

SHOP INFORMATION

セレネの炭製品を取り扱う店舗をピックアップ!

ワッフル工房・青い鳥 AOI TORI

information
所在地: 岩出市西野35-4
電話番号: 0736-79-3334
営業時間: 10時~18時
定休日: 水曜日(ウェブサイトにて告知)
http://www.aotori-wafel.com/



ストロークワッフル(備長炭)1枚195円(税込)

オランダの伝統菓子であるストロークワッフルを参考にした、AOI TORIオリジナルのワッフル。バターが香りがするクリスマスワッフルに、自家製のキャラメルをはさんだしっとりとした食感が特徴です。さまざまな味があるが、「備長炭」は生地に「ヘルシーチャコール」が練り込まれています。黒という見た目が目を引き、人気商品の一つです。



Pain de Panier パンドパニエ

information
所在地: 紀の川市西大井143-6
電話番号: 0736-77-3307
営業時間: 9時~19時
定休日: 日曜日、祝日
Instagram[@paindepanier]
美食パン 1斤410円(税込)

紀州備長炭の粉末入りで、デトックス効果が期待できる真っ黒な食パンです。味は、一般的な食パンと変わりありません。美食パンを使用したサンドイッチや季節のフルーツをはさんだサンドイッチのほか、紀州備長炭の粉末入りのロールパンなども提供しています。購入したい人は、事前の問い合わせ・予約がおすすめです。

中国料理ふくふく

information
所在地: 紀の川市貴志川町神戸1023-2
電話番号: 0736-64-6716
営業時間: 11時~14時(L.O.13時30分)、17時~20時30分(L.O.19時45分)
定休日: 不定休
Instagram[@fukufuku.china]



備長タンタン麺 770円(税込)

ふくふくで人気のタンタン麺。使用しているごまは、店舗で挽くものと挽かないものと2種類あり、食感と風味を同時に楽しめます。そんな看板商品と紀州備長炭がコラボレーション! 真っ黒な麺は苦みがなく、もちもちとした食感でスープによくなじみます。リピーターも多く、ふくふくの新たな名物料理に育ちました。



喰shock BAR Replay リプレイ

information
所在地: 岩出市中迫177-1
電話番号: 0736-61-5182
営業時間: 11時30分~14時(L.O.13時30分)、19時~翌2時(土曜日は~翌3時まで)
定休日: 月曜日、日曜日
Instagram[@replay_iwade]

「和歌山オムライス」は、紀州備長炭のパウダーを練り込んだオリジナルのケチャップでつくる、真っ黒なチキンライス。その上にのせるのは、ふわトロふわノセふわマキの3種類から選べる玉子です。ソースも20種類以上から選ぶことができ、なかでもデミソースは、50時間煮込んだ王道の味が楽しめる人気になっています。ランチは最大満足のワンプレートで1,100円、テイクアウトは950円から。

中華そば 丸田屋 岩出本店

information
所在地: 岩出市中黒632-1
電話番号: 0736-63-1245
営業時間: 11時~15時(L.O.14時30分)、17時~22時(L.O.21時30分)
定休日: 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)
https://www.chukasoba.com/



丸田屋の各店舗で提供する飲料水に、水の浄化専用の紀州備長炭を利用して、ウォーターピッチャーに入れています。店舗で出すのは地元産のものを、というこだわりから紀州備長炭の導入を決めたそう。見た目のインパクトが来店客に喜ばれるうえ、浄水効果があるという点からも重宝しているといえます。

うめもと鍼灸整骨院

information
所在地: 紀の川市西大井84
電話番号: 0736-78-2622
営業時間: 10時~20時(月~金曜日)、10時~15時(土曜日)
定休日: 日曜日、祝日
https://wakayama-harikyuu.jp/

特注の紀州備長炭の棒で、手や足のツボ押しをしています。施術で使う道具だからこそ、地元産のものを使いたいという思いから紀州備長炭を選びました。リラックス効果を感じてもらいながら、やすらぎのひとときを過ごしてほしいとスタッフは呼びかけます。



真っ黒な見た目が印象的な炭シュークリーム、炭ロールケーキ(バニラ・抹茶)、炭チーズバー、炭モンブラン、食用炭の粉末「ヘルシーチャコール」を使用していて、やさしい甘さが特徴です

モンブランは、テレビ番組で紹介されたことをきっかけにその名が全国に広まりました。日本中から問い合わせが殺到したといえます。数々の炭製品の開発には、妻の訓子さんも関わっています。特に食品を企画する際は、健康食品を取り扱っていた経験も生かして、

現在の炭製品のラインアップは、備長炭の食用粉末を使用したスイーツや食品のほか、せっけんやタオル、照明器具(炭アート)など多岐にわたります。看板商品の炭

安心・安全な炭食品を家族・丸となつて企画する

和歌山が誇る紀州備長炭文化財として将来につなぐ

安心・安全でおいしいものをつくらうと心がけているのです。「大人だけでなく、子どもが食べても安全な体にやさしい原材料を選んでいきます。栄養士として働く娘のアドバイスも参考にしているんですよ」と訓子さんは笑みを見せます。



夫婦二人三脚で、紀州備長炭の魅力を地域に伝えていきます

有限会社セレネ代表取締役社長の岡本泰宏さん(写真右)と、妻の訓子さん(左)

暮らしたに役立つ炭グッズも多数そろえているセレネ。浄水用・炊飯用の紀州備長炭をそれぞれ使おうと、水や米にうまみが増すそう。手軽に紀州備長炭を取り入れられ

る「ヘルシーチャコール」(食用炭の粉末)や、血行促進が期待できる風呂用の紀州備長炭を購入する人も多いといえます。「海外でも、浄水目的や消臭対策として備長炭が利用されています。和歌山県(田辺市)は、備長

炭発祥の地といわれていて、国内外での知名度は高いです。『紀州備長炭こそ、世界一の炭』と認識するお客様はたくさんいらっしゃいます」と、岡本社長は郷土の宝をたたえます。



有限会社セレネ/アトリエ大輝(ヒロキ)
所在地: 岩出市中島572-12
電話番号: 0736-69-5555
営業時間: 10時~18時(アトリエ大輝)
定休日: 日曜日、祝日、夏休業日、年末年始(アトリエ大輝)
https://shop.selene-jp.net/

セレネの炭製品は、アトリエ大輝で購入できるほか、岩出市や紀の川市の飲食店、雑貨店などでも味わえます。皆さんも、気軽に紀州備長炭の魅力に触れてみてはいかがでしょう。



「巻頭特集」有限会社セレネ
紀州備長炭の可能性に魅せられて



水の浄化や脱臭・消臭・調湿効果があることから、燃料だけでなく、あらゆる用途で使われている木炭。黒炭と白炭の2種類あり、紀州備長炭は白炭です

木炭が持つ燃料以外の機能性に着目し、紀州備長炭を用いた独自の炭製品の製造・販売をしている、有限会社セレネ。同社に併設されたアトリエ大輝において、紀州備長炭の魅力を発信し続けています。