

13 梨園 盛向園



二十世紀、豊水、幸水の他
県外には出回らない愛甘水、晩三吉など珍しい梨も栽培。

二十世紀梨の栽培発祥地・大阿太高原の畑では、糖度が高く瑞々しい梨が育ちます。除草剤を使わず、上質な有機肥料で手を掛けて栽培した梨は、完熟させてから収穫。いちじく(要予約)、ぶどう、りんごなども一度食べたらファンになる味! **全国配送** 電話・FAX・メールでご注文ください。

☎0747-52-8408 ✉masanori@oada-seikouen.com

梨園での直売、道の駅・吉野路大淀|センターなどで販売。 大淀町佐名伝1038

14 大岩農産物直売所



自然豊かな山の中にあるこの直売所は大岩区で育てられた新鮮な野菜を販売して11年。地域交流の場となっています。

地域の人たちが丹精を込めて育てた野菜を中心に、ゆずコショウ、梅干し、漬物などの加工品も販売。また、社会福祉施設「吉野学園」の利用者が大岩区で栽培した野菜も販売しています。第1・第2日曜はキッチンカーやお弁当販売も!

☎090-1144-7576 大淀町 おおよどパークゴルフ場の横

[営]毎週日曜日 8:30~12:00



エリアマップ

木工品や
非食品もOK!

お店の魅力紹介 第3弾「お店自慢メニューと商品」掲載店募集

“おおよどエエもん発掘隊”とあなたのお店をPRしませんか?



取材・商品撮影 チラシ ウェブサイト ガイドブック

- お申し込み窓口 大淀町商工会 TEL (0747)-52-9555
- 参加対象 大淀町内でご商売をされている方(お店がある方)
- 参加費用 無料
- お申し込み方法 大淀町商工会へお電話ください。
- お申し込み締切 3弾:2020年9月30日(水)まで

GOプロジェクト(がんばるおおよど お店応援プロジェクト)は大淀町と大淀町商工会の連携による事業です。

がんばるおおよど お店応援プロジェクト(略称「GO!プロジェクト」)は、新型コロナウイルス感染症など社会的影響を受けながらも、大淀町で“がんばる”事業者さんを紹介し、町内の皆さまに素敵なお店を知っていただくための企画です。

【お問い合わせ】大淀町 建設産業課 電 (0747)52-5543 / 大淀町商工会 電 (0747)52-9555

GO-PROJECT Vol.2

がんばるおおよど お店応援プロジェクト 第2弾
お店の魅力紹介 第2弾「お店自慢メニューと商品」

01 和菓子工房 雀堂



やきもち[4個入り] ¥450(税込) (白・よもぎ・番茶の3種)
番茶葛わらびもち ¥250(税込)

吉野大淀日干番茶を使って開発した和菓子が人気。わらびもちは濃い目に淹れた番茶で本わらび粉、吉野葛を練ったとろ〜りなめらかな口当たり。番茶やきもちも、もちにもあんにも番茶を使用。どちらも香ばしい番茶の風味が楽しめる上品な味です。

☎0747-52-4411 大淀町土田64-2
販売:大淀町声原 道の駅吉野路大淀|センター [営]9:00~17:30(土曜8:30~17:00) [休]火曜日

02 柗田商店



鮎の塩焼 ¥600(税込) あまご塩焼 ¥700(税込)
大淀日干番茶の粉末をブレンドした番茶塩を使用。

炭火でじっくり時間をかけて焼き上げる鮎は、皮がパリッと香ばしく、身はふわつふわの柔らかさ。番茶塩の塩加減も絶妙! 骨まで丸ごと食べられて、魚の旨みを存分に味わえます。吉野くずを使った手作りアイス葛もちも好評です。

☎0746-32-3570 大淀町声原 道の駅吉野路大淀|センター内
[営]8:30~17:00 [休]不定期 ※土曜・日曜・祝日は営業

03 北山製菓



玉子栴子(ビーナッツ入り)、たまご煎餅、フライピンズ、生姜煎餅
瓦煎餅、みそ煎餅

創業100余年、昔ながらの製法で手焼きする煎餅は懐かしさを感じる素朴な味わい。ペースの生地は、砂糖、地元の卵、国産小麦粉だけを使用。気温や湿度に合わせて配合を調整しながら、歯ごたえと風味を大切に香ばしく焼き上げています。

☎0747-52-2550 大淀町下淵35
[営]8:30~18:00 [休]日曜日・祝日

04 喫茶おうきに



モーニングセット ¥500(税込)
スペシャルコーヒー、トースト、目玉焼き、季節の果物

注文を受けてから豆を挽きサイフォンで丁寧にいれるコーヒーは、香り高くスッキリさわやかな味わい。朝からゆったりと優雅な気分になります。お土産物として人気がある、息子さん開発の「奈良鹿ないカレー」も店内で味わえます。

☎0747-52-2907 大淀町岡崎3丁目
[営]8:30~17:00 [休]火曜日(南都銀行隣)