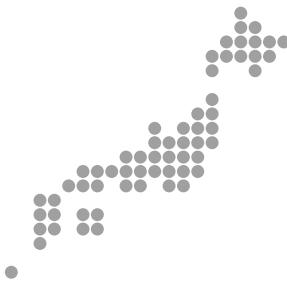


定食



d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川

KAGAWA

香川定食

いりこ出汁の讃岐うどん

1,750円

良質なものを手作業で選別する「やまくに」のいりこを使った温かいかけうどん。「しょうゆ豆」は小豆島の木桶醤油と白下糖で味つけ。辛子酢味噌で食べる「てんぶら」と焼き豆腐のおでん。いりこ出汁、干し海老のおかず「雪花」に天ぷら二種盛り。

032

島根

SHIMANE

島根定食 カマスの一夜干し

1,650円

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。小鉢は、隠岐の島で採れる日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

042

長崎

NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,650円

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライと、ゆで干し大根の煮物の小鉢。

※収穫状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。

※金額は全て「税込み」表示です。



## 定食

006  
山形  
YAMAGATA

### 山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,700円

庄内産「山伏豚」の生姜焼き。一年通して食卓にあがるねばねば料理。秋冬はなめこもって菊の「ひしょなめこ」。「六田麩」と根菜の煮物の小鉢。

023  
愛知  
AICHI

### 愛知定食 味噌カツ 1,650円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」付き。

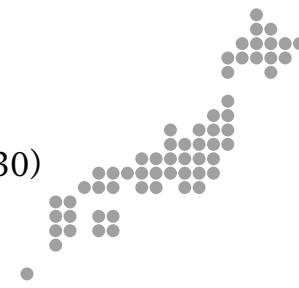
(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円

(お食事との) コーヒー hot/ice 550円

※ご飯を大盛りにする場合は+100円、おかわりの場合も+100円です。  
小盛りにもできますので、遠慮なくお声がけください。

## 「良い食品づくりの会」

単品メニュー (11:30~14:30 18:00~21:30)



016

富山

TOYAMA

### 厚焼きたまご(数量限定)

500円

健康な親鶏が産む、セイアグリー健康卵をつかった  
厚焼きたまご。

016

富山

TOYAMA

### セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセイアグリーシステムの農場で、健康な親鶏  
が産む、一つの生命をつくるための栄養がバランス  
よく入った卵です。

020

長野

NAGANO

### 村田商店の大粒納豆

250円

長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

037

香川

KAGAWA

### 「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴

250円

国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふ  
つう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きな  
い味。そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても  
楽しい。

030

和歌山

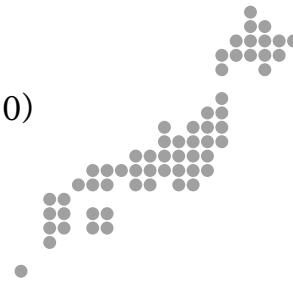
WAKAYAMA

### 三幸農園の梅干し(白・紫蘇)

100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大  
粒の梅干し。

## 単品メニュー (11:30~14:30、18:00~21:30)



013  
東京  
TOKYO

### 旬野菜と季節のフルーツのサラダ

900円

自然栽培や自家栽培の野菜を取り扱う「タネから商店」と、東京の農家さんをつなぐ大田市場「大治」から届く、旬のフルーツや野菜をふんだんにのせたサラダ。

ハーフ

550円

013  
東京  
TOKYO

### 東京野菜のおひたし

500円

大田市場「大治」から届く、旬の東京野菜を「こんぶ土居」の真昆布と「タイコウ」のカツオブシで取った出汁を使いおひたしに。

040  
福岡  
FUKUOKA

### 明太子

600円

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

ハーフ

300円

037  
香川  
KAGAWA

### 「かきませ」おむすび

1個250円

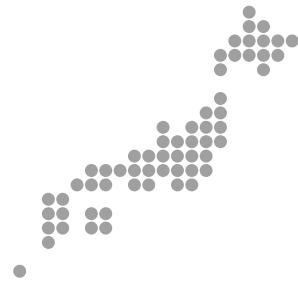
木桶醤油の国内最大生産地の小豆島の郷土料理。醤油だけで鶏肉や根菜を炊き、ご飯に混ぜ込む「かきませ」。醤油はヤマロク醤油の「鶴醤」で。醤油が美味しい場所ならではの郷土食。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



006	甚五右エ門芋のフライドポテト	650円
山形 YAMAGATA	最上伝承野菜農家、佐藤家に室町時代から受け継がれる一子相伝の里芋を素揚げ。ねっとりとした食感はやみつきに。	
006	山伏豚の生姜焼き	950円
山形 YAMAGATA	庄内産「山伏豚」の豚バラ肉を、最上地方のりんごジュースを使った特製だれで生姜焼きに。	
013	ぬか漬け盛り合せ	300円
東京 TOKYO	d47食堂開店時から毎日欠かさず、愛情こめて皆で育ててきたぬか床で漬けた季節の野菜、ぬか漬け。	
013	紅玉梅酢の鶏からあげ	900円
東京 TOKYO	伊豆大島の海水で作る「海の精」の塩で漬けた、梅干しの梅酢を下地に。さっぱりとした塩味と梅の酸味。	
015	栃尾のあぶらげ ふき味噌はさみ焼き	900円
新潟 NIIGATA	長岡市の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違うほどの大きなお揚げに、雪解け水が豊富な里山で採れる天然ふきのとうを自家製のふき味噌にし、挟んで焼きあげました。	

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



016  
富山  
TOYAMA

### 旬の鮮魚の昆布〆

700円

昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

023  
愛知  
AICHI

### 味噌カツ

1,000円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。

026  
京都  
KYOTO

### d47ポテトサラダ

500円

京都大原三千院で、代々漬け物作りをする「志ば久」。毎年自家採種の赤紫蘇を栽培し、昔ながらの手作業で作られる名物の「志ば漬」がたっぷり入ったポテトサラダ。

032  
島根  
SHIMANE

### カマスの一夜干し

900円

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川

KAGAWA

### 香川おでん

600円

うどん屋の店内に並ぶおでんは辛子酢味噌で食べる。いりこ出汁でじっくりと煮た「てんぷら」と安全な豆腐を作り続ける“久保食品”的「焼き豆腐」に日替わりのおでん種の盛合せ。

037

香川

KAGAWA

### しょうゆ豆

300円

香川県内どこに行っても見かける郷土の味。木桶醤油の国内最大生産地である小豆島の「ヤマロク醤油」の「鶴醤」と讃岐和三盆の元となる白下糖を使用。甘辛い味付けはたべ始めると止まらない。

037

香川

KAGAWA

### やまくにのパリパリいりこ

400円

確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。ブレーンと香川本鷹一味の盛り合せ。

037

香川

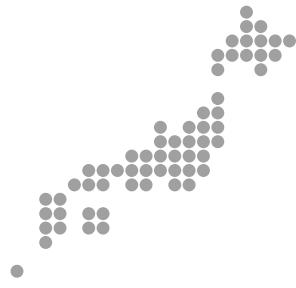
KAGAWA

### 「かきませ」おむすび

1個250円

木桶醤油の国内最大生産地の小豆島の郷土料理。醤油だけで鶏肉や根菜を炊き、ご飯に混ぜ込む「かきませ」。醤油はヤマロク醤油の「鶴醤」で。醤油が美味しい場所ならではの郷土食。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



042  
長崎  
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ  
自家製タルタルソースを添えたアジフライ。 (1尾)

500円

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾  
下園薩男商店。朝4時~6時に獲れる「ウルメイワシ」は、お腹に餌がないため、苦みが少なく噛む程に旨みが感じられる。止まらなくなる美味しさ。

100円

047  
沖縄  
OKINAWA

豆腐よう  
40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

600円

デザート (11:30~22:00)



009

栃木

TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

570円

民藝運動を支えた陶芸家の濱田庄司さん。餡子と一緒にヨーグルトを食べるのが、お気に入りだった。  
今も濱田家で種菌が守られ、作り続けられている。

037

香川

KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

国産大豆100%、昔ながらの「あまみの塩」をつくる  
段階でうまれるにがりを使う「くぼさんのとうふ」  
の豆乳と豆腐を使ったアイスクリーム。醤油麹や天  
日塩をかけて。

016

富山

TOYAMA

カスタードプリン  
たまご餡のせ

600円

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセ  
イアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデ  
ザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

041

佐賀

SAGA

Have a nice coffeeの  
珈琲ゼリー (数量限定)

700円

グアテマラのコクをいかした深煎りブレンドno.731  
を使用。北海道のノースプレインファームから届く  
有機ミルクのジェラートと共に。

## 季節のデザート（カフェタイム 14:30～ 数量限定）

020

長野

NAGANO

### 栗のパフェ

1,700円

栗のまち、長野県小布施。

美味しい郷土の味を、伝統を受け継ぎながら、新しい味を追求している、桜井甘精堂の栗を使用。

良い食品づくりの会に加盟する丸八製茶場の加賀棒茶、セイアグリーの健康卵、久保さんのおとうふで構成した色味や香りも秋らしいパフェ。



季節のドリンク（カフェタイム 14:30～ 数量限定）

003

岩手

IWATE

ブルーベリーソーダ

650円

荒谷直大さんが営む「荒谷果樹園」を筆頭に、二戸市で獲れたブルベリーを余すことなく使用しました。スペアミントを加えて爽やかな一杯。

019

山梨

YAMANASHI

宝桃園の桃ソーダ

650円

樹上完熟した桃をお届け下さる、宝桃園さん。新鮮なうちにピューレにして香りを閉じ込めた桃とレモンの香りのするレモンバームを合わせたすっきりと華やかなソーダ。



LIFE STOCKとは

日本では、まだ食べられる食品が年間約352万トン\*廃棄されています。47都道府県の食文化を取材する中で、望ましい状態の食材だけを使うのが料理ではないと教わりました。

製造現場で通年でてしまう使い道のない原料や、キズなどにより支障がなくても一般流通に乗せられない野菜や果実などをライフストック（=生きた価値のある在庫）として活用する術をつくる活動です。



(珈琲)

023

愛知

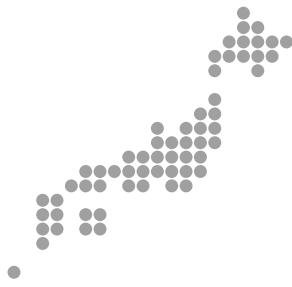
AICHI

## ペギー珈琲

名古屋市今池駅から15分ほどの住宅街にある、創業30年の古きよき喫茶店。レトロなインテリアで静かな店内には、常連らしきお客様が思い思いの時間を過ごしている。焙煎人兼店長の安島兄弟（兄・徳尚さん、弟・哲也さん）が毎日交替で喫茶店とコーヒー豆販売専門店を営業し、こだわりのコーヒーを追求し続けている。ペギーブレンドは、30年間人気No.1のしっかりとした苦みと旨味のある深煎りブレンドで、じっくりと一杯を楽しめるコーヒー。ミルクとの相性も抜群。

ペギーブレンド (Hot/Ice) 550円

お茶



(ホットティー)

028

兵庫  
HYOGO

MUSICA TEA

580円

d design travel大阪号でも紹介。今は場所を変え、  
神戸元町 芦屋のMUSICAのダージリン。

(アイスティー)

028

兵庫  
HYOGO

MUSICA TEA

580円

MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、  
独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028

兵庫  
HYOGO

チャイ ( Hot / Ice )

680円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだ  
チャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。

039

高知  
KOCHI

摘み草ブレンドティー (Hot)

680円

高知県仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育  
つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りを  
いっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。  
ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。種  
類は週替わりです。

お茶



d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川

KAGAWA

和三盆と煎茶のセット

800円

菓子木型職人・市原吉博氏による“d”の木型で抜いた和三盆は、讃岐で200年伝統製法を続ける三谷製糖のもの。京の煎茶と共に。

017

石川

ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶

600円

一番茶の茎だけを、芯から浅く焙じた加賀棒茶。  
独特のうま味と香りがある。

036

徳島

TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくれられた有機阿波晩茶は酸味があり、すっきりとした後味が特徴。

045

宮崎

MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで

600円

室町時代（紀元1400年代）の初期に中国から伝來した製法で生葉を400度の釜で炒り、その後乾燥させたお茶。全国緑茶生産量の1%にも満たない稀少葉です。

ジュース



(ソフトドリンク)

001

北海道

HOKKAIDO

コアップガラナ

550円

北海道で炭酸と言えばコアップガラナ。

発売して50年以上のロングセラー。

002

青森

AOMORI

WONDER APPLE

750円

りんごジュース

リンゴの繊維を濾過しない製法でつくるため、青森  
りんごの甘みをしっかり感じることができる。

003

岩手

IWATE

紫波町のぶどうジュース（赤）

930円

巨峰の親品種（キャンベルスアーリー）を使った  
葡萄ジュース。甘みの中にちょうどよい酸味も  
あり、濃厚。

015

新潟

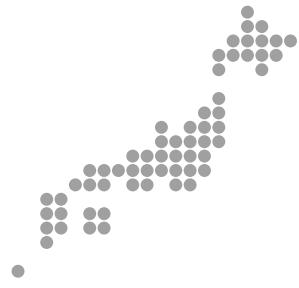
NIIGATA

雪下にんじんジュース

900円

積雪4m以上になる新潟県中魚沼津南町。「はらん  
なか」の農薬を使わない畑で越冬させ、早春に雪か  
ら掘り出す、甘みの増したにんじんのジュース。

ジュース



(ソフトドリンク)

020

長野

NAGANO

### 信州生まれのおいしいトマト

650円

露地栽培で完熟させ、旬である夏に収穫したトマトを、そのまま搾ったジュース。「愛果（まなか）」という独自ブランドの品種。

039

高知

KOCHI

### 黄金しょうがのジンジャエール

780円

高知産黄金（おうごん）生姜のジンジャーエール。生姜の味がしっかりとあり、飲みごたえがある。

046

鹿児島

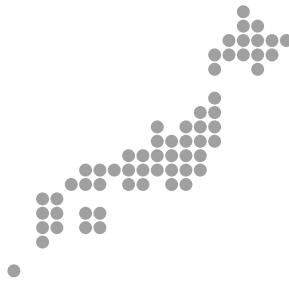
KAGOSHIMA

### 指宿温泉サイダー

650円

指宿、開聞唐船峡の天然湧水からつくるサイダー。優しい甘みでごくごくと飲める。

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぶり／大三島のみかん／  
ジューシーフルーツ)

030

和歌山

WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぶり 880円

和歌山県有田。

果実の皮や袋を除いた果実だけから搾汁。

酸味もしっかりとある、はっさくそのものの味。

038

愛媛

EHIME

堀田青果 大三島のみかん 780円

愛媛県今治市。潮風と温暖な気候で、甘みのつまつた大三島の温州みかんジュース。

038

愛媛

EHIME

無茶々園のジューシーフルーツ 800円

愛媛県西予市。和製グレープフルーツといわれる河内晩柑のジュース。少々の苦み、爽やかな酸味。

ビール



(ドラフト＝樽生ビール)

023

愛知

AICHI

## 金しゃちビール

名古屋赤味噌ラガー 950円

日本の風土や食文化、日本人の味覚に合ったビールづくりに取り組む盛田金しゃちビール。名古屋の赤味噌を原料の一部に使用し、深いコクとマイルドな飲み口が特徴の赤味噌ラガー。愛知の味噌カツと共に是非ご一緒に。

027

大阪

OSAKA

## 箕面ビール

ヴァイツェン 900円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市で作られています。小麦麦芽を使用し、バナナやクローブを思わせるフルーティーな香りが特徴のヴァイツェン。



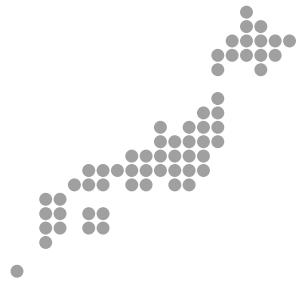
良い食品  
づくり  
の会

## 「良い食品」のおつまみ

400円

長野「村田商店」のドライ納豆、東京「精華堂」のあられ。

ビール



(瓶ビール)

032  
島根  
SHIMANE

## 石見麦酒

セッションIPA 980円

9坪の敷地で醸造タンクを使用せずにビール造りを行う石見酒造。その醸造方法は“石見式”と言われ、省スペースで数種類のビールを造ることが出来る。津和野のシークワーサーと萩の夏みかんピールを使用したセッションIPAはしっかりとした飲みごたえと爽やかな柑橘の香りが特徴。

047  
沖縄  
OKINAWA

## サンゴビール

ケルシュ 900円

沖縄南部の鍾乳洞の地下100mから汲み上げたカルシウム・ミネラル豊富なコーラルウォーターを100%使用しているサンゴビール。

白ワインを思わせるフルーティーな風味が特徴のケルシュタイプビールは、爽やかな切れ味とスッキリとした飲み口で和食に合わせやすい。

011  
埼玉  
SAITAMA

## COEDO

瑠璃（るり） 880円

1996年に「小江戸ビール」として創業。日本の色をテーマに商品作りを行っている。瑠璃は香りと苦味のバランスが良く軽やかな口当たりのピルスナービール。

## 白ワイン



### 白ワインの飲み比べセット

1,450円

(たこシャン/デラグリ/キザン白)

027

大阪

OSAKA

カタシモワイナリー

グラス

980円

たこシャン

ボトル

6,000円

デラウェアの上位産地の大阪にある西日本最古のワイナリー。そのぶどうで大阪を元気にしたいという思いから造られる。たこ焼きと合わせてカジュアルに楽しみながらも、造り方は”ほんまもん”にこだわる。旨みのあるキリッとした泡。

025

滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

グラス

880円

Dela Gris (デラグリ)

ボトル

5,600円

日常使いのワインづくりをコンセプトに、旨みを残したピュアな味わいにこだわりワインを多くつくる。山形産の完熟デラウェアを最大限に表現。果皮を漬け込んだ美しいアプリコット色。味わいはジューシー。

019

山梨

YAMANASHI

機山洋酒

グラス

600円

KIZAN 白 (マグナムボトル)

ボトル

7,000円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ワインは自家葡萄か地元の葡萄のみで作る。山梨の風土で生まれた甲州種をワインにとどまらず、正統的手法で様々な可能性を引き出している。

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット 1,600円 (キャンベル/ソワフルージュ/アルガーノモンテ)

001  
北海道  
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー グラス  
キャンベル サンスフル 880円

北海道産のキャンベル・アーリー100%。ぶどうを丸ごと頬張っているような香りに、野いちごに似た甘酸っぱさ。ぶどうそのものや農家と向き合いながら飲みたい、飾り気のない素直な味わい。開けたてはプチプチとした泡を感じる。

025  
滋賀  
SHIGA

ヒトミワイナリー グラス  
Soif Rouge (ソワフルージュ) 730円

日常に寄り添うワイン造りをコンセプトに、旨みを残したピュアな味わいのワインを多く造る。軽やかな飲み口で、のどの渴き (Soif) を癒すシリーズ。華やかな香りとブルーベリーのような酸味のフレッシュな赤。

019  
山梨  
YAMANASHI

勝沼醸造 グラス  
アルガーノ モンテ 1,030円

繊細な味わいを日常的に楽しんで欲しいとして造られるアルガーノシリーズ。モンテは豊富な日照時間に恵まれた穂坂地区の完熟マスカット・ベーリーAを樽で熟成。日本の酒として日本の食に寄添うような、仄かな樽の香りにしなやかな渋味とふくよかな果実味。

日本酒



d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

## 香川の日本酒飲み比べセット 1,700円

(讃岐くらうでい/金陵/悦凱陣/綾菊)

037  
香川  
KAGAWA

### 讃岐くらうでい

半合  
600円

「川の流れの如く、素直な気持ちで呑み手に感動を」をモットーに、香川県西端の観音寺で酒造りを行う川鶴酒造。

麹が通常のにごり酒の3倍使われており、まるで乳酸菌飲料のような甘酸っぱさ。そのままストレートでも良し。ロックにすればより酸味が感じられ、飲みやすくなる。

037  
香川  
KAGAWA

### 金陵 真紅 本釀造

半合  
600円

江戸時代より「讃岐のこんぴら酒」と呼ばれ、地元の人だけでなく、全国からくるこんぴら参りの人にも愛されてきた金陵の日本酒。

今回は金陵・日本の伝統色シリーズから真紅をセレクト。バランス良い酸味・うまみ・キレは飲み飽きせず、料理の味を引き出してくれる。

037 <b>香川</b> KAGAWA	<b>綾菊 山廃純米火入原酒</b> <b>25BY 才才セト米100%</b> <p>1790年創業。「小さな町の小さな蔵として携わる人たちと共に酒造りをしたい。」「香川・讃岐の穏やかな風土を大切にしたい。」そんな思いから県内産の才才セト米の使用を基本とした酒造りを。熟成酒のまるい旨みがありながら、ほどよい酸味が感じられる。</p>	半合 600円
037 <b>香川</b> KAGAWA	<b>悦 凱陣 手造り純米酒</b> <b>才才セト 29BY</b> <p>香川県琴平町、丸尾本店。「酒の旨みをとことん表現したい」。あくまで自分の信じる味を追求する蔵元、香りは穏やかですが、しっかりととした旨みと、酸味のキレ。またやってくるほのかな旨みは、濃厚ながらクセになる一杯。</p>	半合 600円

メニューに記載されていない日本酒もございます。  
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

## 焼酎（ロック／水割り／お湯割り）



(栗焼酎)

039

高知

KOCHI

### ダバダ火振り

500円

四万十川上流域。栗特有のまろやかな甘みと香りは  
そのままに、癖がなくするつと飲める。

(麦焼酎)

044

大分

OITA

### 二階堂

600円

湧水のできる名水地、大分県日出町。「麻地酒」と  
呼ばれた日出藩の献上品から生まれた。  
製法は未だ門外不出。

042

長崎

NAGASAKI

### 確蔵 古酒限定酒 25度

500円

麦焼酎発祥の地「壱岐の島」伝統製法を代々守り  
続ける重家酒造の香り高い麦の風味が印象的で、  
コクと甘味もしっかりと味わえます。

(芋焼酎)

046

鹿児島

KAGOSHIMA

### ヤマトザクラ ヒカリ（芋）

500円

いちき串木野。大和桜酒造。麹米に鹿児島産コシヒ  
カリを使用。芋の香りと米の旨みを感じて  
欲しい。ロックでもお湯割りでもよし。

## 果実酒



039  
高知  
KOCHI

### 綾菊酒造 ゆず酒

700円

(ロック/ソーダ割)

地元の米と水を天の恵みとして、地元の人々の五穀農穫を祈り、喜びを分かち合いながら酒づくりを続けてきた綾菊酒造の純米酒仕込みのゆず酒。

009  
栃木  
TOCHIGI

### 鳳凰美田 桃

700円

(ロック)

香り、色、食感、味わい、全てが「桃」そのもの。ロックで。デザート替わりにもおすすめできる、日本酒をベースにしたリキュール。

039  
高知  
KOCHI

### 文佳人 山北みかんリキュール

700円

(ロック)

高知県アリサワ酒造。香美市山北地区で栽培される小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たっぷり使った、みかんジュースのようなリキュール。



## 果実酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037  
香川  
KAGAWA

### 金陵 白下糖梅酒（ロック）

700円

白下糖とは香川県の和三盆のみが使用できる原材料名。昔ながらの製法を守る三谷製糖の白下糖を使用した梅酒。氷砂糖よりも柔らかく、黒糖よりも優しく上品な味わいに仕上がっている。  
ロックがおすすめ。

030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 平和酒造 鶴梅の梅酒

550円

「農業からの酒造り」を旗印に、地元の地酒とも呼ばれる梅酒をつくる平和酒造。完熟南高梅のとろりとした甘さが特徴。

006  
山形  
YAMAGATA

### 山形正宗 梅酒

700円

山形県天童市水戸部酒造。水戸部家で漬けている梅酒が市販の梅酒より美味しかったから、というのがつくりはじめたきっかけという。日本酒ベース、ほのかなピンク色が美しい。

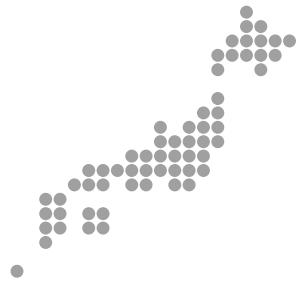
030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 雑賀梅酒

700円

和歌山の紀州南高梅を清酒で漬込む、甘過ぎないすっきりした梅酒は食中酒としても使える。

## ウイスキー



019

山梨

YAMANASHI

### 白州 ハイボール

1,000円

清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスマーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）

011

埼玉

SAITAMA

### 秩父蒸留所 イチローズモルト ハイボール

900円

先代が経営していた造り酒屋が経営危機により廃業。残された原酒を守ろうと奔走した肥土伊知郎氏。2008年に開始した秩父蒸留所の原酒と11ヶ所の蒸留所のモルト＆グレーンをブレンド。キャラメルや柑橘系の香り、複雑な余韻が楽しめる。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）