

定食



016
富山
TOYAMA

富山定食 親子丼

1,650円

セイアグリーシステムの健康卵を、たっぷり使った親子丼。温泉卵ものっています。昆布消費量日本一富山の郷土料理、白身魚の昆布締めと、旬野菜をつかった「よごし」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のフライと、ゆで干し大根の煮物の小鉢。

009
栃木
TOCHIGI

益子定食 ビルマ汁

1,650円

益子のソウルフード、カレー風味の野菜スープ「ビルマ汁」と、益子の畑を表現したサラダ。みそぴー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。益子参考館で株分けしてもらった、陶芸家濱田庄司さんのヨーグルト付。

※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



036

徳島

TOKUSHIMA

徳島定食 半田手延めん定食 1,200円

腰が強く太めの麺は、手のひらで麺をたたいても折れない。酢味噌そうめんは、忙しい時でもすぐに作れ、夏バテでも箸がすすむ。素朴なおかずの「ならえ」と、和田島のちりめんごはん。すべてにスタヂが入るところも、徳島らしさ。

良い食定食 灰干さんま定食 1,650円

西出水産の灰干しさんま、一柳こんにゃく店のこんにゃくを使ったピリ辛炒り煮、中嶋屋本店のひじき煮を添えて。

016

富山

TOYAMA

こぶ飯むすび

600円
(1個300円)

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

001

北海道

HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

460円

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじゃがいも「インカのめざめ」を使った、おすすめの一品です。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事あとの) コーヒー (hot / ice) 各550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

001

北海道

HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじゃがいも「インカのめざめ」を使った、おすすめの一品です。

420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

「良い食品づくりの会」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、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

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、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～）



015
新潟
NIIGATA

枋尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市枋尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違えるほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布め

600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。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

600円
(1個300円)

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

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。

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めのだし茶漬けで食べてほしい。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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
香川
WAKAYAMA

やまくにのパリパリいりこ

390円

燗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。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

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度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、醗酵・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）

ブルーベリーフィールズ紀伊國屋

糸寒天

（数量限定）

025

滋賀

SHIGA

ブルーベリーのパフェ

1,350円

滋賀県 ブルーベリーフィールズ紀伊國屋さんから届く新鮮で、甘いブルーベリーを使い、ヨーグルトやレモンと合わせた、すっきり爽やかなパフェです。



021

岐阜

GIFU

水ようかん

500円

寒さが厳しく、晴天の日が多い岐阜県山岡町で作られた糸寒天と北海道の朱鞠小豆（しゅまりしょうず）のこしあんで。つるっとした喉越しをお楽しみください。

デザート（11:30～22:30）



037
香川
KAGAWA

「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。

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン 570円 たまご餡のせ

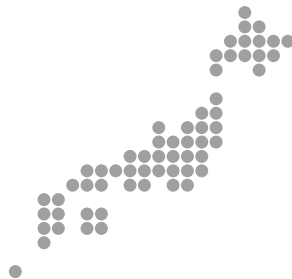
ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

009
栃木
TOCHIGI

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。

珈琲



(ホットコーヒー)

022
静岡
SHIZUOKA

自家焙煎珈琲豆 シロネコ

シロネコブレンド 550円

天竜浜名湖鉄道 桜木駅で降りて少し歩いたところに、自家焙煎珈琲豆 シロネコはある。店主の鈴木友也さんと奥様が営むこの店は、飼っているネコが白猫だったため、“シロネコ”と名付けたそう。スペシャルティコーヒーを丁寧に焙煎し、数種類のブレンドとストレートコーヒーを販売。ときには、淹れたてのコーヒーや特製のケーキも飲食できる。シロネコブレンドは人気No.1のスッキリとした味わい。

(アイスコーヒー)

(d47MUSEUMこれからの暮らし方展 出展) ※数量に限りがあるためご注意ください。

010
群馬
GUNMA

horizon labo

9月のコーヒー 550円

桐生を一望できる高台にある、ホライゾン ラボ。“アスペルガー症候群”という自身の障がいと向き合う15歳の岩野響くんが、「ぼくのできることから ぼくにしかできないことへ」という想いから、大好きな珈琲と向き合い、その研究発表としてコーヒー豆を月初めに販売されている。※現在、桐生の店舗での販売は終了
9月のコーヒーは、中深煎りのコロンビアとグアテマラを。暑い夏から涼しい秋への移ろいを表現。豊かな香りと爽やかな苦味がくせになる。

紅茶



(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570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のダーズリン。

(アイ스티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스티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



(d47MUSEUMこれからの暮らし方展 出展)

022

静岡

SHIZUOKA

タカテン大塚茶園 煎茶（冷茶）

620円

静岡県島田市。長年放置されたお茶園を再生しようと農薬、無化学肥料でお茶づくりをする大塚孝展さんが目指すのは「本当に健康な状態のお茶」。

017

石川

ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶（冷 / 温）

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。

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来した製法で生葉を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

コアアップガラナ

550円

北海道で炭酸と言えばコアアップガラナ。
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。

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)



025
滋賀
SHIGA

(数量限定) ブルーベリーフィールズ紀伊国屋の

ブルーベリージュース

800円

琵琶湖の南（湖南）大津市で、岩田康子さんが拓いたブルーベリー農園。無農薬・無除草剤で育ったブルーベリーを一粒ひとつぶ、丁寧に手積み。ブルーベリーを頬張っているような濃厚で贅沢な一杯。

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した甘みがある。

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

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ーエール

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飲む。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ

1,350円

(はっさくしぼり／大三島のみかん／
ひょうかん)

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぼり

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

無茶々園のひょう柑

800円

愛媛県西伊予市。ひょうかんは、さわやかな香りが際立つ、ほろ苦さと甘みのバランスがよい。

ビール



(ドラフトビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ヴァイツェン 880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。

044
大分
OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 980円

観光客と地元の人と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)

047
沖縄
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

シークァーサーホホワイトエール 950円

ゴーヤDRY 980円

“酒はその土地で穫れるものでつくる”という信念のもと、沖縄独自の歴史と自然の恵みを活かして、酒作りを行う。果実の甘みと酸味が爽やかなシークァーサーホホワイト。あとからじわじわくるゴーヤの苦みが旨いゴーヤドライ。

ビール



(瓶ビール)

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎ひでじビール

太陽のラガー 930円

柚子エール 930円

麦芽100%で天然水仕込み、様々なモルトとホップを使い分け、ビール酵母は完全自家培養。素材と熱処理無しの「生」にこだわる。キレが良く、苦みのきいた太陽のラガー、県産の柚子をまるごと絞った上品な香りと爽やかさの柚子エール。

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

ライジングサン ペールエール 900円

スルガベイインペリアルIPA 950円

ホップの風味が華やかに香る、爽快なペールエール。苦すぎず、飲みごたえもほどよくあり、ビール好きならどんどん飲めてしまう。とにかく苦いのが好き！という方にはIPA。アルコール度数も8.5%と高く、じっくりと味わいながら、肉料理と一緒に楽しみたい。

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

1,400円

(サン・スフル白/奥出雲白/農民ドライ)

006

山形

YAMAGATA

タケダワイナリー

サン・スフル 白

グラス

830円

ボトル

5,300円

発酵途中のワインを無濾過で瓶詰め。瓶内の発酵で生まれた炭酸ガスが溶けこんだ発泡にがりワイン。口の中ではじける酸味を後から旨みが追いかける。

032

島根

SHIMANE

奥出雲ワイナリー

奥出雲ワイン 白

グラス

830円

ボトル

5,300円

島根県雲南市。山あいの小さなワイナリー。地域性を生かしたワイン造りを目指し、山葡萄系の品種を中心に栽培している。白は、ホワイトペガールとセイベルを使った辛口ワイン。青りんごのような爽やかな味わい。

009

栃木

TOCHIGI

ココファームワイナリー

農民ドライ

グラス

830円

ボトル

5,300円

栃木県足利市。化学肥料や除草剤を使わないワインづくりのさきがけ的ワイナリー。軽めですっきり、魚料理に合う。

今月のおすすめ ボトルワイン



019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

ラ・フロレット・ローズ（ロゼ）

薔薇だけでなく、ライチやピーチの香り。甘酸っぱい。

5,300円

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

ソワフ・ルージュ

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。

5,000円

013
東京
TOKYO

清澄白河フジマル醸造所

MUSCAT BAILEY A（赤）

スッキリとした酸と、きれいな赤色が特徴の一杯。

5,000円

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ・クラン（赤）

カベルネ、メルロ、マスカットベリーAのブレンド。

5,300円

020
長野
NAGANO

信州まし野ワイナリー

メルロー（赤）

長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルロー。辛口。

5,300円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(キャンベルアーリードライ/奥出雲 赤
/農民ロッソ)

045
宮崎

MIYAZAKI

都農ワイン

キャンベルアーリー ドライ

宮崎県の東端。ぬかるむ田んぼに一本の葡萄の木を植えたのが、都農ワインの始まりだった。今では、作るワインのほとんどが地元で飲まれている。暑い地域に暮らす人々の、喉を潤す辛口のロゼ。

グラス
730円

ボトル
4,700円

032
島根

SHIMANE

奥出雲ワイナリー

奥出雲ワイン 赤

島根県雲南市。「できるだけ自然に近い状態」を目指したワイン造りは、母体の「木次乳業」の考えがもとになっている。赤は、奥出雲ワイナリーの強みである山葡萄系品種、ブラックペガールを使った軽やかなワイン。

グラス
830円

ボトル
5,300円

009
栃木

TOCHIGI

ココファームワイナリー

農民ロッソ

栃木県足利市。除草剤も防虫剤も使わずすべて、こころみ学園の園生の手仕事で葡萄が栽培されている。カベルネソーヴィニヨンとメルロのブレンド。

グラス
880円

ボトル
5,600円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(天吹/ポルチーニ/義侠/七本槍)

041
佐賀
SAGA

天吹（あまぶき） 純米雄町ひやおろし

一合
850円
半合
450円

佐賀県東部、三養基郡（みやきぐん）に位置する天吹酒造は、創業約300年の老舗蔵。花酵母を積極的に使う珍しい酒造りは、全国的にも有名。秋の訪れとともに出回る、ひやおろしには秋桜（コスモス）酵母を使用。花酵母由来の穏やかな香りと、雄町らしい酸味は、どんな料理とも相性良し。ぬる燗もおすすめ。

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 純米吟醸 porcini（ポルチーニ）

一合
850円
半合
450円

井上合名会社。イタリア好きの蔵元のモットーは「化学とセンスと情熱」。香り高いイタリアの茸から名を取った「ポルチーニ」は、四季に合わせて用意する秋のイタリアンラベル。秋の大地のような芳醇な香りとじんわり広がる旨み、やわらかな酸。一口飲むごとに食欲が増す。

日本酒



023

愛知

AICHI

義侠 特別純米 えにし

愛西市山忠本家酒造。「毎年必ず前進する」酒造りは、一生かけて全うするのにふさわしい仕事だと次期代表の山田昌弘さんは語る。2～3年常温貯蔵させた「えにし」は、トロリとした琥珀色と深い旨み、キレの良さが特徴。腰の強いダイナミックな風格は、作り手の想いがしっかりとつまった一本。

一合
850円
半合
450円

025

滋賀

SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むことで、米の持つ本来の味わいを感じられる。

一合
800円
半合
430円

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



（米焼酎）

022
静岡
SHIZUOKA

白隠正宗 第壺峰 ●

750円

沼津市、高嶋酒造。地元食材との相性を考えた日本酒造りをする「白隠正宗」の米麹焼酎「第壺峰」。
（少々お時間いただければ、しぞーか割（緑茶ハイ）も出来ます。

（麦焼酎）

044
大分
OITA

二階堂

600円

湧水のでる名水地、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

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、吟醸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、癖がなくするっと飲める。

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
ぷり使った、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

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。完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴。

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650円

とり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。

008
茨城
IBARAKI

木内梅酒

700円

常陸野ネストビール「ホワイトエール」のホップ、ハーブの風味、梅実に果糖（ハチミツや果物に含まれている糖類）がマッチ。さらりとした味わい。

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モ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 ダブルディスティラリーズ

700円

（ロック／水割り）

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

700円

むかし造り 萬虎～マントラ～

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

800円

こいしぐれ

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)