飯、おいしい味噌汁とおかず。大人になるとお母さんが作ってくれたお家ご飯が恋しくなる時がありますね。近くにあれば毎日でも通いたくなるお店、それが「カフェモコ」です。定年を機に神戸から移住してきたお父さんとお母さんが営むこの店のランチは既製品を一切使わない、すべて手作りでおかずは毎日変わります。ずっと専業主婦だったお母さんは3世代7人家族の3食のご飯を何年も毎日作り続けてきたから、今一番美味しい野菜や魚を調理するのもなんてことはないのだとか。味の濃いもの、薄いもの、辛い、酸味、味のバランスを考えて献立を組んでいます。「おいしいねって言うてくれることが嬉しくて、つついてんご盛りにしちゃうの」週替わりランチ(1,100円)は20食限定なので予約必須。他にもランチメニューがあるので、ご安心を。

素材の味をしっかり和と大切にしたい献立が並びます



チキン南蛮、ハニーマスタードチキン、海老フライ、煮込みハンバーグ、えびカツカレー、カツカレーは1,200円 / 写真はハニーマスタードチキン!それぞれのおかずも本当においしくてたまりません。お腹ぺこぺこにして行ってくださいな。

有田川町金屋822-5
☎0737-20-7811 (090-3999-4257)
☎11:00~14:00
☎日・月・火曜日



出来るだけ予約を!



お庭のバラ園は4月ごろが見頃です。

魅力あふれる有田川町

ドライブがてら出かけてみて

今、最も熱い街「有田川町」
ものづくり、カフェ、ライフスタイルショップ…もちろん有田みかんでも若者だけでなく様々な年代の人が個性的に店を運営し多くのお客様を迎えています
今回は、第一弾。素敵なお店や人の紹介を続けていきますよー

トッピングは8種類からお好きなものを4種類チョイス。さらにトッピングを追加することもOK(別途、追加料金が必要)トッピングによって味わいや食感が変わるのも豆花の魅力。つるんとめらかな舌触り、香り豊かなジャスミンのシロップ…幸せなおいしさです。豆花800円(追加トッピング1種100円)



もう一つ、見逃せないのが丸十家具オーナーによる「スパイスカレープレート」。こちらは毎月第1土・日の開催で、たくさんファンが待ちかねているメニューです! SPICE CURRY PLATE 1,500円
●毎月第1土・日 11:00~無くなり次第終了



丸十家具

半地下フロア
Cafe & event space CIRCLE

なんかもう、カッコいいお店が提供するランチって文句のつけようがないのよ、ほんまに

丸十家具店内の「CIRCLE」は毎日のカフェ営業と不定期でワークショップなどを行うイベントスペース。通常はドリンクと手づくりデザートを提供ですが、イベント時にはふだん食べることのできないメニューが登場。11月は、乳製品、卵を使わないやさしいお菓子を作るウニトトロさんによる「豆花(トウファ)」です!「豆花」とは台湾のスイーツで、日本でも専門店ができたカフェメニューになったりと、大人気のスイーツです。器の底に約250グラムの豆乳を葛と寒天で固めたものと、サツマイモのお団子やハトムギ、仙草ゼリーなどをトッピングし、シロップをかけたものです。デザートとして楽しむのもいいけれど、「ランチにぴったり!」と女性からの人気がすごいのです。
●11/16(土) 11:00~16:00 無くなり次第終了

有田川町天満20
☎0737-52-2373
☎10:00~18:00 無休



白浜温泉へ 1日トリップ

Shirahama 1day trip

猛暑の夏が過ぎても今年は10月末でも30度近い気温があったりという変な気候。最近になってやっと秋の気配を感じるようになりましたね。さて、この季節、地元民として静かな白浜温泉を観光客気分で見学してみませんか？何と言っても1400年以上の歴史を持つ白浜温泉は美肌の湯としても有名。近所にこんな素晴らしい温泉があるのに、まだ入ったことがないという人も意外と多いのです。これは、ほんともったいない。おいしいランチを食べて白良浜を裸足で歩いて、温泉に浸かる1日トリップ。知っているようで知らなかった白浜の魅力をゆっくり体感してみたいか？



風味豊かなポロネーゼ1,200円

しっかりお腹いっぱいになるボリューム！ガーリックきのこチーズ1,200円。他に、たっぷり生クリーム900円やハニーバナナアイスクリーム950円、カリカリベーコンエッグ1,100円、ローストビーフ1,500円もあり。さて、あなたはどれにしますか？/白浜産川添紅茶 450円



ヨーロッパから伝わったフレンチトーストは軽食や朝食、デザートとして人気のメニュー。食パンやバケットのフレンチトーストはよくあるけれど、もっとりベーグルをフレンチトーストにしたサンバルコのメニューはしっかりランチに、またデザートとしてシェアして食べるのもおすすめです。旬のフルーツと組み合わせたり、フレッシュなホイップクリーム、ローストビーフなんかもそられるけど、今回は秋っぽくキノコメニューをオーダー。ほんのり甘くてやさしいおいしさキノコのほっこりしたおいしさも合わさって、ベリーグッドなランチとなりました。是非に！

さく、ふわっ、もっちり
ベীগグルフレンチトーストが人気



スーパーフードを使用した栄養価の高いエナジーボウルは1,100円～



Sampark サンバルコ
白浜町1976
☎090-8936-3974
🕒12:00～17:00
🔥火・水曜日



和歌山を代表するお菓「かげろう」とともに、季節のフルーツや新鮮なクリームをサンドした生かげろうが大人気のカフェ「かげろうカフェ」でおいしいランチやティータイムを楽しんで！ラカンがおすすめするのは、粗挽きのひき肉と香味野菜の旨味をぎゅっと閉じ込めた「ポロネーゼ」。リピーターの一番人気メニューというも頷けるおいしさです。平日限定・10:30～のメニュー「ハンバーグ&海老フライ」と「魚介たっぷりシーフードグラタン」もオススメです！

手軽におしゃれなランチタイム
ここでしか食べられない「限定生かげろう」が魅力的すぎる

ハンバーグ&海老フライ(ライス付)1,200円、平日限定のシーフードグラタンは980円



食後にぜひ食べていただきたいのが、本店でしか食べられない「生かげろう」。新鮮な材料のみで作られているので、賞味期限は販売日当日。フレッシュなおいしさで、これだね。1本120円～



Kagerou Cafe かげろうカフェ
白浜町1279-3
☎0739-42-3129
🕒8:00～18:00
🔥年中無休



喫茶、オリジナルブランドのアパレルショップ、1日組のゲストハウスを運営するMUYA。オープン以来人気のクリームソーダやコーヒーゼリーに心惹かれつつ、ランチに食べたいメニューは自家製パンの香ばしさが魅力のホットドッグ。ハード系のパンがとにかく美味しく、歯ごたえの良いソーセージとの相性もバッチリ。しっかりランチ、と言うよりもちょっと小腹が空いた時やデートの軽めランチに最適です。シンプルな店内、心地いい音楽はレコードから、くつろぎの空間でゆったりおいしい時間を過ごしてみよう。

ホットドッグ(ピクルス付き)700円/コーヒー600円



和歌山のフルーツで作られた手作りのアイスクリーム達。写真は、八朔ミルクとフルーツミックスWで650円

MUYA ムヤ
白浜町1946
🕒12:00～17:00
🔥火・水・木曜日



シンプルなお洒落なカフェで
やさしいランチとデザート



薬膳カレーランチ(薬膳茶付き)1,680円。田上の熊野米、地元の野菜をふんだんに使っています。ライスに搾りかけるグリーンレモンも、もちろん地元産。写真は豚の角煮ゴロゴロ。

白浜で居心地のいいカフェと言えば「豆の湯」。季節ごとに珈琲豆と焙煎にこだわり、値打ちのある珈琲を提供してくれます。さて、ここでのランチは「薬膳カレー」。11種類もの野菜やフルーツ、ハーブを炊いたプラントベース(野菜だし)と7種類のスパイスを炒めて作るのだとか。小麦粉、カレー粉は一切使っていないのに深いコクと風味が本当においしくて、根菜や生姜が体を芯から温めてくれる優しさいっぱいのカレー。グルテンフリーだけでなく、ビーガンの方にもおすすめ。お肉をたっぷり食べたいという人には別仕込みのビーフやポークもあります。冬に向けて大根も加わりますよ。

身体のすみずみまでじんわり温まる
薬膳カレーの力



地元のイチジク農家さんの協力で収穫したものを半ドライにしてストックしているから、いつでもイチジクのバウンドケーキが楽しめます。生地にもイチジクを練りこんでいて、その風味ときたらもう大満足のおいしさ。イチジクのバウンドケーキ(グルテンフリー)620円、ドリップコーヒー650円

九十九別邸 豆の湯
白浜町1384-15 新地長屋5号
☎0739-33-7070
🕒9:00～17:00(カレーは11:00～14:00)
🔥火・水曜日





「いつもありがとう」の気持ちを込めて
ふわっふわの釜揚げしらすに

地元自慢の味を、お世話になつている方や大切な方に、日頃の感謝の気持ちを添えて贈ってみませんか？
遠方への発送も可能です！
先様にも「うまっ！」と言わせる
とっておきのギフトになりますよ。

冷蔵
発送

釜揚げしらす
350g 2,000円
500g 2,600円

冷蔵
発送

釜揚げしらす
(化粧箱入り)
150g×4パック 4,100円
150g×1パック 900円

冷蔵
発送

釜揚げしらす
(木箱入り)
500g 3,200円
1kg 5,600円

期間限定!

「ラカンを見た!」で
10%OFF!

2024年11月30日まで
※割引は商品代のみ(送料は対象外) ※店頭でのご注文のみ

大切な人に
いっぺん食べさせたい!
そんなしらすです

4代目店主
増田文彦さん

増富商店
田辺市磯間20-11
10:00~16:00 日・祝日
☎0739-22-0572
FAX: 0739-25-4840

オンライン
ショップ

しらす入荷の情報は
公式LINEから!

ケンサのススメ

毎月1日発行の月刊ラカン。と言いつつも、今月号の情報誌ラカンの発行が遅れ、先月号は半分のページ数、先月号も発行日が遅れた。本当に申し訳ない気持ちでいっぱいになる。言い訳に聞こえるかも知れないが、私の入院、手術、退院後の自宅療養が長引いたせいである。

夏の終わりにくも膜下出血の原因となる脳の動脈瘤が2個見つかった。小さいサイズなら経過観察となるらしいが、私は、8.5ミリと7ミリの大きさだったので、破裂する前に早めに処置した方が良くもなったのだ。

そもそも動脈瘤が見つかったのも、脳ドッグや検査を受けたわけではなくラッキーな偶然がいくつも重なり発見できた。国立南和歌山医療センターで検査入院をして、カテーテル手術は無理なので開頭手術になると言われた時は「え、頭蓋骨を開けるってこと?じゃ、頭を切るってこと?え、髪の毛をいじらね、DIVAの黒崎さんに言わなきゃ」怖いと言いつつも、1回の手術で2個の処置をするのではなく、1個ずつと言うから、手術は2回。(2回目は1月の予定)それだけ私の動脈瘤は厄介な形をしていること、血管のバイパス手術も同時に行う予定だと聞かされた。長年の喫煙が大事な血管をポロポロにしていたのだ。やはり、何でも自分に返ってくるんだなと、つくづく思い知った。

早めに退院すれば仕事ができること簡単に考えていたけれど、これが大きな間違い。車の運転ができない。1時間ほど仕事すると熱が出る。翌日疲れで動けない。療養って大変なんだと、これも思い知った事。(しかし、脳を休めるって難しい。何も考えないようにするって、なかなかできない)と、とにかく何が言いたいのかというと「みなさん脳のMRIを受けてください。そして禁煙してください」毎年健康診断をしているから大丈夫と言つても脳の検査はしないのがほとんど。検査を受けて万、動脈瘤が見つかったら予防になる。ここ数年、20代、30代の若者で、くも膜下出血で救急搬送される人が増えているというのだから、気づかない病気がほとんど怖いよ。

動脈瘤を見つけてくれた白浜町の三谷医院の三谷先生、南和歌山医療センター脳神経外科の私の主治医石井先生、病棟の看護師さん達、色んなお世話をしてくださったスタッフさん達、本当にありがたうございませう。また1月にお世話になります。

株式会社ラカン 朱ようこ

STOCK OUTDOOR * COLUMN

路地裏から失礼しますっ #23



民泊営業の届け出が受理されましたので、正式に宿を営業していきますので、「STOCK OUTDOOR」同様に可愛がって貰えたらなと思います。

以下ボクの思い。

ボクの若かりし頃、仕事で訪れた時に利用する常宿があったんです。山の麓にあって古びたオイルランプや骨董品クラスの雪山装備や膨大な量の書籍。いつも行く度にワクワクしていました。そのご主人がいつもよくしてくれて、予約の電話をかける時「そろそろかかってくると思ってたよ、何泊するの?」みたいな感じでフレンドリーでいつもウェルカムだったんです。

いつかの帰り際に、「新田くんは風来坊だね。つて言ってくれたのがすごく印象的で、ご主人とその宿の空気感みたいな居心地にしたいくて、あの時のご主人の言葉をお借りし

風来坊の宿
「wanderers inn」
と名付けました。

どこからともなく現れ、風のように去っていく旅人達の居心地の良い空間が作れたらな、と思います。どうぞよろしくお願ひします。

田辺市下屋敷町18-3
☎0739-34-3033
11:00~19:00
水曜日

