

野菜巻き串バル  
**ぽっぽ**  
阪南市下出605-1  
TEL:072-479-4460  
定休日:月曜日  
(月が祝日の場合火曜日)  
営業時間:11:30~14:00  
17:30~23:00



阪南市内

漁師の家めし  
**英進丸 名倉**  
阪南市鳥取701-9  
TEL:090-3273-4690  
定休日:木曜日・第一水曜日  
営業時間:11:00-15:00  
(LO14:00)  
夜の営業は要予約



阪南市内

浜の  
おばちゃん家  
阪南市尾崎町35-4  
阪南市商工会館1階  
「匠のippin」内  
TEL:090-6240-3307  
定休日:第1第3土日・祝日  
営業時間:9:00-17:00  
(商品がなくなり次第閉店)



阪南市内

- ①なにわ黒牛のすき焼き  
②阪南玉葱のフリット ③蒸し牡蠣料理

- ①しらすボール  
②サワラ(サゴシ)のづけ(井もOK)

阪南食材を使ったお弁当

# 阪南ガストロノミー

開催期間  
2024**1.12 (fri)~2.4 (sun)**

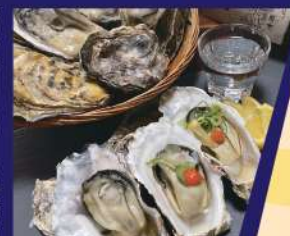


なにわ黒牛

希少な大阪産黒毛和牛。  
G20大阪サミット首脳夕食会の  
カクテルメニュー!

阪南ガストロノミーは大阪南部に位置する  
阪南市の食文化に触れることを目的とし、  
食材・食習慣・調理・郷土料理・歴史など、さまざまな  
観点から食を楽しんでいただくことができます。  
期間中、阪南市の特産逸品の「牡蠣」、  
「なにわ黒牛」、「さわら」、「のり」、「しらす」、  
「玉ねぎ」を使った限定メニューが登場します!  
ワインや日本酒とのマリアージュを愉しめる、  
オリジナリティ溢れるメニューをお楽しみください!

阪南の牡蠣



ぶりっぶりの本格牡蠣!  
大阪で初!養殖に成功した牡蠣が、  
阪南で食べられます!

健康スタジオ&レストラン  
**WAKUPAKU**  
大阪市浪速区難波中2-10-70  
なんばパークス8F  
TEL:06-6645-0989  
定休日:なんばパークスに  
準じた休業日  
営業時間:11:00~22:00



阪南市外

沖縄料理 空  
**船場ゆいまーる店**  
大阪府中央区船場中央4-1-10  
船場センタービル10号館B1  
TEL:06-6704-2200  
定休日:日・祝・年末年始  
営業時間:11:30-13:00  
17:00-22:00



阪南市外

大阪産料理 空  
**船場女将小路店**  
大阪府中央区船場中央4-1-10  
船場センタービル10号館B1  
TEL:06-6241-5855  
定休日:日・祝・年末年始  
営業時間:11:30-13:00  
17:00-22:00



阪南市外

- ①阪南のりとちりめんの和風パスタ  
②なにわ酒造の酒粕さつまいもポタージュ

なにわ黒牛チャンプル

なにわ黒牛スジ焼きそば

大阪産料理 空  
**堀江本店**  
大阪市西区北堀江1-1-27  
イマイビル1階  
TEL:06-6648-6151  
定休日:日・年末年始  
営業時間:11:30-14:00  
17:00-21:30



阪南市外

大阪産料理 空  
**なんばこめじろし店**  
大阪市浪速区難波中2-10-25  
なんばこめじろし内  
TEL:06-6537-9787  
定休日:年末年始  
営業時間:11:30-14:30  
17:00-23:00



阪南市外

大阪産料理 空  
**泉佐野駅前内店**  
大阪府泉佐野市上町3-11-4  
南海泉佐野駅構内  
TEL:090-5463-6691  
定休日:月・年末年始  
営業時間:13:00-21:00



阪南市外

阪南産牡蠣と  
なにわ黒牛の陶板焼き(阪南焼き)

- ①なにわ黒牛カレー  
②波有手の牡蠣の酒蒸し

阪南産牡蠣と  
なにわ黒牛の陶板焼き(阪南焼き)

このイベントにご参加いただき、いずれかのお店でお食事をされて  
アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で「阪南のうまいもん」をプレゼント!!

主催:阪南市 共催:(一社)阪南市観光協会 阪南市商工会

問い合わせ先:(株)JTB大阪第二事業部 TEL 06-6260-0151(9:30~17:30(土日祝は除く)) E-mail:m.yabuuchi793@jtb.com

(一社)阪南市観光協会 TEL:072-447-5547(9:00~17:30(土日祝は除く)) E-mail:hannan.kanko@hannan-tb.jp

観光庁「インバウンドの地方誘客や消費拡大に向けた観光コンテンツ造成支援事業」の一環として取り組んでいます。