

和歌山

湯浅町

和歌山県のほぼ中央に位置する人口約1万人の町で、日本の食文化を代表する「醤油醸造発祥の地」として全国に知られています。鎌倉時代、中国から伝わった金山寺味噌づくりの過程で生まれた「たまり」が醤油の始まりとされ、その伝統は現在も町の醸造文化として受け継がれています。



湯浅町観光協会
公式Instagram

おすすめ特産品



あみ清
数見商店

元禄時代（17世紀末）に創業した、金山寺味噌と湯浅醤油の老舗醸造元です。創業当初は海産物を営み、その後、金山寺味噌と醤油の醸造を始め、現在では13代にわたり伝統の製法を受け継いでいます。



角
長

天保12年（1841年）創業の湯浅を代表する老舗醤油醸造元です。醤油発祥の地・湯浅で受け継がれてきた天然醸造を守り、杉桶による伝統製法でじっくりと熟成させた醤油は、豊かな香りと奥深い旨味が特徴です。歴史ある醤油蔵は町並み保存地区の象徴として多くの観光客が訪れ、湯浅の食文化と醸造文化を体感できる名所となっています。



おすすめ

金山寺みそ

あみ清数見商店

昔ながらの手づくりで丹念に仕込んだ「手の温もり」を感じさせる逸品です



おすすめ

濁り醤油

角
長

火入れ（加熱殺菌）やろ過を最小限に抑えた、昔ながらの製法を再現した天然醸造醤油です。



おすすめ

湯浅のおいしい水で
つくったサイダー

豊かな自然が育んだ水を使用した地域発のご当地サイダーです。



白米みそ

あみ清数見商店

糀の甘みが美味しい白味噌です。お味噌汁や和え物におすすめ。



湯浅しょうゆ
あられ

角長の手づくり湯浅醤油を使用した、香ばしい風味が楽しめるご当地あられです。

hat 橋本総業

湯浅町



一般社団法人湯浅町観光協会

1,000円以上お買い上げいただきましたら、湯浅町のノベルティーや特産品が当たるガチャガチャができます！（数量限定）

