

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

良質なものをだけ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」は小豆島の本桶醤油と白下糖で味つけ。辛子酢味噌で食べる「てんぷら」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。

008

茨城

IBARAKI

茨城県央定食

1,750円

那珂湊で獲れる新鮮な地魚の干物、「吉田屋」の梅干、城里町の伝統野菜レッドポアローの甘酢漬、茨城町の郷土食「つと豆腐」、藁納豆、ほしいも3種食べ比べ、根菜と舞茸の「けんちん汁」。素朴で豊かな茨城県央エリアの魅力を存分に味わえる。

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

まつだい棚田バンク収穫祭関連メニュー

015

新潟

NIIGATA

越後妻有定食

1,780円

棚田バンクの新米こしひかり。干ぜんまい、根菜のけんちん汁。つなんポークは菊の花としゃぶしゃぶに。ご飯のすすむ神楽南蛮味噌と甘塩っぱい「みそ豆」。郷土の味「煮菜」。メには落の臺（ふきのとう）の羊羹。（ご飯は一杯おかわり無料）

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

本日のランチワイン 550円～

（お食事あとの）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ИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016

富山

TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセИА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、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

「かきまぜ」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「かきまぜ」。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

山形

YAMAGATA

甚五右エ門芋のフライドポテト

650円

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。

茨城県央定食 関連メニュー

008

茨城

IBARAKI

カナガシラの丸干し

1,000円

那珂湊漁港で水揚げされた新鮮な地魚を丸干しに。身がふわっとしっとりして美味。（魚の種類は水揚げ状況により替わる可能性があります。）

013

東京

TOKYO

ぬか漬け盛り合せ

300円

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

東京

TOKYO

紅玉梅酢の鶏からあげ

900円

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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ
神楽南蛮味噌はさみ焼き

900円

ピリッと辛い野菜・神楽南蛮と味噌を炒め合わせた神楽南蛮味噌は新潟の常備食。厚揚げに見間違えるほどの大きなあぶらげに、挟んで焼きあげました。

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かけた味噌カツ。

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”の「焼き豆腐」に日替わりのおでん種の盛合せ。

037
香川
KAGAWA

小豆島のオリーブポテトサラダ

500円

小豆島は温暖で乾燥した気候で、オリーブとレモン栽培が盛ん。除草剤を使わずに丁寧に獲れたばかりの新漬けオリーブのポテトサラダには香り豊かなグリーンレモンオリーブオイルをかけて。

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。プレーンと香川本鷹一味の盛り合せ。

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。

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を感じられる。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、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。

600円

軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）

茨城県央定食 関連メニュー

008
茨城
IBARAKI

「幸田商店」 ほしいも3種食べ比べセット

400円

土壌、品種、加工の仕方などでさまざまな個性があり奥深いほしいもの世界。「玉豊」「紅はるか」「いずみ」3種類の食べ比べ。お気に入りのほしいものを見つけてみてください。



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。醤油麴や天日塩をかけて。

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。

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。



軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）

まつだい柵田バンク収穫祭関連メニュー

015
新潟
NIIGATA

おむすびセット（数量限定）

700円

新潟県越後妻有にある柵田バンクに新米コシヒカリの塩むすび、香川県小豆島の郷土色「かきまぜ」おむすびの二種盛り。食堂のぬか漬けと味噌汁付き。



軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）

茨城県央定食 関連メニュー

008
茨城
IBARAKI

「幸田商店」 ほしいも3種食べ比べセット

400円

土壌、品種、加工の仕方などでさまざまな個性があり奥深いほしいもの世界。「玉豊」「紅はるか」「いずみ」3種類の食べ比べ。お気に入りのほしいもをみつけてみてください。



(珈琲)

021
岐阜
GIFU



コクウ珈琲

美濃加茂市の旧宿場町にある、自家焙煎珈琲専門店「コクウ珈琲」。築80年の旧郵便局を改装した店内は、シンプルで趣のある落ち着いた空間。オーナー兼焙煎士の篠田氏が一杯ずつ丹念に淹れるコーヒーにファンも多い。コクウブレンドは、甘みと苦味、ほのかな酸味のバランスがクセになるオリジナルブレンド。マンデリンは、すっきりとした苦味が特徴で、爽やかな後味。

コクウブレンド (HOT) 550円

マンデリン (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스티ー)

028

兵庫

HYOGO

MUSICA TEA

580円

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)

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。ティーバ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

雪下になんじんジュース

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

信州生まれの美味しいトマト

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ーエール

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

(はっさくしぼり／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 はっさくしぼり

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、甘みのつまっ
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)

015
新潟
NIIGATA

妻有ビール

めでたしゴールデンエール 950円

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」という地元への想いで高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティーで華やかな印象。



「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)

茨城県央定食 関連メニュー

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

茨城県那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造するビール、ロゴマークはかつて酒造の周りに生息していたフクロウがモチーフ。今回は茨城県央定食記念として5種類のネストビールを楽しめます。

・ ヴァイツェン 880円

バナナのような華やかな香りと爽快な味わいが特徴の小麦ビール。

・ ネストラガー 880円

モルトの旨味、ホップの軽快な風味が楽しめる下面発酵ビール。

・ スウィートスタウト 880円

ロースト麦芽の苦みとほのかな甘みが後をひく黒ビール。

・ リアルジンジャーエール 950円

生姜の香りとガツンとした飲みごたえが特徴のハーブビール。

・ 塩梅エール 920円

梅の酸味と塩の旨味、ホップの苦みが絶妙なバランス。



ビール

(瓶ビール)

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネルトビール

茨城県那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造するビール、ロゴマークはかつて酒造の周りに生息していたフクロウがモチーフ。今回は茨城県央定食記念として5種類のネストビールを楽しめます。

・ ヴァイツェン 880円

バナナのような華やかな香りと爽やかな味わいが特徴の小麦ビール。

・ ネストラガー 880円

モルトの旨味、ホップの軽快な風味が楽しめる下面発酵ビール。

・ スウィートスタウト 880円

ロースト麦芽の苦みとほのかな甘みが後をひく黒ビール。

・ リアルジンジャーエール 950円

生姜の香りとガツンとした飲みごたえが特徴のハーブビール。

・ 塩梅エール 920円

梅の酸味と塩の旨味、ホップの苦みが絶妙なバランス。

白ワイン

白ワインの飲み比べセット

1,600円

(あわここ/ヒムロット/下岩崎甲州)

009
栃木
TOCHIGI

ココ・ファーム・ワイナリー
あわここ

栃木県足利市。県外からも多くの人が訪れる、美しい風景と意思のあるワイナリー。1950年代に少年たちによって開墾されて以来、除草剤の撒かれたことのない葡萄畑。自家農園の甲州100%の「あわここ」は、爽やかな微発泡の白。

グラス
950円
ボトル
6,100円

003
岩手
IWATE

亀ヶ森醸造所
ヒムロット

ぶどう農家、りんご農家の2人組が立ち上げたワイナリー。土地や果物には化学肥料は使わず、栽培を行う。皮ごと醸したヒムロットは、あんずのような香りと柔らかい口当たり。岩手の“地酒”として色んな料理に合わせたい。

グラス
880円
ボトル
(500ml)
3,900円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ 下岩崎甲州

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。勝沼町下岩崎地区の甲州を使用し、きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

グラス
900円
ボトル
5,800円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(テッタ/ヒトミワイナリー/ダイヤモンド酒造)

033

岡山

OKAYAMA

ドメニュー・テッタ

マスカット・ベリーA

MC サンスフル

グラス

1,000円

ボトル

6,500円

ワイナリーのある新見市は日本では稀有な石灰土壌。良質な葡萄の力だけでのワインづくりで、自家栽培のマスカット・ベリーA100%のワインはピチピチとピュアな味わい。石灰採掘トンネルを天然カーヴにするなど、建築デザインは地元出身の片山正通氏による。

025

滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

キュベオオノ ベリーA

グラス

850円

ボトル

5,400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。山形置賜地区の栽培家、大野正敏氏の葡萄。柔らかなタンニンと、梅やさくらんぼに似たきれいな酸、根菜のような土のニュアンス。

019

山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

シャンテ ティント

グラス

800円

ボトル

5,100円

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の兩宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指す。氏の得意とするマスカット・ベリーAのワインは海外からも高く評価されている。

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

(讃岐くろうでい/金陵/悦 凱陣/綾菊)

037

香川
KAGAWA

讃岐くろうでい

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 本醸造

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

香川
KAGAWA

やまくにのいりこ酒

700円

金陵の燗酒に、軽くあぶったやまくにのいりこをつけました。時間がたつほどいりこの出汁がしみ出し、寒い季節にのみたくなる一杯。

037
香川
KAGAWA

綾菊 山廃純米火入原酒
25BY オオセト米100%

半合
600円

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
のオオ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。

037
香川
KAGAWA

悦 凱陣 手造り純米酒
オオセト 29BY

半合
600円

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。

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、癖がなくするっと飲める。

（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

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。麴米に鹿児島産コシヒカリを使用。芋の香りと米の旨みをじっくり感じて欲しい。ロックでもお湯割りでもよし。

果実酒



d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037
香川
KAGAWA

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穰を祈り、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。

茨城県央定食 関連メニュー

008
茨城
IBARAKI

木内酒造
木内梅酒（ロック／水割り／ストレート）

700円

常陸野ネストビールで知られる木内酒造。ホワイトエールを蒸留したビールスピリッツに、地元産の梅の実を漬け込み出来た梅酒。さらりとした味わい。

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造
鶴梅の梅酒

600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。

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 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）