

和歌山おもてなし弁当

和歌山商工会議所 仕出し弁当受注連携協議会では、
来和された皆様に和歌山の食材を活用した料理を通じて、
和歌山の魅力をお伝えする“和歌山おもてなし弁当”を
認定しました。



ご注文は、各店舗に直接お問合せください。

(※季節により一部食材が変更になる場合があります。予めご了承ください。)

四季の味 ちひろ



5,000 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・太刀魚
- ・紀ノ国みかん鶏 (もしくはみかん)
- ・紀州和華牛 (もしくは熊野牛)

URL <https://senjin.jp>

・TEL 073-431-3939

四季の味 ちひろ



3,600 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・紀州足赤海老
- ・みかん (もしくは龍神椎茸)
- ・紀州和華牛 (もしくは熊野牛)

URL <https://senjin.jp>

・TEL 073-431-3939

四季の味 ちひろ



2,500 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・紀州足赤海老
- ・しらす
- ・紀州和華牛 (もしくは熊野牛)

URL <https://senjin.jp>

・TEL 073-431-3939

(株)和歌山水了軒



2,200 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・わさび寿司
- ・鯛
- ・熊野牛

URL <https://w-suiryoken.co.jp/>

・TEL 073-475-6150

(株)和歌山水了軒



1,600 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・小鯛雀寿司
- ・熊野牛
- ・梅鯛

URL <https://w-suiryoken.co.jp/>

・TEL 073-475-6150

(株)和歌山水了軒



1,200 円(税込)

(和歌山の食材)

- ・かつお
- ・梅鯛
- ・みかん

URL <https://w-suiryoken.co.jp/>

・TEL 073-475-6150