



JBDF第31回オール関西和歌山ダンス競技大会

日時 平成22年11月14日(日) 9:00~18:30
 会場 片男波公園 健康館アリーナ
 主催 財団法人 日本ボールルームダンス連盟 西部総局 和歌山県支局
 後援 財団法人 日本ボールルームダンス連盟西部総局 各支局
 競技種目

級別	プロフェッショナル		アマチュア	
	スタンダード	ラテン・アメリカン	スタンダード	ラテン・アメリカン
B級	F・wW	C・P	T・Q	S・P
C級	T・F	S・R	W・F	C・S
D級	W・F	C・S	W・T・(F) 単	C・(S)・R 単
E級	(W)・T	C・R	W・T・(F) 単	C・(S)・R 単
F級			(W)・(T) 単	(C)・(R) 単

ヒールカバー着用 () 印は財団規定のベーシックフィガーのみ使用のこと。チェッカーが入ります。

出場資格 JBDF登録選手 F級は、JBDF未登録者可

服装 正装の事、E級男子平服又は燕尾、女子自由
 アマF級 男子平服又は自由(燕尾不可) 女子自由

出場申込 プロ選手 西部総局事務局エントリー係 フリーダイヤル 0120-18-9420 へ
 アマ選手 西部総局事務局エントリー係 フリーダイヤル 0120-18-2812 へ
 初めて参加する選手は、リーダー氏名、パートナー氏名、連絡先氏名、住所、電話番号、及びFAX番号、参加希望大会名、開催日、出場種目を記載のうえ、1ヶ月前までに下記へ申し込んでください。

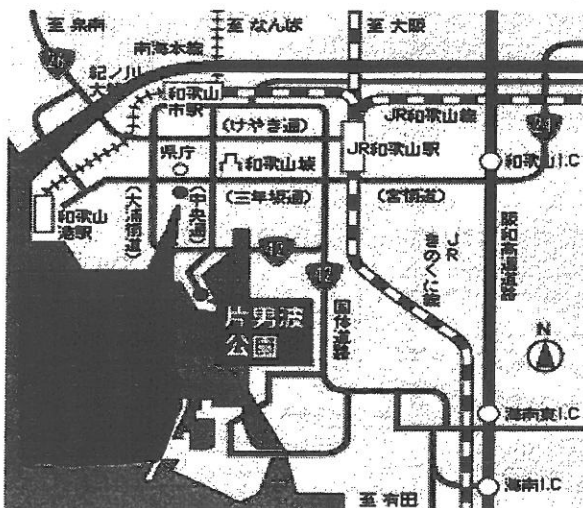
〒558-0011 大阪市住吉区荻田2-16-5-105

(財) JBDF 西部総局事務局アマチュアエントリー係

FAX06-6608-2812 E-mail:entry@jbdf-west.jp

http://www.jbdf-west.jp

出場料 JBDF西部総局規定による



進行予定 出場選手数により多少の変更あり

9:00 開場
 9:30 アマ・ラテン、プロ・スタンダード 締切
 9:45 審査員会議
 10:00 競技開始
 11:30 アマ・スタンダード、プロ・ラテン 締切
 18:30 大会終了

大会事務局

〒640-8155 和歌山県和歌山市九番丁1

中谷ビル3階

ダイヤダンス教室 岡田賢司

TEL・FAX 073-423-3199

※会場へのお問い合わせは絶対にご遠慮ください。お問い合わせは必ず大会事務局までお願いします。

宿泊のご案内

和歌山市観光協会 ☎433-8118
 加太観光協会 ☎459-0003
 和歌の浦観光協会 ☎444-4349

中心部 宿泊施設のご案内

市外局番はすべて☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
旅館羽衣	①	中心部 D-4	423-1188	20
タウンホテル丸の内	②	中心部 C-2	431-2335	56
サンホテル和歌山	③	中心部 C-4	421-5911	121
ビジネスホテルかつや	④	中心部 B-4	422-0063	34
ワカヤマ第1富士ホテル	⑤	中心部 B-2	431-3351	89
ワカヤマ第2富士ホテル	⑥	中心部 B-1	431-3352	90
ホテルグランヴィア和歌山	⑦	中心部 B-4	425-3333	228
ホテルアパローム紀の国	⑧	中心部 D-1	436-1200	111
ホテルランドマーク和歌山	⑨	中心部 D-4	422-1200	88
ダイワロイネットホテル和歌山	⑩	中心部 C-2	435-0055	298
旅館五十五万石	⑪	中心部 B-1	455-4170	25
ベストウェスタンホテル和歌山	⑫	中心部 B-2	431-8181	166
BKウィークリマンション&ホテル	⑬	中心部 C-3	423-3020	27
和歌山アーバンホテル	⑭	中心部 C-4	475-1088	170

和歌浦・紀三井寺周辺 宿泊施設のご案内

市外局番はすべて☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
木村屋	⑮	和歌浦・紀三井寺周辺	444-0155	60
新和歌ロッジ	⑯	和歌浦・紀三井寺周辺	444-9000	80
和歌の浦温泉萬波=MANPA RESORT=	⑰	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1161	180
静潮苑	⑱	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1528	42
漁火の宿シーサイド観潮	⑲	和歌浦・紀三井寺周辺	444-0111	160
ホテル太公望	⑳	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1151	130
七洋園	㉑	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1181	97
双子島荘	㉒	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1145	260
潮風荘	㉓	和歌浦・紀三井寺周辺	444-2848	60
紀三井寺ガーデンホテルはやし	㉔	和歌浦・紀三井寺周辺	444-1004	200

堀止周辺 宿泊施設のご案内

市外局番は☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
宿 たきもと	㉕	堀止周辺	436-4052	28

加太周辺 宿泊施設のご案内

市外局番はすべて☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
吾妻屋シーサイドホテル	②6	加太周辺	459-0015	130
大阪屋ひいな湯	②7	加太周辺	459-1151	80
ペンションふじやあぶりの湯	②8	加太周辺	459-1500	35
あたらし屋旅館	②9	加太周辺	459-1146	100
民宿 岸田荘	③0	加太周辺	459-0700	40
民宿 斉藤荘	③1	加太周辺	459-0670	40
休暇村紀州加太	③2	加太周辺	459-0321	300
大川別館	③3	加太周辺	459-1166	25

花山周辺 宿泊施設のご案内

市外局番は☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
花山温泉 薬師の湯	③4	花山周辺	471-3277	30

マリーナシティ周辺 宿泊施設のご案内

市外局番は☎073

施設名	番号	MAP位置	電話	収容人員
ロイヤルパインズホテル	③5	マリーナシティ周辺	448-1111	253



来て！観て！



エリア別 詳細地図 和歌浦・紀三井寺周辺



中華そばとラーメン食べ歩きマップ



- 1 山為食堂 ☎422-9113 福町12 営11:00~17:00 休日曜・祝日
●チャーシューメン、からみそメン
- 2 京橋 幸太郎 ☎432-9399 本町1-1 サンケイ京橋ビルB1F 営11:00~23:00 (祝日場合営業)
●中華そば(こってり)、塩ラーメン、備長炭ラーメン
- 3 丸京中華そば店 ☎423-5754 雑賀町120 営11:00~14:00、16:00~21:00 休木曜
●中華そば
- 4 中国酒家くうく ☎428-0099 元寺町2-13 営17:00~深夜2:00 (日祝は11:30~14:00、17:00~23:00) 休木曜
●くうくめん、ぼっかけ炭食めん
- 5 伊佐味 ☎432-2605 雑賀町60 営11:30~22:30 休水曜(祝日の場合翌日)
●中華そば、定食、ギョーザ
- 6 福井食堂 ☎433-4722 新雑賀町71 営11:00~21:30 休火曜
●ラーメン、焼きそば、焼きめし
- 7 ①まるイ ☎427-2662 中之島2323 営19:00~深夜3:00 (土曜のみ早朝4:00まで) 休日曜
●ラーメン、ピリ辛ラーメン
- 8 天麺 ☎427-8160 吉田303 営18:00~早朝5:00 休月曜(祝日の場合営業)
●とんこつベースのにんにくラーメン、チャーシュー丼
- 9 担々麺 源味 GENJI ☎426-2180 友田町2-50-101 営17:00~深夜3:00 (金・土曜は早朝5:00まで) 休無休
●担々麺、カレーうどん
- 10 本家アロチ丸中華そば ☎432-3313 友田町2-50 営17:30~深夜3:00 休日曜
●中華そば(全国宅配あり)、ギョーザ
- 11 龍王亭 ☎431-2086 美園町4-82 営11:30~15:00、17:00~23:00 休月曜(祝日の場合営業)
●ラーメン、トンボローメン
- 12 井出商店 ☎424-1689 田中町4-84 営11:30~23:30 休木曜
●中華そば、特製中華そば
- 13 三年坂 幸太郎 ☎427-4470 岡山町84 仙石ビル1階 営11:00~15:00、18:00~24:00 (OS23:30まで) 休月曜の屋の部
●備長炭ラーメン、備長炭コース



和歌山のラーメンってどんなん?

通常「中華そば」と呼ばれる、和歌山のラーメン。スープの特徴から、次の3パターンに分類することができます。

一つは、醤油系。和歌山市内の中心部を走っていた路面電車の停車場に軒を並べていた屋台を発祥とする味。見た目は濃い茶色ですが、食べると意外にあっさりしているのが特徴で、現在の和歌山中華そばの主流です。

二つ目は、豚骨醤油系。コクのあるまろやかな豚骨スープと醤油が絶妙に絡み、奥行きを感

じることができ。全国で「和歌山ラーメン」といえば、こちらの味を指すようです。

どちらの系統も、麺はストレートのやや細めで、具はチャーシュー、かまぼこ、メンマ、ネギと、至ってシンプル。「中華そば」という呼び名にふさわしい、素朴な味わいです。

また、上記の2種類の範ちゅうには入らない、新興勢力のラーメン店も和歌山には増えてきました。各店それぞれのこだわりを持った独特のラーメンを出しているので、1軒1軒その味を食べ歩いて下さい。

和歌山の中華そば専門店初心者ガイド

中華そば専門店の暖簾をくぐる。まずは、冷水機でコップに水を入れて席に座ろう。水はセルフの店が多いから、戸惑わないように。注文は「ラーメン」と言っても構わないが、店の人は「中華一丁ね」と確認してくるかも。間違いでないで、気にしないこと。

テーブルに積まれている、早ずしや、ゆで玉子は好きに食べていい。この早ずしとは、鯖の押しずしのことで、和歌山の特産品。程好い酢加減が和歌山の中華そば独特のまったりとしたスープによく合うので、是非美味してもらいたい。

なお、中華そば専門店には、ほとんど伝票のようなものは存在しない。帰り際、自分が食べたもの(大盛りの中華そば、早ずし2つ、玉子1個など)を自己申告して勘定すべし。

おみやげ処 和歌山市観光土産品センター ☎073(433)8118 営業時間/9:00~17:00 無休(年末年始除く)

食べ歩きの際にはマナーを守りましょう。
●ゴミ(空き缶・ペットボトル等)は必ず持ち帰りましょう。
●歩きながらのタバコやポイ捨ては絶対にやめ、喫煙マナーを守りましょう。

凡例/●コンビニ ★まちなか観光案内所 H ホテル・旅館
制作/アガサ ※記載のデータは平成21年4月現在のものです。変更されている場合もありますので、ご了承下さい。
※市外局番はすべて☎073です。