株式会社総本家駿河屋

総本家 駿河屋善右衛門

1461年(寛正2年)創業

和歌山市駿河町12番地

総本家駿河屋の特色

ホームページ

５代目善右衛門が考案した日本初といわれる「煉羊羹」は、諸大名の心を瞬く間に掴んだといいます。これは初代が描いた理想へ、代々向かい続けた結果です。伝統を受け継ぎながら少しずつ前へ。より美味しく、世の人に喜ばれる菓子を目指して餡を練る。そんな菓子づくりの精神と技の結晶が、豊臣家や紀州徳川家に愛され、今では皆さまにごひいきを頂いています。550年を超える想いを抱き、今日も美味しい菓子をつくり続けます。

取扱い商品・取り組み事業

- 「総本家 駿河屋善右衛門」
- 「鶴屋善右衛門」

- 煉羊羹　・本ノ字饅頭
- あじがさ　他　和菓子

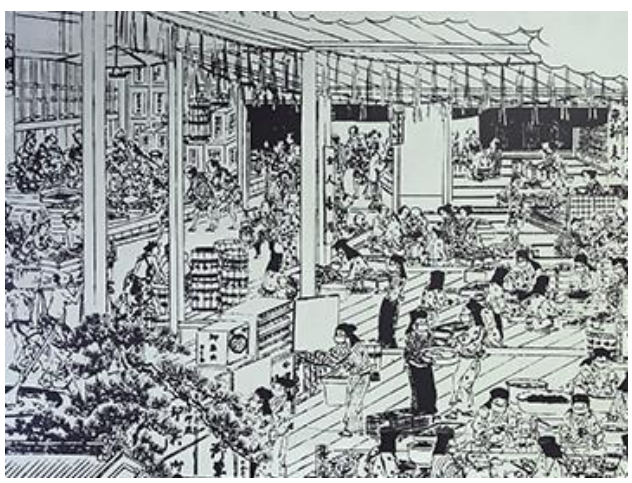
「五代目善右衛門羊羹」

「本ノ字饅頭」

「和歌浦煎餅」

総本家駿河屋の歴史

- 1461(寛正　2)年　室町時代京都伏見で初代岡本善右衛門が饅頭屋「鶴屋」を開業
- 1589(天正17)年　5代目岡本善右衛門が考案した「紅羊羹」が豊臣秀吉に取り立てられ諸大名の絶賛を博した
- 1609(慶長15)年　徳川家康の十男徳川頼宜公と共に京から駿河(静岡)へ移る
- 1616(元和　2)年　徳川頼宜公と共に駿河から紀州へ移り、紀州藩主献上菓子となるその後「本ノ字饅頭」を参勤交代の携行食として納める
- 1685(貞享　2)年　将軍・綱吉公の息女「鶴姫」が紀州に嫁入され「鶴」の字を使うのは恐れ多いと屋号「鶴屋」を返上し、「駿河屋」を賜る
- 1855(安政　2)年　第1回パリ万博に「煉羊羹」を出品し受賞する
- 2021(令和　3)年　屋号を「総本家 駿河屋善右衛門」に変更



「紀伊国名所図会」駿河屋店

現在の駿河町本舗

現在の本社工場小倉店

株式会社 シマムラ

1842年(天保13年)創業
和歌山市宇須2丁目3番8号

シマムラの特色

江戸時代からオイル美容を追求してきたシマムラ。その道のりの大半は日本のオリーブの歩みと共にありました。自然の恵みたっぷりのオリーブオイルは、内面、そして外側からも女性を美しく輝かせます。創業時より培った髪油の伝統技術をベースに、オリーブで健やかな生活のお手伝いを。時代のニーズに沿いながら、これからも一滴の雫も余すことなくオリーブの恵みをお届けします。

ホームページ

取扱い商品・取り組み事業

- オリーブ油を配合した
  スキンケア・ヘアケアシリーズ
- オイル＆調味料 他

OLIVEシリーズ

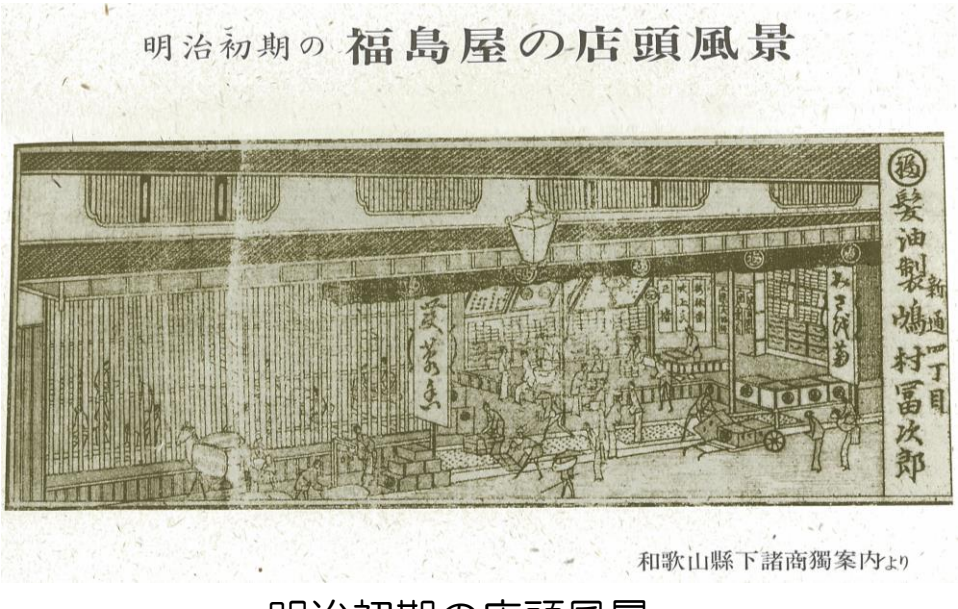
ハンドクリーム

食用オイル

シマムラの歴史

- 1842（天保13）年　和歌山市新通4丁目で油商を営み、髪油、びん附け製造販売開始
- 1912（明治45）年　鈴虫ポマードを発売、大阪に支店開設
- 1919（大正 8）年　小豆島に、日本初の民間栽培オリーブ園を開設
  食用・化粧用のオリーブ油の製造販売開始
- 1951（昭和26）年　「株式会社島村商店」に組織変更
- 1972（昭和47）年　関連会社「株式会社オリーブ園」を設立
- 1978（昭和53）年　社名を「株式会社シマムラ」に変更
  鈴虫オリーブハンドクリームを発売
- 2016（平成28）年　職人が厚生労働大臣表彰「卓越した技術者(現在の名工)」に選出
- 2022（令和 4）年　国際オリーブオイルコンテスト OLIVEJAPAN 2022にて
  「島村謹製小豆島産ミッション種100%」が金賞受賞

鈴虫びん附



明治初期の店頭風景

現在の店舗

株式会社ホテル大阪屋

加太淡嶋温泉 大阪屋 ひいなの湯

1857年(安政4年)以前創業

和歌山市加太142番地

大阪屋ひいなの湯特色

ホームページ

創業200余年。贅を尽くした高級旅館でも、大型旅館でもありません。ただあるのは田舎に帰ったようなどこか懐かしい空間。漁師町の色と匂いと音が息づく加太では、何百年の年月を一所懸命に紡いできた先人の魂がいまも生き続けています。そんな加太の歴史とともに歩み続ける人の温もりの宿でありたいと願っております。

取扱い商品・取り組み事業

- 加太淡嶋温泉大阪屋ひいなの湯
- 夕陽の眺めが美しい露天風呂と新鮮な魚料理が自慢の宿

大阪屋ひいなの湯の歴史

- 江戸中期創業、１８５７年（安政４年）以前から加太は南海道の最終点で、大和朝廷の文化圏にも属する程古い歴史を持ち、江戸時代には淡路島、四国地方へと繋ぐ港、大阪・江戸間の回船の寄港地として栄え、その頃に「船宿」「旅籠」として創業。以来老舗旅館の一つとして現在まで継続。
- 1961（昭和36）年　第２室戸台風により大打撃を受ける
- 1972（昭和47）年　現在の場所に４階建（本館）新築、株式会社ホテル大阪屋法人化
- 2000（平成12）年　大阪屋（木造３階建）解体　駐車場となる
- 2001（平成13）年　隣接した正木屋旅館の営業を引き継ぐ
- 2003（平成15）年　リニューアルオープン「ホテル大阪屋」より「加太淡嶋温泉大阪屋ひいなの湯」に名称変更
- 2010（平成22）年　食事処「旬魚・旬菜　あくら」完成、耐震補強
- 2019（令和 元 ）年　ロビー、外観、テラス等ひいなの湯15周年大リニューアル完成

昭和25年 ホテル大阪屋風景

現在の大阪屋ひいなの湯

諏訪園茶舗

1862年(文久2年)創業
和歌山市新堺丁40

諏訪園茶舗の特色

ホームページ

江戸時代から続く日本茶専門店。2022年で創業160年を迎えました、東ぶらくり丁商店街で、地域の皆さまに愛されるお茶屋として営業しています。「日本茶の美味しい淹れ方教室」をはじめ、さまざまな講習会・ワークショップを行い、出張教室もしています。店内に喫茶スペースもあり、日本茶専門店ならではのお茶を生かしたカフェメニューや緑茶・抹茶によく合う手作りのスイーツをご用意しています。

取扱い商品・取り組み事業

- 日本茶専門店
- 講習会、ワークショップ
- 喫茶スペース併設
  菓子工房『お茶の子』

お茶ギフト

かき氷抹茶あずき

菓子工房『お茶の子』

諏訪園茶舗の歴史

- 1862（文久 2）年　現在地において創業
- 1893（明治26）年　永原ゑい諏訪園の営業権「のれん」を買い取り営業開始
- 1913（大正 2）年　大火(新町やけ）により店舗焼失
- 1937（昭和12）年　丸正百貨店開業に伴い出店
- 1945（昭和20）年　第2次世界大戦和歌山大空襲により店舗焼失
- 1948（昭和23）年　店舗再建営業再開
- 1982（昭和57）年　商店街アーケード新築に伴い現店舗を新築建て替え
- 1998（平成 9）年　先代店主永原達夫死去により永原敏行(現店主）跡を継ぐ
- 2008（平成20）年　店舗内に喫茶スペース併設オープン

昭和48年頃の店舗風景

現在の店舗

株式会社 家具ノ谷沢

1870年(明治3年)創業

和歌山市鷺ノ森西ノ丁25番地

家具ノ谷沢の特色

153年に亘り続く老舗家具店として品質の良い商品の提供にはこだわっています。代が変わるごとに新しいことに挑戦してきましたが、新たな事業に参入しても家具には手を抜くことはありません。今も足を運んでくださるお客様を大切にして、信頼を裏切ることのないように、本業は「家具店」として、新しい事業も並行して取り組んでいます。

ホームページ

取扱い商品・取り組み事業

- 家具・インテリアの販売・施工、住宅改修工事等の企画・立案・施工
- 介護用品の販売・レンタル、医療機器・医療用具の販売・レンタルなど
- 介護保険法に基づく居宅介護支援事業、福祉用具貸与事業、特定福祉用具販売事業

リビングセット

子ども用ミニチェア

家具ノ谷沢の歴史

- 1870（明治 3）年　和歌山市本町6丁目にて「指物師」として創業
- 1907（明治40）年　現在の鷺ノ森西ノ丁に店舗移店
- 1925（昭和 元 ）年　家具製造業「谷澤木工」を設立
- 1965（昭和40）年　「株式会社指常谷沢木工」を設立
- 1981（昭和56）年　店舗ビル新築し、「株式会社家具ノ谷沢」に社名変更
- 2000（平成12）年　介護サービス部を開設。指定福祉用具貸与事業所を開業
- 2005（平成17）年　指定居宅介護支援事業所「さぎのもり」を開業
- 2008（平成20）年　指定(介護予防)福祉用具貸与・販売事業所「さぎのもり」を開業

昭和35年当時の店舗

古い屋号「指常」のロゴ

現在の店舗

有限会社 福島商店

1877年(明治10年)創業
和歌山市元博労町36番地

福島商店の特色

明治10年の創業以来、燃料問屋として木炭をはじめ各種固形燃料の販売に携わり、近年では、LPガス・灯油の販売から電気、住宅設備、住宅リフォームなどお住まいに関することをトータルでサポートさせて頂いております。永年お客様から頂いた『信用』を大切に『誠実』『真心』をモットーに業務に努めております。

ホームページ

取扱い商品・取り組み事業

- LPガス・灯油・電気
- 紀州備長炭
- 住宅設備・家電販売
- 太陽光発電設置
- 住宅リフォーム

住宅設備・家電

LPガス

紀州備長炭

福島商店の歴史

- 1877（明治10）年　和歌山市元博労町にて燃料問屋として創業
- 1955～昭和30年代　LPガス・灯油の販売を開始
- 1975～昭和50年代　住宅設備機器の販売施工開始
- 1985～昭和60年代　リフォーム事業を開始
- 1990（平成 2）年　「有限会社福島商店」設立
- 1998（平成10）年　テナントも入居できる自社ビルを建設

建替え前の旧店舗（1997年撮影）

現在の店舗

有限会社 柏木製麺所

1887年(明治20年)創業
和歌山市松島200－9

柏木製麺所の特色

ホームページ

地元和歌山の伝統技術でじっくり熟成された細打ち麺の他、フルオーダー麺・セミオーダー麺など和歌山ラーメンはもちろん、様々な麺料理に対応した約３０種類の麺を製造しております。
選び抜かれた良質な小麦粉を使用した、安心・安全な商品をお客様に提供できるよう、品質管理・衛生管理にも取り組んでいます。

取扱い商品・取り組み事業

業務用麺製造
・生麺　・冷凍麺　・オーダー麺

地域団体商標商品
・和歌山ラーメン 他

業務用麺

和歌山ラーメン

柏木製麺所の歴史

- 1887(明治20)年　初代 柏木太次郎が神戸で製麺の修業をし、和歌山市駅前にて創業
- 1905(明治38)年　第５回大阪勧業博覧会宮様褒賞受賞（乾麺）
- 1968(昭和43)年　社会団法人日本食品衛生協会食品優良施設表彰
- 1983(昭和58)年　第２４回全麺連大会食糧庁長官褒賞受賞
- 1991(平成 3)年　厚生大臣表彰受賞（食品衛生）
- 2000(平成12)年　和歌山県推薦優良土産品選定（麺屋が作った和歌山ラーメン）
- 2004(平成16)年　和歌山市 松島へ工場移転、操業を開始
- 2016(平成28)年　和歌山県食品衛生協会食の安心・安全五つ星店認定
- 2017(平成29)年　和歌山県優秀施設表彰

昭和28年～平成16年 市駅前旧社屋

現在の工場

有限会社 粉吉

1889年(明治22年)創業
和歌山市西長町1－26

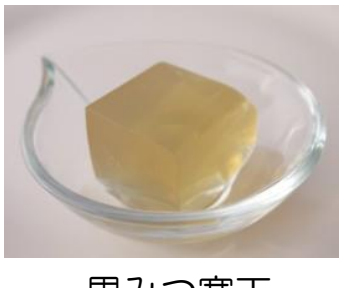
粉吉の特色

戦前・戦後を通じ和歌山市の台所と言われた萬市場で、出来たての和菓子をお届するべく毎朝2時・3時より製造・販売を行ってきました。お団子や和菓子のほかプリンやカステラなどの洋菓子もご用意し、幅広い年代層のお客さまに親しまれています。
『自分が買いたいと思えるものを作れ。良い材料を選べ』という初代からの言葉を守り、昔ながらの味を受け継ぎながらも、お客様の生の声を聞き、新しいアイデアを取り入れてレシピを改良しています。

取扱い商品・取り組み事業

- 店舗「粉吉(ふく福団子」
  和歌山市岡山丁31
- もちを主力に多彩な和菓子
- 黒みつ寒天　・三年坂かすてら 他

多彩な和菓子


黒みつ寒天

三年坂かすてら

粉吉の歴史

- 1889（明治22）年　和菓子屋として創業、初代吉之助が粉屋から立ち上げたのが会社名の由来
- 1970（昭和45）年頃　四代目がお客様の声を聞き黒みつ寒天を販売開始
- 1988（昭和63）年　和歌山市土佐町工場に、新工場建設
- 2010（平成22）年　三年坂かすてらを販売開始

約40年前の旧工場の様子

現在の店舗