

山がある。  
河がある。  
大海がある。  
それ故に独特の  
“顔”がある。

熊野灘、紀伊水道と呼ばれる太平洋にぐるりと面し、熊野三山に代表される雄大な山々。そんな大地を十津川や、熊野川、紀の川、日高川が縫うように流れる。地図で見ると一目でわかるとおり南紀は、そんな雄大な自然が残る所です。そのため食べ物はもちろんのこと、独特の文化が残ります。当店のある印南町切目周辺にも、こうしたことを感じさせる名所・旧跡が数多く点在しています。

#### 印南町に伝わる“南風”の民話

「かつお節」発案者の子孫が命をかけた悲恋の物語「やませ」

みなさんが年中食べられている「かつお節」。その考案者はここ印南町の出身である角屋甚太郎という人物です。腐りやすい夏から秋にかけてが旬であるカツオを、いかに長く保存できるか、そして遠方に送りたいと願った初代甚太郎の思いを引き継いだ2代目が、“燻乾法”という技法を編み出し、現在のかつお節製造の基本を作り上げました。

さて、その後明治中頃には「印南片荷角屋片荷か」とまで言われる財産家になった角屋家。そこからこの民話は始まります。初代から数えて数代、甚三郎の一人息子・与一は、美しい女中の「おさな」と恋に落ちました。しかし、この娘は桶屋のひとり娘。あまりに身分が違う恋は、角屋として許されるはずがありません。やがておさなは角屋を追い出されますが、強い絆で結ばれた二人は10月10日の夜、印南浦の「高岩」からこの世を儚み、身を投じてしまいます。

悲しみに暮れた父・甚三郎は二人の墓を建てるとともに、すべての財産を処分。二人のための永代供養料を印定寺に寄進した上、鰹釣りの船団とともに土佐へと移住してしまいました。そのときに寄進された什器や二人のお墓は、比翼塚とともに印定寺に今も残されています。

また、10月13日には位牌をまつり、什器に御馳走を盛って行われる法要「角屋の施餓鬼」が営まれます。この日の夕刻になるとなぜか吹き出す「やませ」といわれる南風は、二人の霊が明和の昔を偲べと訴えているのだと、地元の人々は言います。



食堂レストラン



お土産品コーナー



2階大広間



楽しい旅は安全運転からはじめます。

#### ●収容案内

1階 宴会場 150名  
2階 大広間 450名  
食堂レストラン 150名  
全収容人員 750名

●グループのお客様には小部屋をご用意できます。

#### ●所要時間

大 阪 2 : 30  
岸 和 田 S . A 1 : 20  
関 西 国 際 空 港 1 : 20  
白 浜 0 : 50  
勝 浦 3 : 00  
龍 神 2 : 00  
高 野 山 2 : 40

## レストラン かどや

〒649-1534 和歌山県日高郡印南町切目1165の1番地  
TEL0738(43)0231(代) FAX0738(43)1272



甘酸っぱいに味わいに大満足!  
いちご狩りもお楽しみいただけます。

### かえるの里観光農園

〈かどや直営〉

当店直営の「かえるの里観光農園」では、新鮮で美味しいと評判のいちご狩りが、気軽にお楽しみいただけます。ぜひ、旅のプランにお入れください。

いちご狩り期間: 12月末~5月末迄

御料理のご案内

# 紀伊と食

レストラン  
かどや

# 紀州を食らい

黒潮の荒波に動じることのない堂々たる風貌。

膳に盛りつければ、美しく比類なき味わい。

まさに神が海という世界につかわした王者「クエ」

本場・熊野からその最高の味わいを

山海の美味とともにあますところなく。



**くえづくし膳**  
〈造り・鍋・天ぷら・寿司・茶碗蒸し・吸い物・付出し〉

「九絵」。漢字で書くとかわいらしい魚を想像しますが、実際は大きいもので体長約1m、体重も50kgもある巨魚。さらにお世辞にもかわいとはいえず、下顎が突き出した顔。しかし、その淡白で濃厚な味わいは多くの人を魅了し、「世界一美味しい魚」と讃えられています。旬は10月から12月頃までといわれていますが、総じて一年中おいしい魚です。ただしその捕獲は網漁では難しく、一本釣りに頼るしかないため、味が豊富な地元でも、幻の魚として珍重されています。

## 五感を震わせる紀州ならではの料理を、磨かれた技と心で。

料理は舌だけでなく、五感で味わうもの。そんな信念の元に、紀州で生まれた旬の味覚を取り揃え、その味のみならず、彩り、薫り、佇まいをも大切に、職人の磨かれた技、そして真心でお料理した食膳をご賞味いただきます。



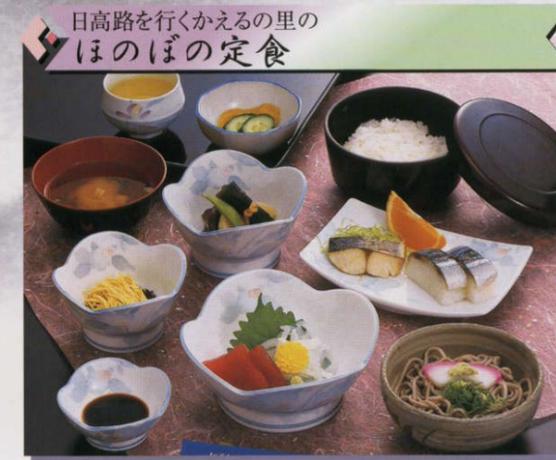
紀州の美味海鮮が揃い咲き。  
**すずしま膳**



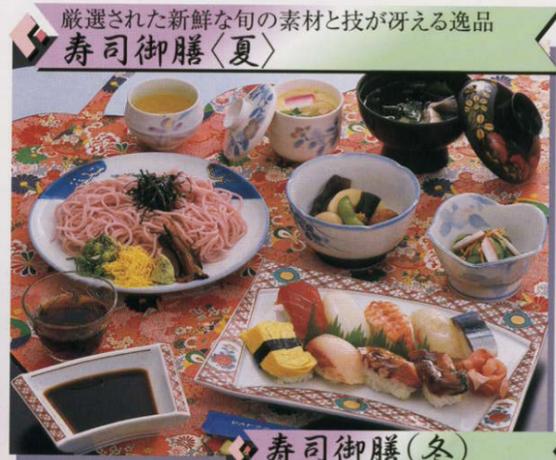
春から夏は南部梅林の梅肉でも鍋を  
**はもなべ膳**



法灯国師宗の国お持ち帰りし金山寺みそを用いた  
**味噌陶板すさみ膳**



日高路を行くかえるのりの  
**ほのぼの定食**



厳選された新鮮な旬の素材と技が冴える逸品  
**寿司御膳〈夏〉**



桜の花が咲きほころがごとし小鯛をちりばめた  
**小鯛ちらし寿司膳**



ツルツルとしたのどごしと、あたたかな味わい  
**うどん定食**



**寿司御膳〈冬〉**



熊野灘ならではのおいしく脂のつたさんまを活かした  
**さんま寿司** 〈お土産にも最適です。〉



**お弁当**  
**幕の内お弁当・かどや名物 釜飯**

バスや電車のなかでも、気軽に美味をお楽しみいただけるお弁当をご用意いたします。お気軽にお申込みください。



いなみ漁港に水揚げされるとれとれの魚をご用意させていただきます。  
**海鮮舟盛料理 じんたろう丸**