

定食

006

山形

YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,650円

庄内産「山伏豚」の生姜焼き。真室町 伝承野菜農家
「森の家」から届く山菜の小鉢（旬に合わせて内容
は変わります）。ごはんのすすむ、だしの小鉢。

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」。

042

長崎

NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,550円

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジ
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



030

和歌山

WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,650円

三幸農園の白梅をつかった特製「梅びしお」と卵黄がのった、釜揚げしらす丼。紫蘇梅と青菜の梅おかか和え。金山寺味噌をのせた冷奴の小鉢。

032

島根

SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し 1,550円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干しを焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

良い食定食 1,200円

森本商店の手延生そうめん

セイアグリー健康卵の厚焼きたまご、野菜にチヨーコー醤油の麦味噌をつけて。

011

埼玉

SAITAMA

旬野菜の小鉢 460円

橋本農園の玉ねぎを使った小鉢。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事との) コーヒー(hot / ice) 各600円

野菜 単品メニュー

013
東京
TOKYO

旬野菜と季節のフルーツのサラダ

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、
東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜
と季節のフルーツをのせたサラダ。

900円
ハーフ
550円

011
埼玉
SAITAMA

旬野菜の小鉢

橋本農園の玉ねぎを使った小鉢。(野菜が、なくなり次
第、変更する場合がございます)

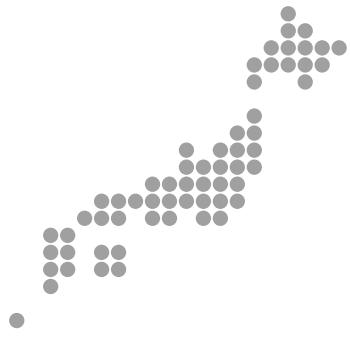
460円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

旬の東京野菜を、大阪の「こんぶ土居」の昆布のお出汁
でつくった八方だしで、おひたしにしています。

420円



単品メニュー

016

富山

TOYAMA

厚焼きたまご (昼限定)

460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

200円

長野県産の大粒納豆を、絹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

200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

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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)

011
埼玉
SAITAMA

47ポテトサラダ 400円

高橋農園の川越芋いもと深谷の春ねぎのポテトサラダ。味付けは埼玉生まれの松田のマヨネーズ。

006
山形
YAMAGATA

**(時季限定) 森の家の
山菜天ぷら盛合せ (2人前)** 1,000円

秋田との県境の真室川。伝承野菜、甚五エ門芋を育てる森の家の、次々と芽吹く旬の山菜を天ぷらで。

015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き 700円

長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違うほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

013
東京
TOKYO

べにたま梅酢の唐揚げ 900円

伊豆大島の海水からつくる「海の精」で漬けた梅干し汁で下味を。さっぱりとした塩味と梅の酸味。

021
岐阜
GIFU

明宝ハム 900円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物の使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。

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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)

025
滋賀
SHIGA

鮒寿し茶漬け 1200円

「この土地の味と文化を守りたい」先々代の祖母に
習い木桶仕込みを復活した魚治の左衛門さん。心から
温まる発酵の力を〆のだし茶漬けで食べてほしい。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き 500円

お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穣味噌を使って。

032
島根
SHIMANE

渡邊水産エテカレイの一夜干し 800円

カレイの干物は、島根で愛されている故郷の味。刺身で食べて良い程の魚を天日塩で一夜干しに。

032
香川
WAKAYAMA

やまくにのいりこのおかず 520円

燧灘の良質ないりこを確かな目利きと手作業で作る
やまくにのいりこ。煮物や炒め物に加えれば出汁も
とれて具にも。（その日により内容が変わります）

040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子卵焼き 800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。ネギと一緒にふんわり巻いて。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ 500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう 520円

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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

（数量限定）

良い食パフェ

1,300円

久保食品の豆乳、秋山養蜂のはちみつ、大村屋の黒ごま、丸八製茶場の加賀棒茶、清水一芳園の釜炒茶など、良い食品づくりの会の食材をパフェ仕立てに。トッピングに精華堂の黒糖かりん。

阿波晩茶 の冷製汁粉

700円

036
徳島
TOKUSHIMA

乳酸発酵させた、すっきりと酸味のある阿波晩茶を、朱鞠小豆のこしあんと合わせ、冷たいお汁粉に。（塩昆布付き）

デザート (11:30~22:30)



037
香川
KAGAWA

016
富山
TOYAMA

009
栃木
TOCHIGI

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 570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。

カスタードプリン 570円
たまご餡のせ

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。

濱田さんのヨーグルト 550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吃るのが、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。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

041

佐賀
SAGA

Have a nice coffee

No.520 (ホット) 500円
No.731 (アイス) 500円

「佐賀発でコーヒーを使った何かをしたい！」と 2013年春に佐賀で始動したHave a nice coffee。現在は店舗を持たず、佐賀市内の2店舗にて豆を販売。コーヒー教室の開催や、イベントへの出店など、佐賀の人たちと繋がりながら活動中。No.520は、しっかりとした苦みとコクがありつつも丸みがあり、ミルクを入れるのもおすすめ。No.731はグアテマラの華やかさをいかした深煎りのブレンド。

(ホットティー)

046

鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

570円

屋久島は作物にとって、水、土、空気どれをとっても恵まれた環境。島内で栽培された有機紅茶葉。

(アイスティー)

028

兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570円

芦屋市 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

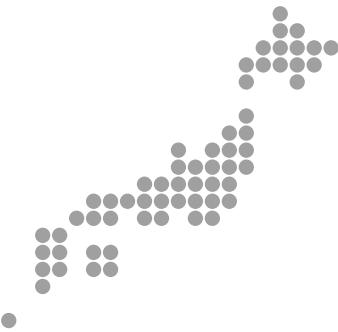
兵庫
HYOGO

チャイ (Hot / Ice)

620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。

お茶



022
静岡
SHIZUOKA

お茶のさすき園 手摘み煎茶 薫風 620円

「日本最大のお茶どころ、牧ノ原台地でも、すっかり珍しくなってしまった手摘みの風景。その手摘みの茶葉を使った緑茶です。若い芽に詰まったお茶の旨みをお楽しみください。 (お茶のさすき園 古西広之)

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶 620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。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり 620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 570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られた有機阿波晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで 570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
りんごジュース

750円

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。

002

青森

AOMORI

WONDER APPLE Red Apple

750円

果汁が赤く、花や枝までも赤い、世界的に珍しい品
種のりんご「御所川原」のジュース。しっかりした
酸味がある。

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。

006

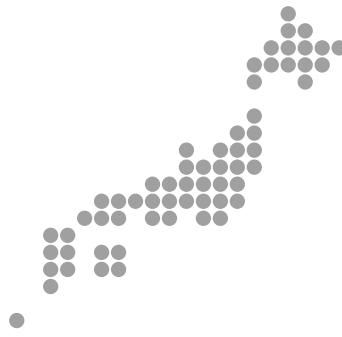
山形

YAMAGATA

ラ・フランスジュース

800円

新庄市「荒井りんごや」の遠藤拓人さんが育てた甘
くみずみずしい、洋なしのジュース。



ジュース

(ソフトドリンク)

012

千葉

CHIBA

自然栽培 人参ジュース

750円

人参を一度蒸してから、柔らかくすりつぶしているため、すっきりとした味わいの中にしっかりと甘みがある。

020

長野

NAGANO

信州生まれのおいしいトマト

620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

750円

高知産黄金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

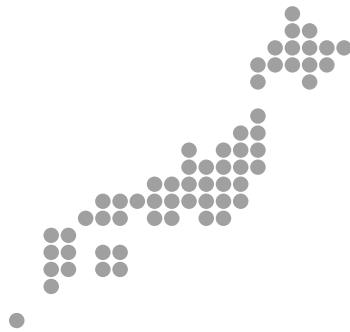
指宿温泉サイダー

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



みかんジュース飲み比べ

1,300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

830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

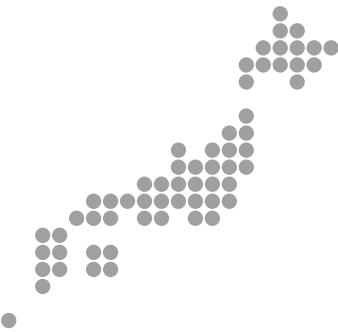
EHIME

無茶々園のジューシーフルーツ

780円

愛媛県西伊予市。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



(ドラフトビール)

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 930円

松江城に隣接したブルワリー。名の由来は、松江の町を愛した文豪、小泉八雲の愛称「へるん先生」から。島根県産の柚子を皮ごと使用し、香り華やか、苦みもおいしい季節限定のゆずフレッシュ、喉越し爽快、美しい黄金色のピルスナー。

044
大分
OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 980円

観光客と地元の人が一緒にお酒を飲み交流を深める場を、という想いから設立されたブルワリー。苦みを抑えたエールタイプのゆふの香りは麦の甘みと柑橘系の香りが口に広がる。

(瓶ビール)

008
茨城
IBARAKI

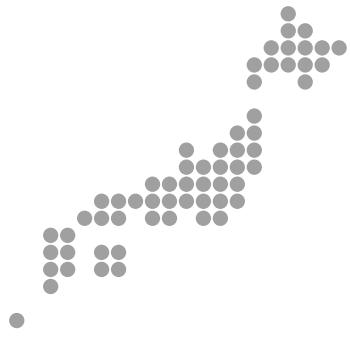
常陸野ネストビール

ペールエール 900円

常陸野ネストラガー 900円

だいだいエール 900円

那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造。ロゴマークはかつて酒蔵の周りに生息していたフクロウがモチーフ。強すぎないホップの香りと柑橘が香るペールエールと、飲みやすく軽やかな常陸野ネストラガー。茨城県産の「福来みかん」を使用し、麦の旨みと果実のフルーティーな香りのバランスが良い、だいだいエール。



ビール

(瓶ビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ヴァイツェン	880円
W-IPA	980円
こざるIPA (数量限定)	950円

大阪府の北、自然が豊かで野生のお猿も有名な箕面市で、作られている。豊かな味わいと栄養を保つため無濾過、非加熱処理を徹底。フルーティな香りとやわらかい口あたりのヴァイツェン、通常の2.5倍のモルトとホップで仕込まれ、ガツンとくる苦味がたまらないW-IPA。小麦モルトを使用し、やわらかく飲みやすく、キレの良いこざるIPA。

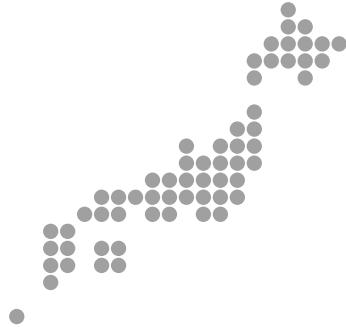
027
大阪
OSAKA

「良い食品」のおつまみ

400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,500円

(ケルナー/KIZAN/たこシャン)

001
北海道
HOKKAIDO

千歳ワイナリー
北ワイン ケルナー
1988年、山梨県の「中央葡萄酒」の第2のワイナリーとして創業。北海道の地に適した葡萄の栽培、ワインづくりをする。余市町地区の木村農園のケルナーを使用した辛口の白。

グラス
980円
ボトル
6,200円

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業
KIZAN WINE 白
山梨県甲府盆地の北東。家族で経営する小さなワイナリー。土屋夫妻が手塩にかけてつくるワインは、6種類。中でも“甲州種”100%のこの一本は、果実感と香りの豊かさを持ち、ワインの愛好家から高評価。d travel 山梨号では、山梨の美味しい手みやげとして紹介している。

グラス
780円
ボトル
5,000円

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー
たこシャン
“たこ(焼きに合う)シャン(パン)”。デラウェア100%の辛口スパークリングワイン。国内有数のデラウェア産地だった大阪の葡萄畑を後世に残すため、地元に愛されるワイン造りに励む。

グラス
880円
ボトル
5,600円

今月のおすすめ ボトルワイン

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所
opnner SP (白)

5,300円

完熟したデラウェアの旨さと、成熟する前の若いデラ
ウェア“青デラ”のスッキリとした酸。軽快な微発泡。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
あわここ (白)

5,600円

美しい風景と意思のあるワイナリー。甲州種100%の「あ
わここ」は、爽やかな微発泡の白。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
こころぜ (ロゼ)

5,000円

複数の葡萄をブレンドし、甘い果実の香りの中にはのか
な苦みを感じる。様々な料理にあう。

013
東京
TOKYO

清澄白河フジマル醸造所
MUSCAT BAILEY A (赤)

5,000円

茨城県産の葡萄を使い、スッキリとした酸と、きれいな赤
色が特徴の一杯。

020
長野
NAGANO

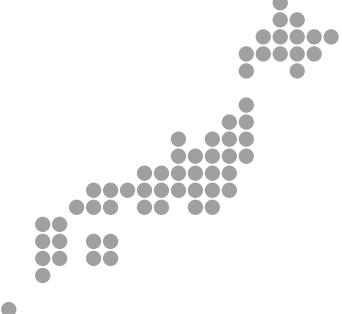
信州まし野ワイナリー
メルロー (赤)

5,300円

長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルローを使い、樽を
効かせず醸造。香りや果実味が感じられる辛口。



赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(サン・スフル/ソワフ・ルージュ/ますかっとべりーA)

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー サン・スフル 赤

グラス
830円
ボトル
5,300円

1920年開園。花輪さんの作るマスカットベリーAのみを無ろ過・非加熱・無添加で、生きたまま仕上げたワイン。酵母が瓶内で活動し続けた証である「微発泡」がのどに心地良い。

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー ソワフ・ルージュ

グラス
780円
ボトル
5,000円

滋賀県東近江市。無濾過の「にごりワイン」を専門とするヒトミワイナリー。暑い中、喉が渴いた時に飲みたい一杯。マスカットベリーAとキャンベルスがあわせもつ、甘酸っぱさと軽いタンニンが絶妙。ラベルには「イカル」が描かれている。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 ますかっとべりーA plus

グラス
830円
ボトル
5,300円

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴーニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのような甘い香り。ワインのことを語り始めると止まらない情熱家の雨宮氏のワイン哲学が、複雑に表現されている。

日本酒



日本酒飲み比べセット 1,500円

(クアドリフォリオ/六根淨/秩父錦/満寿泉)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 一合
クアドリフォリオ純米吟醸生 900円
半合 500円

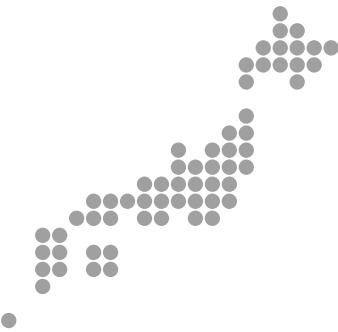
福岡県三井郡 井上合資会社。四季ごとに登場するイタリアンラベル。春バージョンのクアドリフォリオは、「四つ葉のクローバー」の意味。春のシロツメクサの花畠をイメージして作られた薄にごりの純米吟醸酒は、爽やかで瑞々しい、青リンゴやメロンのような香り。日本酒をあまり飲まない方にもおすすめしたい一本。

006
山形
YAMAGATA

六根淨 純米酒 一合
900円
半合 500円

山形市にある酒店「正酒屋（せいしゅや）六根淨」。店主 熊谷太郎さん自らが、天童市 水戸部酒造で仕込むオリジナル純米酒。飲み人の六根（視・聴・嗅・味・触と第六感の意識）が浄化されるように、との想いで命名。旨みと酸味のバランスが良い渾身の一滴。全身で感じるよう味わいたい。

日本酒



011
埼玉
SAITAMA

秩父錦 蔊口酒
本釀造 しづりたて生原酒
秩父市矢尾本店。もろみの搾り口から垂れる新鮮な
一滴を、そのまま味わえるしづりたての生原酒。蔵
人しか味わえなかったフレッシュでジューシーな味
を毎年楽しみにしているファンが多い。地元で愛さ
れ続ける一本。

一合
850円
半合
450円

016
富山
TOYAMA

満寿泉 オーク樽 熟成貴譲酒
富山市 樺田酒造店。
貴譲酒とは、水の代わりに酒で仕込みをする日本酒
のこと。独特の甘みと、すっきりとした酸味は、上
質な蜂蜜のような味わい。食前、食後酒として楽し
みたい一本。

45cc
650円

021
岐阜
GIFU

どぶろく
豊作祈願や収穫の感謝を込めて神に捧げていたとい
う「どぶろく」。まろやかで口当たりが良く、さら
さらと飲めます。焼魚、肉料理、生野菜にも合う。

半合
600円

焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)

(麦焼酎)

044

大分

OITA

二階堂

600円

湧水の名水地、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

750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味わえます。

(芋焼酎)

046

鹿児島

KAGOSHIMA

不二才

750円

佐多宗二商店。「ぶにせ」と読む。「県外の人にはくさくて飲めないぞ！」と瓶に記載されている。くさいもの好きの方はこちらを。

(しそ焼酎)

040

福岡

FUKUOKA

山の香

750円

福岡富安本家酒造。赤紫蘇と、吟釀などで知られる酒造米「山田錦」からつくる紫蘇焼酎。

(栗焼酎)

039

高知

KOCHI

ダバダ火振り

750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。

果実酒



009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず 700円

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

柚子の実を自家醸造酒で仕込んだ

酸味もしっかりある柚子酒。

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
ぱり使った、みかんジュースのようなりキュール。

梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 600円

完熟 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。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとろりとした甘さが特徴の「完熟」。

027
大阪
OSAKA

040
福岡
FUKUOKA

006
山形
YAMAGATA

030
和歌山
WAKAYAMA

河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650円

とろりとした濃厚な飲み口。この梅酒のベースはブランデー。なぜワイナリーが梅酒を?と思われるかもしれないが、ブランデーの原料は葡萄。しかも創業は昭和9年というから、美味しいのも頷ける。

山口酒造場

庭のうぐいす

うぐいすとまり 600円

自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のあと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。

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いかったから、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。

雜賀梅酒

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。

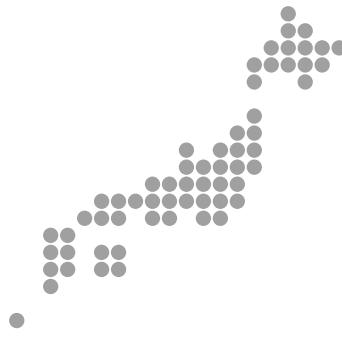
ウイスキー

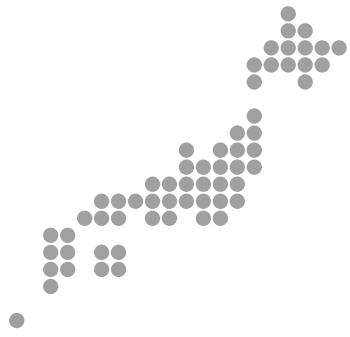
011
埼玉
SAITAMA

秩父蒸留所 イチローズモルト
ダブルディスティラリーズ
(ロック/水割り)

700円

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリエンタルな薫りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。





泡盛

90ml (ストレート／ロック／水割り)

d design travel沖縄号
(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047
沖縄
OKINAWA

恩納酒造所
むかし造り 萬虎～マントラ～

700円

雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造
こいしぐれ

800円

通を唸らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈なパンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい泡盛に仕上がっています。 (43度)