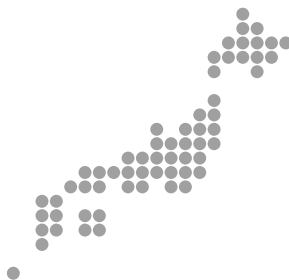


定食



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。

011

埼玉

SAITAMA

埼玉定食 肉汁うどん

1,650円

日本有数の小麦どころ埼玉。県産小麦100%のうどんを、豚肉、深谷ねぎの温かいつけ汁で。小鉢には、行田に伝わる「ゼリーフライ」、秩父のなめ味噌「おなめ」をのせた冷奴、川越いもと深谷ねぎの天ぷら。

※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



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。

021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

1,700円

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと炒めた「鶏ちゃん」。飛騨の「赤カブラ漬け」と「煮たくもじ」。美濃地方の「鮎味噌」。根菜たっぷりの味噌汁には是非、飛騨山椒をかけて。天領酒造の「どぶろく」付。

(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、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

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅おむすび

1個 200円

昔ながらの製法で、添加物不使用。塩と紫蘇だけで作られた梅干しの塩むすび。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



008
茨城
IBARAKI

ほしいもの素揚げ

600円

朝食に、おやつに、茨城では人それぞれお気に入りの味があり、皆に愛されている「ほしいもの」。そんな、ほしいものを素揚げに。芋の旨味と甘味がぎゅっとつまった逸品。

011
埼玉
SAITAMA

d47ポテトサラダ

500円

高橋農園の川越芋と、赤城山の北風により、甘みを増した深谷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。

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。

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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



021

岐阜

GIFU

鶏ちゃん

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと炒めた「鶏ちゃん」。ビールや日本酒によく合います。

900円

023

愛知

AICHI

味噌カツ

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。

1,000円

032

島根

SHIMANE

カマスの一夜干し

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。

900円

037

香川

KAGAWA

やまくにのパリパリいりこ

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。

400円

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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」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。

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）

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾

100円

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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600円

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。

軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）



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。



軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）



良い食品
づくり
の会

おむすびセット（数量限定）

700円

美味・安心・安全な食品を提供し、次世代に繋げるために活動する「良い食品づくりの会」。そこに加盟する「こんぶ土居」の佃煮と「三幸農園」の紫蘇梅の塩むすびの二種盛り。ぬか漬けと味噌汁付き。



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。

季節のデザート (14:30~数量限定)

017
石川
ISHIKAWA

加賀棒茶のお汁粉

700円

朱鞠小豆のこしあんを香り高い丸八製茶場の加賀棒茶でお汁粉仕立てに。肌寒くなってきたこの季節に体が温まります。塩昆布付き。

(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



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、甘みの増したになじんのジュース。

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干歩さんが開業。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)



021
岐阜
GIHU

飛騨高山麦酒

ダークエール 500ml 1,000円

ピルスナー 500ml 1,000円

ビール醸造後に不要となる麦芽やホップを飛騨牛の飼料として再利用する「循環型農業」に取り組むブルワリー。

ローストされたモルトのほどよいコクと香りが特徴のダークエールと、ホップの苦みが効いた馴染みやすいピルスナー。

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

伽羅（きやら） 880円

白（しろ） 880円

1996年に「小江戸ビール」として創業。「Beer Beautiful」という言葉にビールの素晴らしさとCOEDOの想いをのせて、日本の色をテーマに商品作りを行う。

スパイシーな柑橘の香りと苦みが特徴の伽羅（きやら）。小麦と酵母の甘みが楽しめる無ろ過ビールの白（しろ）。

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を訪れる、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

ボトルワイン 白



019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン 甲州

4,700円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。瑞々しい青柚子のような、さっぱりとした甲州の味わい。

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業 KIZAN 白

4,700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。

001
北海道
HOKKAIDO

タキザワワイナリー ミュラートウルガウ

6,800円

自然の持つ力を極力引き出し、生命力を感じるワイン造りを目指す。野生酵母で自然にまかせた醸造。生姜、白胡椒、パイナップルのようなスパイシーな香りにほのかな苦みが食欲をそそる。雪に埋もれながらも育つ葡萄の力強い味わいを感じる。

シードル

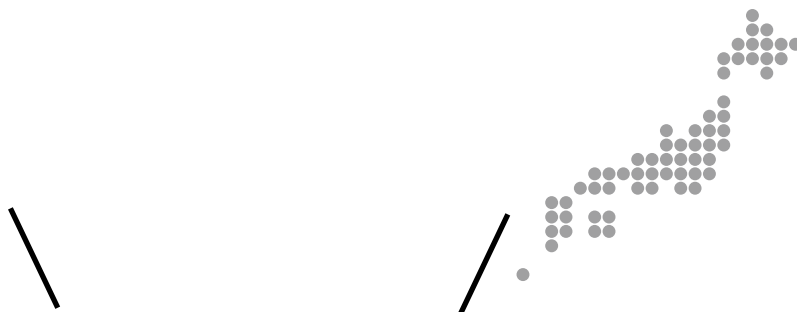
006
山形
YAMAGATAI

リンゴりらっぱ リンゴりらっぱ シードル ドライ

5,800円

持続可能な農業を続けていくため化学農薬や肥料を使わずに果物を栽培。自家農園のりんごの表面についた天然酵母で発酵させ、瓶詰め。瓶内で二次発酵、亜硫酸無添加のりんご本来の力が生きているシードル。

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

ドメヌ・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

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。

グラス

850円

ボトル

5,400円

019

山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

シャンテ ティント

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。

グラス

800円

ボトル

5,100円

ボトルワイン 赤



025

滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

Soif Rouge (ソワフルージュ)

4,800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、のどの渇き（Soif）を癒すシリーズ。華やかな香りのフレッシュな赤。

019

山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ フォーゴ

4,800円

和食との相性を大切につくられたこのワインは、日本生まれの品種、マスカット・ベリーAを使用。ブラックベリーのような果実味と酸味をもつ。ラベルは絵画・彫刻・デザインなど様々な活動を行う綿貫宏介が手がける。

019

山梨

YAMANASHI

くらむぼんワイン

マスカット・ベリーA

5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。上品な樽香と凝縮した果実味が、口の中で豊かに広がる。

日本酒



香川の日本酒飲み比べセット

1,700円

(讃岐くろうでい/悦 凱陣 興/金陵/悦 凱陣 手造り純米)

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

悦 凱陣 純米吟醸 興 30BY

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。穏やかな香りに、キリリとした酸と旨みのメリハリが面白い日本酒。食事をしながら、少しずつ飲みたい方にオススメ。

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。

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。

037
香川
KAGAWA

金陵 真紅 本醸造

半合
600円

江戸時代より「讃岐のこんびら酒」と呼ばれ、地元の人だけでなく、全国からくるこんび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。

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



009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

700円

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 (ロック)

700円

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）



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。

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

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）