



和歌山県・紀の川市
高島屋大阪店 なんばダイニングメゾン
『和歌山・紀の川の桃フェア(7/17(水)～7/30(火))』を開催！

紀の川市では、紀の川市産ブランドの認知度向上と販路開拓を目的に、市産農産物を使用した企業とのコラボ商品の販売に向けた取組みを行っています。このたび、生産量西日本一の紀の川市産「桃」を使用したメニューが高島屋大阪店なんばダイニングメゾンの21店舗で提供されます。

また、フェア期間中の2日間(7/20(土)、21(日))、7 階イベントスペースで桃が当たる抽選会や観光情報の発信など市プロモーションを実施します。

今後も企業と連携した商品開発を推進し、紀の川市産農産物の魅力を発信していきます。

[illegible]



和歌山・紀の川の

桃フェア

7.17【水】
7.30【水】

高島屋大阪店・7・8・9階レストランフロア
なんばダイニングメゾン



9F スペイ・料理・ワイン・バー・イタリア専門店の
ミゲル アナニ

生ハムと桃のピンチョス
生ハムのやさしい塩味と桃のさっぱりとした甘味が相映しあう。2つの味で相乗効果を生み出すお上品がけです。

1,280円
提供時間 終日



11時開 10時開



9F 焼肉・日本酒・韓国食品
薩摩赤鶏生ハムと桃とモッツアレラのカプレーゼ

800円 昼10時開 17:00~21:30

みずみずしい桃と濃厚な赤鶏生ハムとモッツアレラ、白ワイン・イタリアンソースが絶妙。イタリア産には国産産地・コンパニョーニの2つの産地があります。

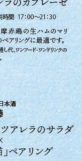


9F 和食・日本酒・日本酒・伊場の成徳

紀の川の桃とモッツアレラのサラダ

新夜「重麻呂」ペパリング

ドリンクセット 1,600円
サラダ単品 800円
提供時間 終日



11時開 10時開

桃の甘みと生ハムの塩味、生ハムと桃の両方がモッツアレラのチーズをとりまきです。新鮮な新鮮な、生ハムの両方を生かす！

※新鮮な新鮮な、生ハムの両方を生かす！

※新鮮な新鮮な、生ハムの両方を生かす！

※新鮮な新鮮な、生ハムの両方を生かす！

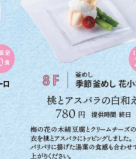


8F イタリア料理・スーパングラウンディング
イタリア料理 ターヴェッロ・ド・ロ

桃と紅のチーズ
フランス産チーズ・フランス産

1,800円 提供時間 終日

フランスの桃と紅のチーズ、フランスの生ハムと桃の両方を生かす！



11時開 10時開



8F 和食・日本酒・日本酒・伊場の成徳

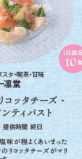
桃と豆腐の
カプレーゼと豚タタキ

680円 提供時間 終日

桃の甘みと豆腐の塩味、豆腐と豚タタキの両方を生かす！



11時開 10時開



7F バイト・和食・日本酒・伊場の成徳

桃と豆腐の
カプレーゼと豚タタキ

980円 提供時間 終日

桃の甘みと豆腐の塩味、豆腐と豚タタキの両方を生かす！



8F タンドリーニ・料理・ワイン・バー・イタリア専門店の
インド・タイ・インド・タイ

桃ラッシー
フレッシュな桃の果汁をヨーグルトに合わせた。桃の香りとヨーグルトの酸味を絶妙に合わせたインド・タイ料理です。

680円 提供時間 17:00~22:30



11時開 10時開



8F 焼肉・日本酒・日本酒・伊場の成徳

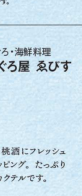
桃と豆腐の
カプレーゼと豚タタキ

1,000円 提供時間 終日

桃の甘みと豆腐の塩味、豆腐と豚タタキの両方を生かす！



11時開 10時開



7F バイト・和食・日本酒・伊場の成徳

桃と豆腐の
カプレーゼと豚タタキ

750円 提供時間 終日

桃の甘みと豆腐の塩味、豆腐と豚タタキの両方を生かす！

■期 間:令和6年7月17日(水)～7月30日(火)
■場 所:高島屋大阪店7・8・9階レストランフロア なんばダイニングメゾン
(大阪府大阪市中央区難波5丁目1-18)
<https://www.diningmaison.jp/>

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農業振興課 担当:和泉・村田

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

