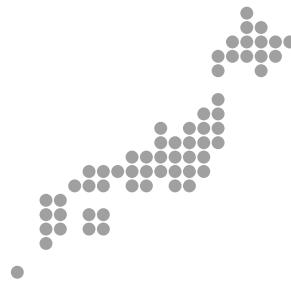


定食（11:30～14:30 18:00～21:30）



001
北海道
HOKKAIDO

根室定食 1,980円

秋鮭の山漬けと三平汁（数量限定）

塩漬けにした秋鮭を山のように重ね、旨味を凝縮させた昔ながらの保存食「山漬け」。鱈の頭とじやがいも等の根菜を煮込んだ郷土料理「三平汁」。長昆布の昆布巻と秋刀魚飯寿司の小鉢。地元で愛される日本酒・北の勝付き。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,680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。

027
大阪
OSAKA

大阪定食 1,680円

こんぶ土居さんのロールキャベツ

d47食堂開店時からずっと昆布を使わせてもらっている名店「こんぶ土居」。ロールキャベツ、きんぴら、昆布出汁の出汁がらを使ったふりかけと、これでもか！と出汁を味わえる定食。

※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（11:30～14:30 18:00～21:30）

023

愛知

AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,680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。

011

埼玉

SAITAMA

埼玉定食 肉汁うどん

1,680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。

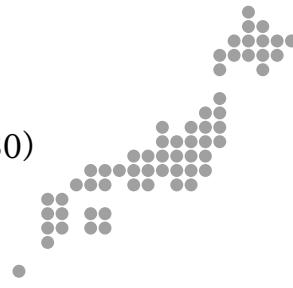
(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円
本日のランチワイン 550円～

(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

清潔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、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

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

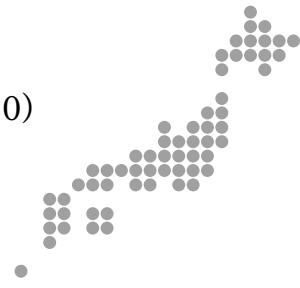
和歌山
WAKAYAMA

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

950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

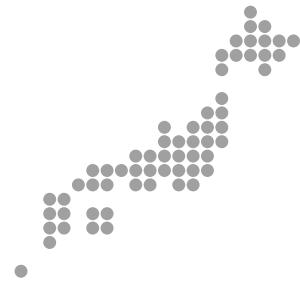
030
和歌山
WAKAYAMA

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~)



001
北海道
HOKKAIDO

コマイの炙り焼き

2尾 500円

根室産の白身魚「コマイ」の干物を炙り焼きに。
そのままかぶりついても良し。七味マヨネーズで食
べてもおいしい。

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。厚揚げに見間違うほどの
大きなあぶらげに、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。

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

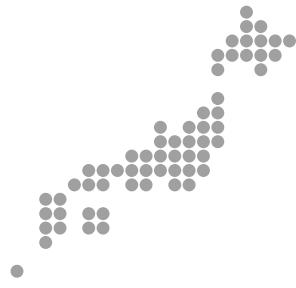
KAGAWA

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。

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

1尾 500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。

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が感じられる。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、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。

軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）

こんぶ土居

三幸農園



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。





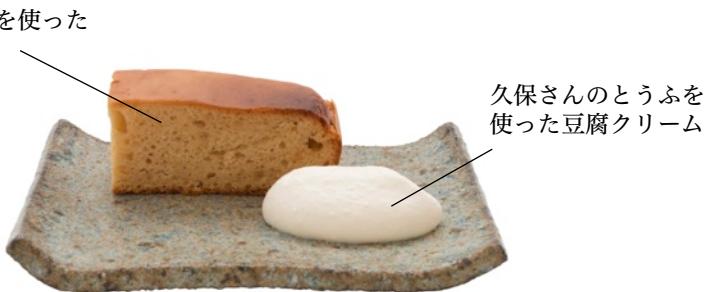
デザート (14:30~)

019
山梨
YAMANASHI

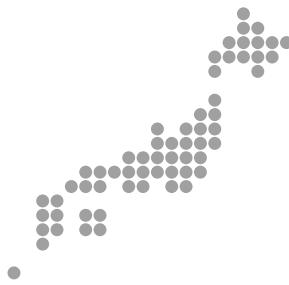
味噌ケーキ (数量限定)

600円

こどもdスクールで五味醤油さんと一緒に作った味噌と豆乳、太白油を使って甘じょっぱいケーキに。豆腐とあわせたクリームを添えて。



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。

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。



(珈琲)

021
岐阜
GIFU

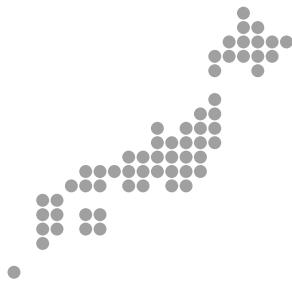
コクウ珈琲

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



028

兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

ダージリン (Hot) 580円

アールグレイ (Ice) 580円

d design travel大阪号で紹介。2019年から芦屋に場所を移し、3代目堀江勇真さんがムジカティーを切り盛りし、日常的に楽しめる紅茶の魅力を伝え続けてくれている。

ホットティーは、D&DEPARTMENTオリジナルのダージリン。

アールグレイを使ったアイスティーは、独特な柑橘の風味が楽しめる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
KOUCHI

摘み草ブレンドティー (Hot)

dオリジナル秋冬ブレンド 660円

季節のブレンド 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
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。

015

新潟

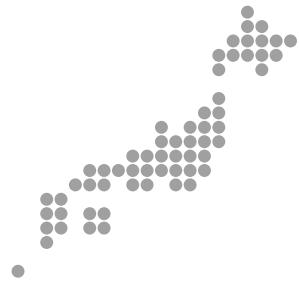
NIIGATA

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)

015
新潟
NIIGATA

妻有ビール

めでたしゴールデンエール 950円

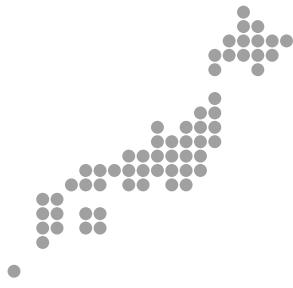
「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」という地元への想いで高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティーで華やかな印象。



「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)

021

岐阜

GIHOU

飛騨高山麦酒

ダークエール 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

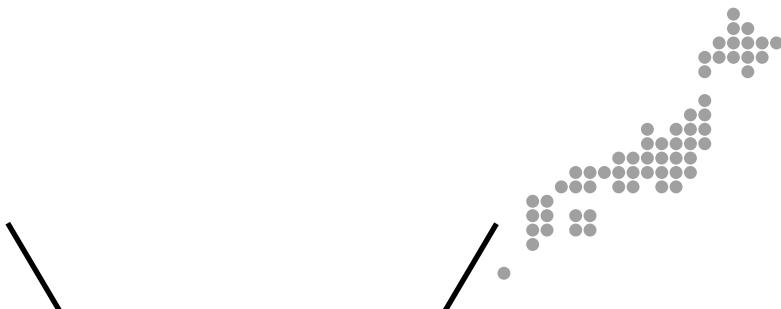
伽羅（きやら） 880円

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。

スペ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。皮ごと釀したヒムロットは、あんずのような香りと柔らかい口当たり。岩手の“地酒”として色々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めらず、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

リンゴりらっぽ リンゴりらっぽシードル 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

ドメーヌ・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

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。

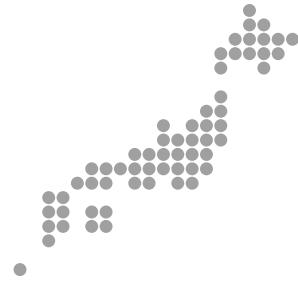
019
山梨
YAMANASHI

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。「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。

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、のどの渴き (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・ベーリー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。

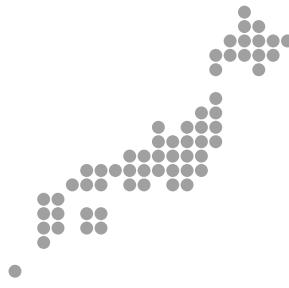
019
山梨
YAMANASHI

くらむばんワイン マスカット・ベーリー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



日本酒飲み比べセット

(東洋美人/三千盛/北の勝/富玲)

1,600円

035

山口

YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

半合
500円

山口県萩市。2013年の豪雨による水害から復活した澄川酒造場から、今までと雰囲気の異なる一本が登場。東洋美人らしい上品な香りや広がっていく旨みはそのままに、キレの良さ、爽やかな酸味、ほろ苦さ。冷酒からお燶まで幅広く楽しめる。

021

岐阜

GIFU

三千盛

半合
500円

岐阜県多治見市。戦後の甘口酒全盛期にも味わいの方針を変えず、辛口一筋で酒造りを営んできた三千盛。透明感あふれる澄んだ水のような味わいは、「淡麗水口」と称され、全国的に根強いファンを持つ。

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。

031
鳥取
TOTTORI

生もと仕込 富玲（フレー）
平成26年 5年熟成

半合
500円

梅津酒造から応援の酒・富玲をセレクト。語呂合わせから、2020年はフレーフレーの年。
熟成酒らしい丸みある味と香りが特徴的。肉料理や煮込みなど味の濃いお料理とご一緒に。

001
北海道
HOKKAIDO

北の勝 大海

半合
500円

創業1887年の「碓氷勝三郎商店」。酒米を造ることが気候的に厳しい根室で、日常の酒をつくろうとしたのが創業者・碓氷勝三郎。お世話になった人への恩を忘れないという思いから、生産量を管理し、道内の問屋にしか卸していない。根室の人に愛される日常酒である。

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

600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

600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）

600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



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)
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。

700円

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール
(ロック)
高知県アリサワ酒造。香南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リキュール。

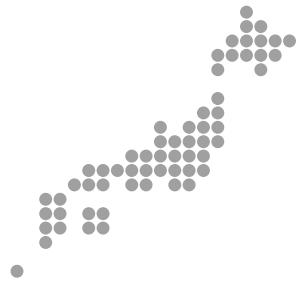
700円

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） 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。	700円
037 香川 KAGAWA	金陵 白下糖梅酒 （ロック） 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。	700円
030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅の梅酒 「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。	700円
006 山形 YAMAGATA	山形正宗 梅酒 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。	700円
030 和歌山 WAKAYAMA	雑賀梅酒 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。	700円

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）