

① 和風居酒屋 きのした

〒647-0010 新宮市丹鶴1-1-22



- ☎ 0735-22-2069
- 🕒 17:30～ラスト
- 📅 休 木曜日
- 🚗 駅前パーキングを利用

生まぐろやくじら、イルカなど、新鮮な南紀の海の幸や野菜をとり入れた食材で料理を提供。ご飯や寿司、日本酒も豊富に揃えています。

- おすすめ**
- 鯨造り (ミンク) 1,200円
 - 竜田揚げ (ミンク) 800円

- その他**
- 鯨造り 1,200円
 - イルカ造り 750円

② 東宝茶屋

〒647-0017 新宮市横町2-2-12



- ☎ 0735-22-2843
- 🕒 11:30～14:00、17:00～22:00 (L.O.21:30)
- 📅 休 木曜日
- 🚗 4台

- おすすめ**
- クジラお造り盛り合わせ 3,575円
 - イルカ 1,650円 他クジラ各部位単品 2,475円～

- その他**
- 郷土料理 (なれ鮓1,430円、めはり605円、さんま寿司715円)、うなぎ、地魚他

くじらやイルカ料理のほか、特にサンマの馴れ鮓は当地最大の珍味で、全国からお目当ての人がたくさん訪れます。

③ 和美場 くいしんぼう

〒647-0081 新宮市新宮443-8



- ☎ 0735-23-1003
- 🕒 17:00～22:00
- 📅 休 不定休
- 🚗 3台

- おすすめ**
- マゴンドウクジラお造り (尾の身) 1,700円・(赤身) 1,300円、くじらカルパッチョ・ユッケ 1,000円、くじらひもの 780円

- その他**
- 熊野地鶏料理 260円～、自家製生ハム (マグロ他) 800円～、地物お造り 950円～

くじらや生まぐろ、熊野地鶏をはじめ、ウツボや天然鮎、アマゴなど、地元でも珍しい熊野地方に息づく、美味しい食材が味わえます。

④ 寿司和食 まえ田

〒647-0052 新宮市橋本2-10-30



- ☎ 0735-23-2057
- 🕒 11:00～14:00、17:00～21:00
日曜日のみ (L.O.20:30)
- 📅 休 月曜日 (祝日の場合は変更)
- 🚗 18台

- おすすめ**
- くじら竜田揚げ 1,375円、ユッケ 957円

- その他**
- 近海生まぐろ鉄火丼 1,793円

生まぐろ、くじらなどの自慢の一品料理や、新宮、宇久井など地元漁港で水揚げされる鮮度抜群の地魚が味わえる寿司和食店です。

⑤ あづま寿司

〒647-0052 新宮市橋本2-11-33



☎ 0735-22-6660

🕒 11:00~14:00、
17:00~21:00

🛑 月曜日(祝の場合は火曜)
予約状況により変更有、
事前問合せ要

🚗 20台

おすすめ

鯨赤身お造り 2,200円
鯨赤身にぎり寿司(2カン) 600円

その他

お造り盛り合わせ 1,700円、上にぎり寿司
2,600円、ピーナッツ豆腐 400円、万福
定食(お造り・天ぷら) 2,000円

くじらや季節の
鮮魚のお造り、お
寿司のほか、肉
料理等の単品料
理も多数取り揃
えております。

⑥ 心楽

〒647-0043 新宮市緑ヶ丘1-1-34



☎ 0735-23-9111

🕒 17:30~24:00

🛑 日曜日

🚗 10台

おすすめ
くじらのたつた揚げ 950円
うでもの 750円

その他
クモエビ唐揚げ 800円、地魚刺身盛り合わせ 1,000円~、自家
製あぶりベーコン 750円、ゴロゴロみかんチューハイ 600円

毎日市場直送の新鮮地魚やくじら料理が楽しめるほ
か、新宮の地酒やクモエビ唐揚げもおすすめ!

⑦ 居酒屋 玲佑倶楽部

〒647-0043 新宮市緑ヶ丘3丁目4-1



☎ 0735-21-5370

🕒 17:30~22:00

🛑 日曜日

🚗 1台(ほか提携駐車場有)

おすすめ
くじら干物 800円、くじらお造り 1,200円、くじらユッケ
1,200円、イルカお造り 1,200円、イルカユッケ 1,200円 他

その他
地魚刺身盛り合わせ 900円、ホテルイカの干物 450円、
ビッグマウンテンポテトサラダ 630円

多彩なくじらやイルカ料理のほか、地元産品を使った
幅広い単品料理が豊富に揃っています。

① ほんまもんまぐる井の店 山賀

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-2-6



☎ 0735-52-3117

🕒 11:00~18:00

🛑 不定休

🚗 なし

おすすめ
くじらの刺身(3点盛:くじらの刺身、ベーコン、サラシくじら) 2,100円
くじら尾の身刺身(3点盛:尾の身の刺身、ベーコン、サラシくじら) 2,700円

その他
ミックス丼(まぐろの切り身、ネギトロ、中トロ、中落ち、
アオリイカ) 1,600円

くじら料理や、まぐろがいっぱいのミックス丼(まぐろの切り
身、ネギトロ、中トロ、中落ち、アオリイカ)がおすすめです。

② まぐろ料理 **ますだや**

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-2-14



☎ **0735-52-7466**

🕒 11:00~14:00、
17:00~21:00

📅 休 火曜日

🚗 3台

おすすめ

くじら盛り合わせ 2,420円

その他

セット料理(夜のみ) 3,300円

まぐろを中心にくじら、地の魚介類を提供しています。魚の苦手な方には熊野牛も御用意しています。

③ **bodai**

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地5-1-3



☎ **0735-52-0039**

🕒 11:00~14:00 (L.O.13:30)
17:00~21:30 (L.O.21:00)

📅 休 火曜日/その他不定休

🚗 5台

おすすめ 太地町直送くじら刺身 2,500円、くじら竜田揚げ 1,400円、くじらベーコン 1,500円、太地町直送くじら刺身定食 2,800円、くじら竜田揚げ定食 1,500円、くじらさえずり(舌) 1,500円

その他

鯖(まぐろ) 中とろカツ 1,400円
鯖(まぐろ) 中とろカツ定食 1,500円
その他季節の魚介や野菜を使ったメニュー多数

くじら料理のほか、生まぐろをしっかり味わうお刺身から、創作まぐろ料理まで。多彩なメニューで訪れる人の舌を唸らせるお店です。

④ お食事処 **桂城**

〒649-5334 東牟婁郡那智勝浦町勝浦398-11



☎ **0735-52-1845**

🕒 11:30~14:00 (L.O.13:40)
17:00~20:30

📅 休 月曜日/第4日曜日

🚗 4台

おすすめ くじら定食 1,900円、くじら造り 1,200円、くじら丼 1,400円、ゴンドウ鯨干物 700円、鯨ウネス鉄板焼 1,600円~、おぼけ 600円、ほねはぎ 600円、竜田揚げ 700円、鯨ベーコン700円、うでもの 900円、くじら鉄板焼 1,300円

その他 まぐろ料理

まぐろ料理を中心とした地魚料理が自慢で、くじら料理も提供しています。週末は、生まぐろの解体を実施していることも!

⑤ まぐろ三昧 **那智~Nachi~**

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地2-3-10



☎ **0735-52-1046**

🕒 11:30~21:00

📅 休 不定休

🚗 7台

おすすめ 鹿の子 1,500円、さえずり 1,500円、尾の身 1,500円、くじらのおぼけ 700円、鯨のたつた揚げ 1,400円、鯨のハム 700円

その他

まぐろづくし定食 2,000円
熊野牛の焼肉定食 2,500円

新鮮な生まぐろのお造り、丼、創作料理や熊野牛、くじらなど南紀名産のお料理も多数ございます。

⑥ 義兵衛

〒649-5335 東牟婁郡那智勝浦町築地4-3-24



☎ 0735-52-2888

🕒 (平日) 17:30 ~ 21:00
(土日祝)

11:30 ~ 14:30

17:30 ~ 21:00

📅 休 不定休 🚗 2台

おすすめ 鯨盛り合わせ 3,000円、赤肉塩ユッケ 1,800円、
鯨竜田揚げ 800円、鮪と鯨の定食 3,100円、
鯨盛り合わせ定食 3,400円、尾ノ身造り他色々

その他 天ぷら色々

太地産のくじらやイルカ、那智勝浦のまぐろ、熊野牛など和歌山県の名産品を使った料理を堪能できるお店。

⑦ 海つばめ

〒649-5334 東牟婁郡那智勝浦町勝浦1165-2
南紀勝浦ホテル浦島内



☎ 050-5571-7157

🕒 18:00 ~ 23:00

📅 休 水曜日(火曜不定休有)

🚗 400台

(ホテル浦島駐車場)

おすすめ くじら高級三種盛 3,850円、はりはり鍋 2,640円、
他くじら各部位単品 770円 ~ 他色々

その他 地魚の盛り合わせ 3,300円、マグロレアカツ 1,100円、
熊野牛コロッケ 880円、マグロだし茶漬(大) 1,430円

勝浦の生まぐろ、太地のくじら・イルカなど南紀地方の魚介類の珍しい料理の豊富さが自慢。ホテル浦島でご入浴・ご宿泊でないお客様も入館・来店可能です(※要事前連絡)。

① いさなの宿 白鯨

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2973-4



☎ 0735-59-2323

🕒 レストラン

昼食

11:00 ~ 14:00 (L.O. 13:30)

夕食

17:30 ~ 20:00 (L.O. 19:30)

※夕食は予約制となります(3日前まで)

📅 休 不定休 🚗 20台

おすすめ

鯨三味 12,000円

※昼・夜共に予約制(3日前まで)

その他

鯨スタミナ丼(ミニうどん付) 1,400円

太地ならではのくじら料理や、旬の魚が味わえるレストランは、食事のみの利用も可能。熊野灘を眺めながら入る温泉もあります。

② CAFE & DINING しっぽ

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦703-15



☎ 0735-59-4122

🕒 11:00 ~ 14:00

17:00 ~ 21:00

📅 休 水曜日

🚗 20台

おすすめ

竜田揚げ定食 2,300円

その他

スイーツとパフェ 850円

太地町のカフェ兼食堂で、くじら料理からパフェまで楽しめます。店内にはライブができるステージもあります。

③ 花いろどりの宿 花游

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2906



☎ 0735-59-3060

🕒 夕食のみの場合
17:30~21:00
(完全予約制)

🛏 不定休 🚗 40台

おすすめ 鯨のフルコース 13,200円
※夕食のみ(前日までの予約制)の場合
1泊2食の宿泊料(2名の場合、1人あたり) 22,000円

その他 くじらベーコン 2,420円、くじら尾のみ 2,420円

くじら珍味三種、尾のみお造り、竜田揚げなど、少し洋風仕立てにした花游オリジナルコース料理です。夕食のみの利用も可能。

④ 道の駅 たいじ

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦143-1



☎ 0735-29-7690

🕒 モーニング/7:00~10:00
直売所/9:00~17:00
レストラン
平日11:00~13:30L.O.
土日祝11:00~14:30L.O.

🛏 不定休

🚗 普通車49台/大型車5台/
障がい者用駐車スペース
2台/電気自動車用1台/バ
イク専用6台/駐輪場8台

おすすめ

鯨竜田揚げ定食 1,000円

その他

まぐる丼 1,000円

漁協直営の道の駅で、多い時で1日500食のくじら料理が注文されるレストランでは、くじらを使った様々なメニューを気軽に味わえます。

⑤ 鯨料理専門店 くじら家

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地2902-115



☎ 0735-59-2173

🕒 11:00~16:00
(L.O.14:00)

🛏 水曜日/木曜日

🚗 10台

おすすめ くじら家ランチ 4,550円
勇魚ランチ 2,500円

その他 レディース 2,200円
鯨カツカレー 1,680円

刺身、串カツ、竜田揚げなど盛りだくさんの「くじら家ランチ」がおすすめ!他にも鯨カツカレーなどメニューが充実。

⑥ ピザハウスくじら

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦211-1



☎ 0735-59-3824

🕒 11:00~18:00

🛏 月曜日

🚗 3台

おすすめ くじらピザ 1,600円(2人前)
※注文は2人前から

その他 ミックスピザ 1,600円(2人前)
※注文は2人前から

※現在は
テイクアウト
のみ対応。

地元でも珍しいくじらをトッピングしたピザが自慢で、具材のくじらの赤肉は野菜スープでボイルされることで、柔らかくなり臭みも抑えられています。

⑦ レストラン ナチュラル

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地1426
ホテルホリステック・リゾート内



☎ 0735-59-6300

🕒 11:30~15:00(L.O.14:00)
17:00~22:00(L.O.21:00)

※要予約、当日連絡も可

🛋 不定休

🚗 30台

おすすめ
太地くじらランチ 3,300円(税サ別) ※昼食のみ
太地くじらランチプレミアム 4,800円(税サ別) ※昼食のみ
太地くじらのフルコース【和洋コース】 10,000円(税サ別) ※夕食のみ

その他
創作ヘルシーランチ 3,300円~ ※3日前までの予約制
創作精進ベジコース 3,500円~

医食同源をテーマにした創作料理が自慢のレストランです。旬の地元食材にこだわった薬膳美食料理(和風、洋風)を提供しています。

⑧(有) 紀南水産

〒649-5172 東牟婁郡太地町森浦551-14



☎ 0735-59-3808

🕒 8:00~17:00

🛋 日曜日

🚗 5台

おすすめ
くじらワイン煮込み 900円、くじら山椒角煮 700円、クジラのパストラミ 700円

その他
まぐろハム 700円

くじらの角煮・とろ炊き・ワイン煮込み、まぐろ角煮・ハム等、全国各地でご好評を得ている自信の加工品を取り揃えています。

⑨ 重大屋 由谷商店

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3077-26



☎ 0735-59-2191

🕒 9:00~17:00

🛋 不定休

🚗 2台

おすすめ
鯨刺身各種・魚・干物品等
300円~20,000円

その他
ゴンドウの干物・地魚干物

鯨肉各種、鮮魚・干物等、鯨加工・魚加工販売をしています。太地町ならではの様々な鯨の部位を取り揃えています。

⑩(有) カネヨシ由谷水産

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3769-33



☎ 0735-59-2970

🕒 8:00~14:00

🛋 土曜日/日曜日

🚗 2台

おすすめ

鯨ハム・鯨ジャーキー・鯨赤身

鯨ハムや鯨ジャーキーの販売の他、「鯨大和煮」は特に人気の商品です。

11 太地漁協スーパー

〒649-5171 東牟婁郡太地町太地3171-1



☎ 0735-59-3517

🕒 8:30~20:00

🛑 1/1~1/3

🚗 20台

お肉 地元太地産 マゴンドウ尾肉 (1P) 約200g 2,400円前後
北海道産 ミンク鯨赤肉 (1P) 約200g 1,400円前後
北海道産 ミンク鯨ベーコン (1P) 約100g 1,100円前後

その他 和歌山産 メバチマグロ (1P) 約150g 1,200円前後
和歌山産 トンボシビ (ピンナガ) (1P) 約150g 800円前後

漁協直営のスーパーマーケットで、鯨肉各種、鮮魚、干物、その他一般食品・日用品等、幅広く取り扱っています。

1 串本旬彩 おおはし

〒649-3503 東牟婁郡串本町串本2304



☎ 0735-67-7466

🕒 11:30~14:00 (土日祝のみ)、
17:30~21:30 (L.O.20:30)

🛑 水曜日/第1・3火曜日

🚗 4台

お肉 鯨の竜田揚げ

その他 お造りの盛り合わせ (大) 2,800円
(小) 1,800円

串本の新鮮な地魚を中心に、紀州の食材にこだわるお店です。気軽な和食料理店という雰囲気、お昼はランチメニューも充実!



鯨ハム 432円

おつまみやサンドイッチの具にも
おすすめです。



鯨大和煮缶詰

鯨須の子缶詰

くじら肉を大和煮に味付けした缶詰です。そのままでも、
また温めても美味しく召し上がっていただけます。

(大和煮・須の子大和煮の二種類)

お土産情報



ごんど鯨ひもの

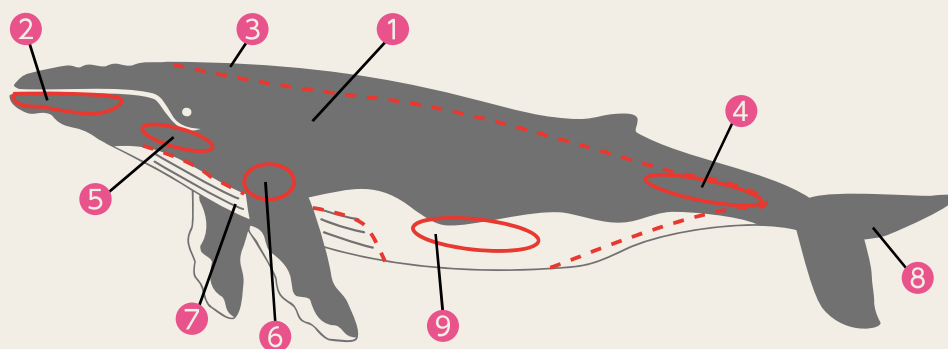
1パック 300g 入り 1,800円

太地町のソウルフードと言っても過言ではない逸品。
鯨肉を塩漬けし、乾燥させた物で、お酒にとっても合います。
お好みのサイズにカット後、少量の油をフライパンにしき表面が少しカリッとなるまで焼いて召し上がってください。

鯨肉とは？

和歌山県太地町は古式捕鯨発祥の地として知られ、和歌山県、特に熊野地方では昔から鯨肉を食べる文化がありました。鯨肉は美味しいだけでなく、高たんぱく、低カロリー、低脂肪と三拍子揃った優れた健康食材で、鯨肉に含まれる「バレニン」には疲労回復効果があると言われています。また、和歌山県の小学校の給食では定期的に鯨肉を使用したメニューが提供されています。

鯨は肉のほか、内臓、皮、尾などほぼすべての部位が食べられ、戦後の貴重な食料として重宝されてきました。



鯨の部位の紹介

①赤身

尾の身を除いた、背肉、胸肉、赤肉の総称

②さえずり

鯨の「舌」の部分

③本皮

「畝」の部分を除く皮におおわれた脂肪層。脂肪層を除いて乾燥させたものを「コロ」という

④尾の身

背びれから尾の付け根までの背側にある脂がのった霜降り状の肉。鯨の最高級部位

⑤鹿の子

下あごから頬あたりをおおっている部分で、脂肪の中に肉が鹿の子状に散らばっている

⑥脂須の子

胸びれの付け根に当たる部分で脂肪分と肉が縞状になっている。量が少なく希少価値が高い

⑦畝、畝須、須の子

下あごから腹部までの白い部分を「畝」、その内側の赤い部分を「須の子」、この二つが一緒になったものを「畝須」という。「畝須」は鯨ベーコンの原料になる

⑧尾羽

尾びれの部分で、ゼラチン質や脂肪が豊富

⑨内臓

鯨のホルモンで、心臓、肝臓、小腸、腎臓など



日本遺産
鯨とともに生きる



太地町立くじらの博物館所蔵

日本遺産「鯨とともに生きる」

鯨は、日本人にとって信仰の対象となる特別な存在でした。紀伊半島南東部、黒潮が流れる熊野灘沿岸の人々は、昔から鯨とともに生きてきました。江戸時代初期に組織的な捕鯨が始まり、地域の一大産業へ発展。大いなる海の恵みは人々の暮らしを支え、一方で人々は鯨に感謝し、巨体を余すところなく活用してきました。

そして現在でも捕鯨が続けられ、地域には鯨とともに生きてきた歴史を示す史跡や食文化、伝統芸能が受け継がれています。

【主な構成文化財】



河内祭の御舟行事（串本町）



燈明崎 燈明台跡（太地町）



青岸渡寺の魚霊供養碑（那智勝浦町）



鯨山見跡（新宮市）

日本遺産とは…

地域の歴史的魅力を通じて、日本の伝統・文化を語る「ストーリー」を日本遺産として文化庁が認定する制度です。そのストーリーのもととなる有形・無形の文化財を積極的に活用し、地域振興につなげることが目的で、「鯨とともに生きる」を含む104件が認定されています（2024年12月末日現在）。



↑webサイトはこちら

問合せ

熊野灘捕鯨文化継承協議会（事務局：和歌山県東牟婁振興局地域づくり課内）

〒647-8551 和歌山県新宮市緑ヶ丘2丁目4番8号 TEL 0735-21-9649

問合せ時間 9：00～17：45（土日祝及び年末年始を除く）

2025年2月作成