



海辺の町ならではの魅力がたっぷり

東紀州地域の中央に位置し、熊野灘を望むリアス式海岸の入り江の奥にある風光明媚なまち・尾鷲市。鮮度抜群の魚介類や、美しい絶景などを堪能できるスポットが点在しています。



おわせ魚まつり

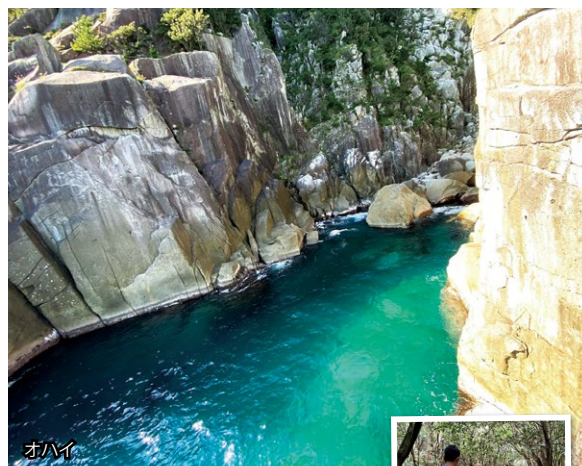
問い合わせ先 | ☎ 0597-23-8231 (尾鷲市水産農林課)
<https://www.city.owase.lg.jp/owatabi/0000018439.html>

とれたての鮮魚が目白押し

今年は12月16日に開催予定の魚まつりでは、新鮮な刺身や大数計の試食、当日水揚げされた鮮魚の販売などを実施。尾鷲の魚を堪能できます。



おわせ魚まつり



オハイ

オハイ

問い合わせ先 | ☎ 0597-23-8223 (尾鷲市商工観光課)
<https://www.city.owase.lg.jp/owatabi/0000017790.html>

絶景が待つ穴場スポット

尾鷲市の「九鬼町」にある絶景「オハイ」は、知る人ぞ知るスポット。リアス式海岸の間に映えるエメラルドグリーンは息を飲む美しさです。

[ご注意] ＊片道2時間30分
＊山道・岩場のため滑りにくい靴が必要です。
＊途中アップダウンを繰り返します。
＊日没までに町に戻れるよう、午前中にスタートしてください。

夢古道の湯

問い合わせ先 | ☎ 0597-22-1124 (夢古道おわせ)
<http://yumekodo.jp/spa.html>



海洋深層水のお風呂を満喫

三重県立熊野古道センターから徒歩5分、保湿・保温に優れた海洋深層水のお風呂でリフレッシュできる湯浴み処。熊野古道の名所として知られる馬越峠や天狗倉山など、雄大な景色を眺めながらの入浴は格別です。



夢古道の湯



みえ尾鷲海洋深層水アクアステーション

みえ尾鷲海洋深層水 アクアステーション

問い合わせ先 | ☎ 0597-27-8080
<http://owase-dsw.org/aqua.php?itemid=7>

深層水を使った体験教室も

海洋深層水の原水のほか、高ナトリウム水など5種類の水を給水。深層水の情報発信基地として、イベントなどを実施しています。



EVENT

おわせマルシェ

問い合わせ先 | ☎ 080-5381-3349
<https://www.owasemarche.com/>

12月には素敵なアイテムが揃う クリスマスマーケットを開催！

大きな倉庫を改装し、その一部を利用したマルシェが誕生。尾鷲市を訪れる人はもちろん、地元の人にも愛される場所として、さまざまなイベントを定期的に開催しています。



7種類のスパイスと
カシューナッツがたっぷり



人気マルシェの 看板グルメに舌鼓

シェフのこだわりが詰まったおわせマルシェのイチオシ。ほどよい辛さとコクが人気です。

おわせマルシェ | 問い合わせ先 | ☎ 080-5381-3349
<https://www.owasemarche.com/>

おわせ棒食べ歩き

問い合わせ先 | ☎ 0597-23-8261 (尾鷲観光物産協会)
<https://owasekankou.com/event/>

尾鷲が誇る名物たちが「棒」に！ 自慢の味の食べ歩きを楽しもう

熊野古道などで尾鷲を訪れた人たちに、尾鷲のまちなかを楽しみながら歩いてもらうためのイベント。各店が尾鷲のうまいもみや自慢の味を「おわせ棒」にして販売します。



＊日曜休みの店舗あり ＊店舗の都合で準備できない日もあります。

尾鷲まちの駅10店舗
土・日に開催中



土日祝のみの限定営業 お刺身定食特上は絶品

大阪市と尾鷲市との二拠点生活をするご夫婦が営む料理店。古民家をリノベした店舗で新鮮な地元の魚介を堪能できます。

ほんじつのさかな

問い合わせ先 | ☎ 080-3789-7065
<https://www.instagram.com/honjitsunosakana/>



脂が乗った自慢の魚を 厚切りのステーキで

地元の水産会社が直営するレストラン。人気の海鮮ステーキでは、厚切りにした自慢の魚介類を特製ソースで味わえます。

海鮮レストラン・イサバヤ

問い合わせ先 | ☎ 0597-23-0877
<http://yumekodo.jp/restaurant/lunch.html>

尾鷲市のお土産

Souvenirs



さんま寿司

尾鷲を代表する郷土料理。旅の途中で楽しむお弁当としてもおすすめです。

さんき茶屋

問い合わせ先 | ☎ 0597-22-6111

虎の尾醤油

尾鷲市向井地区で栽培される伝統の青唐辛子『虎の尾』を使用。杉桶で2年間熟成した刺身醤油です。

おわせむかい農園 | 問い合わせ先 | ☎ 080-9552-1155
<https://owasemukaifarm.com/>

塩けんぴ

素揚げしたさつまいもにパウダー状の塩と砂糖を合わせたやさしい塩味の菓子です。

尾鷲しお学舎 | 問い合わせ先 | ☎ 0597-27-3030
<http://www.shiogakusha.com/>

「虎の尾醤油」「塩けんぴ」はおわせお魚市場おとと(☎0597-23-2100)で購入できます。

