

お知らせ：5月15日（水）～26日（日）の期間中は、d47食堂で特別メニュー「良い食品食堂」のメニューをご提供しています。通常ご提供している各県の定食の中から、お客様の人気の高い「長崎定食 アジフライ」は食べていただけます。



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。
※5/25,26は、提供ございません

(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

※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 食堂



良い食品
づくり
の会



食堂
SHOKUDO

良い食品づくりの会とは

良い食品づくりの会は、1975 年に食品メーカー 8 社が旗揚げした
「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、
1997 年 7 月に「良い食品づくりの会」として発足しました。

現在、約 130 社の生産者と販売店が加盟しており、
『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、
商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行なながら、
個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

基本理念の具体化としては、食品ごとに品質基準（原材料や加工法など）を設定し、
この基準をクリアした食品だけを「認定品」として、販売協力店で提供しています。

また、2004 年～14 年は「良い食品博覧会」を開催。

お客様との対話を深める取り組みを続けています。

美味・安心・安全な食品を次世代につなげるために、良い食品づくりの会は、
暮らしと食のあり方を社会に問い合わせながら、それぞれの仕事に精進しています。

良い食品の4条件と4原則

この『4条件と4原則』を規範にして、生産者会員は良い食品を作り、販売協力店は良い食品の普及を図るために切磋琢磨しています。

良い食品の4条件

1. なにより安全 添加物や食品衛生の点で安心。
2. おいしい 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
3. 適正な価格 品質にてらして安い値段。
4. ごまかしがない 不当・誇張表示、過剰包装がない。

良い食品を作るための4原則

1. 良い原料 確かな素性と、安全で良質。
2. 清潔な工場 機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
3. 優秀な技術 品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引出す腕。
4. 経営者の良心 儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

ゆで干し大根

「中嶋屋本店」のゆで干し大根を
食感と甘みを残した煮ものに。

おからコロッケ

「久保食品」のおからを使ったコロッケ。
衣に「加賀麺司宮田」の麺司のとんかつ粉。



塩ふき昆布の炊き込みご飯

「こんぶ土居」の細切りしおふきで
炊いたご飯は味を足さなくても
たっぷりの旨味。

梅おぼろうどん

職人の手仕事で仕上げる「佐藤養
悦本舗」の稻庭うどんには「中島屋
本店」の煮干し出汁のつゆ。「こんぶ
土居」のおぼろ昆布と「三幸農園」
の紫蘇梅をトッピング。

佐藤養悦本舗の梅おぼろうどん定食 ¥1,550

稻庭うどんに、こんぶ土居のおぼろ、三幸農園の紫蘇梅。
つゆに中嶋屋本店の煮干し。久保食品のおからコロッケ。

がんもどき

「久保食品」のがんもどきと「一柳(いちりゅう)こんにゃく店」の糸こんにゃくの煮物。膨張剤は使用せず、一つひとつ手ごね、手あげされた、ふっくら大きながんも。



ごま和え

「大村屋」の炒りごまを使った青菜のごま和え。

ねばねば丼

しっかり小粒と北海道の黒豆の2種の納豆。風味と食感の違いを楽しんで。「こんぶ土居」のえのきこんぶ、「タイコウ」の花かつお、「セイアグリー」健康卵の温泉玉子と葉味(大葉・白ねぎ)でねばねばに。

お味噌汁

「こんぶ土居」の真昆布、「タイコウ」のかつお節(d47食堂オリジナル)の一番出汁、「信州味噌」山吹天然醸造品を使って。「加賀麺司宮田」のおつゆ麺。

村田商店の納豆ねばねば丼

¥1,650

納豆2種他、セイアグリー健康卵の温泉玉子のせ、久保食品のがんもどき、大村屋のごま和え。

ハムカツ

「大近」の無塩せきモモハム。発色剤などの食品添加物を使用せず作られた、お肉本来の味わいを楽しむことのできるハム。「加賀麺司 宮田」の麺のとんかつ粉でサックリと。セイアグリー健康卵のマヨネーズで仕上げたポテトサラダを添えて。



ひじき煮

「中嶋屋本店」の芽ひじきと
「濱農場」の大豆、
「久保食品」のうすあげ。

ケチャップ

「ナガノトマト」
長野県産ケチャップは、
長野県の完熟トマト使用。

お味噌汁

「こんぶ土居」の真昆布、「タイコウ」の
かつお節(d47食堂オリジナル)の一番
出汁、「信州味噌」山吹天然醸造品を
使って。「加賀麺司宮田」のおつゆ麺。

大近のハムカツ定食

¥1,650

大近のももハムを、加賀麺司 宮田の麺のとんかつ粉で衣づけ、
ナガノトマトのケチャップで。ポテトサラダ付。

さんま

和歌山県「西出水産」の灰干しさんまは、9月中旬から10月頃に北海道で獲れたさんまだけを使用。灰の中で短時間で乾燥させてるので干物でありながら新鮮。空気に触れさせないよう乾燥させて酸化も最小限。



西出水産の灰干しさんま定食

¥1,650

定番の人気メニュー。
一柳こんにゃく店のこんにゃくは胡桃味噌と。

「ノースプレインファーム」の
ゴーダチーズ入りとろ~りコロッケ。
「ナガノトマト」ケチャップソースのミートボール。
「セイアグリー」健康卵のゆで卵。
「大近」のあらびきウインナー



ごはん
「中嶋屋本店」の花ふりかけ



プリン

「セイアグリー」健康卵を使った
「d47食堂」のプリン

お味噌汁

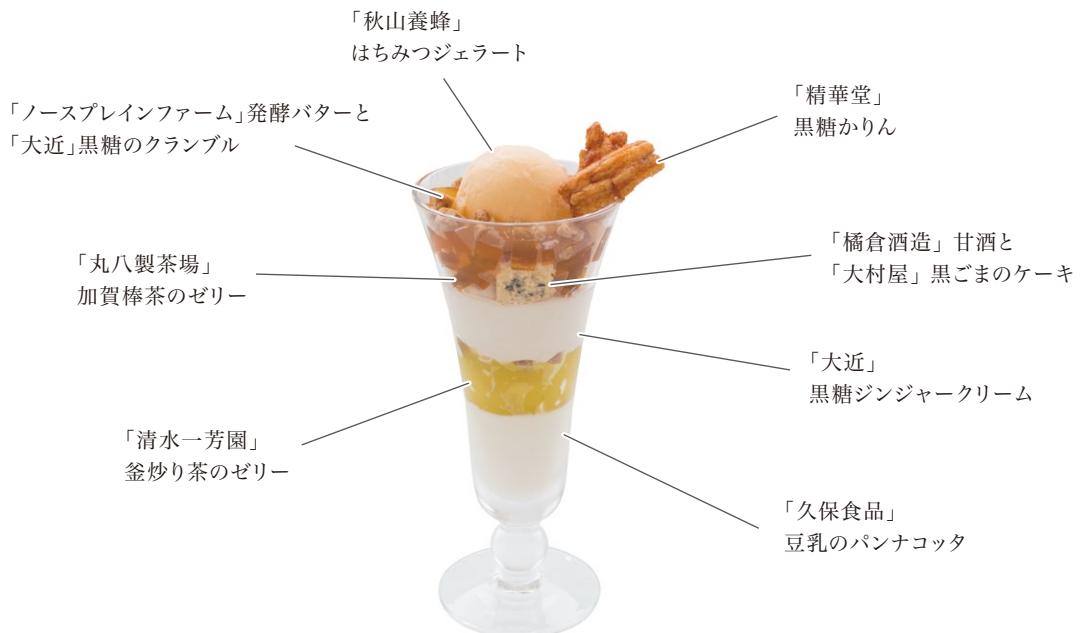
「こんぶ土居」の真昆布、「タイコウ」の
かつお節(d47食堂オリジナル)の一番
出汁、「信州味噌」山吹天然醸造品を
使って。「加賀麺司宮田」のおつゆ麺。

5/25,26
限定

良い食お子さま定食 (数量限定) ¥1,400

d47 食堂で初めて作った「お子さま定食」です。

良い食品の食材を是非お子さまにも。セイアグリーの
健康卵を使ったプリンと、ナガノトマトのジュース付。



良い食パフェ

¥1,300

秋山養蜂のはちみつ、橘倉酒造の甘酒や丸八製茶場の加賀棒茶、大村屋の黒ごま、久保さんの豆乳、精華堂のおかきを使って。良い食ならではの個性豊かな食材が出会ったパフェ。



5/25,26
限定

杉田味噌ケーキ

¥600

久保食品の豆腐クリームを添えて。

5/25,26
限定



おこつペミルクスコーン ¥600

おこつペ有機のミルクと発酵バターを贅沢に使い、スコーンを焼きあげました。プレーンと大近の有機チョコレートのセット。添えている発酵バターをつけて香りもお楽しみください。



大村屋黒ごまシェイク ¥700

さとうきび 100% の純黒糖の甘み。



おこつペココア ¥700

ホット / アイス

有機栽培のカカオでつくった
チョコレートを使用。



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

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

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

450円

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。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

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。

600円
ハーフ
300円

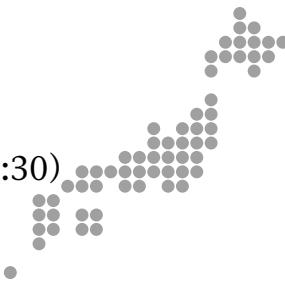
016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。（ラン
チの時間帯は、お子様や定食を御注文の方のみとさせて
いただく場合がございます）

「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 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

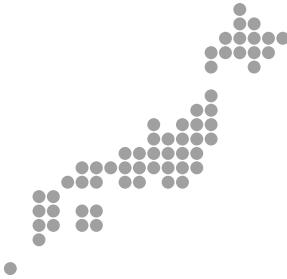
「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴 200円

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。



良い食 夜の一品 (18:00~)

灰干しさんま

900円

和歌山県「西出水産」の灰干しさんまは、9月中旬から10月頃に北海道で獲れたさんまだけを使用。灰の中で短時間で乾燥させるので干物でありながら新鮮。空気に触れさせないよう乾燥させて酸化も最小限。

ハムカツ

1,000円

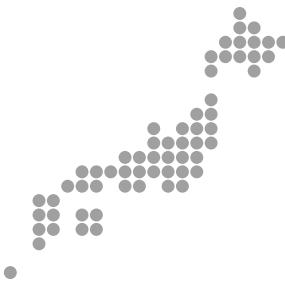
「大近」の無塩せきモモハム。発色剤などの食品添加物を使用せず作られた、お肉本来の味わいを楽しむことで出来るハムに、「ナガノトマト」長野県産の完熟トマトのケチャップで。

「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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



004
宮城
MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ 700円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物。昔ながらの手法で、一枚一枚手揚げで作られる手のひらサイズの三角あぶらあげ。醤油や七味をかけて。

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

煮菜（にいな） 500円

3mを越す豪雪地帯である越後妻有の郷土食。越冬のために塩漬けにした青菜と。冬のタンパク源となる打ち豆を、にぼし出汁で煮ている。3月になると、そこら中で作られ、地域に煮菜の匂いが漂う。

016
富山
TOYAMA

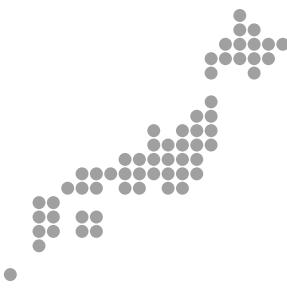
こぶ飯むすび 1個300円

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

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~)

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。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

039
高知
KOCHI

四万十青さのりの出汁巻卵
四万十川産の青さのりをふんわり巻いた出汁巻卵。

040
福岡
FUKUOKA

d47ポテトサラダ
博多に、日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子を使ったポテトサラダ。

042
長崎
NAGASAKI

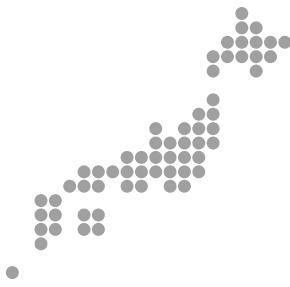
長崎県松浦港のアジフライ
自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

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
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。



デザート (11:30~22:00)

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

.

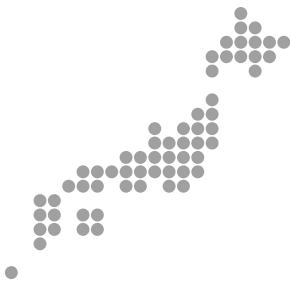
(コーヒー)

010
群馬
GUNMA

horizon labo

群馬県桐生市で、日々究極のコーヒーを探求する若き焙煎士岩野響さんのコーヒー豆専門店“HORAIZON COFFEE”。種類は毎月違うテーマで焙煎された月替わりのコーヒー1種のみ。今月は、軽やかな甘みと香りが特徴的な、爽やかなブレンド。

今月のコーヒー (ホット) 600円
(アイス) 600円



紅茶

(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

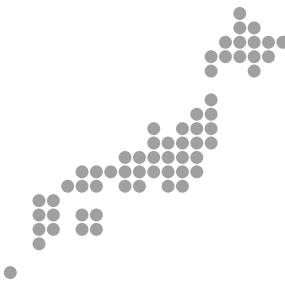
高知
KOCHI

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。ティーパ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



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。

FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー

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、すっきりした後味。

045

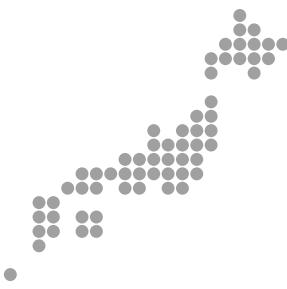
宮崎

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

リンゴの纖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
種のりんご五所川原市で育つ「御所川原」のジュー
ス。しっかりした酸味がある。

003

岩手

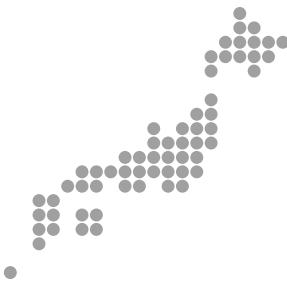
IWATE

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。

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

930円

ナチュラル・ハーモニーの、材料を搾っただけの
ジュース。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つ
かりとした甘みがある。

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

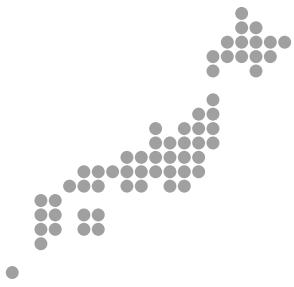
鹿児島

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



FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー

(ドラフト = 樽生ビール)

031

鳥取

TOTTORI

タルマーリー (野生酵母のビール)

90ml 450円

「パンを作れば作るほど、地域社会と環境が良くなっていく」事業を目標に、地元産の小麦を自家製粉してパンや焼き菓子の材料に、またパンの発酵技術を活かしクラフトビール製造を鳥取県で展開。培養されていない、野生酵母を使ったタルマーリーにしかつくれない自然発酵のビールを！（種類はその都度変わります、くわしくはスタッフにおたずねください）

(瓶ビール)

027

大阪

OSAKA

箕面ビール

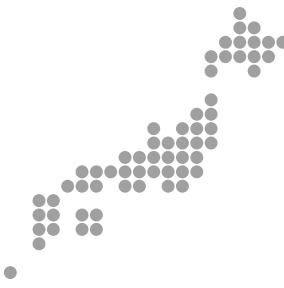
スタウト 880円

ピ尔斯ナー 880円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市でつくられている。（上面発酵）豊かな味わいと栄養を保つために無濾過、非加熱処理を徹底。ビターチョコのようなスタウト。（下面発酵）低温で長期熟成させた爽快なピ尔斯ナー。

ビール

(瓶ビール)



008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ヴァイツエン 900円
常陸野ネストラガー 850円

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蔵の周りに生息していたクロウガモチーフ。（上面発酵）コクがあり、バナナを感じるヴァイツエン。（下面発酵）飲みやすく軽やかなラガー。

047
沖縄
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

シークアーサーホワイトエール 900円
ゴーヤDRY 900円

“酒はその土地で獲れるものでつくる”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。（上面発酵）果実の甘みと酸味が爽やかなシークアーサーホワイト。（下面発酵）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。

027
大阪
OSAKA

「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。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,550円

(ナイアガラ/ソーヴィニヨン・ブラン/ハナミズキ)

001
北海道
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー グラス
ナイアガラ ナチュラル 800円
スパークリング 2018 ボトル
5,400円

「できるだけ農薬を使わずに葡萄を栽培して体に良いワインをつくってみたい」というオーナー姉妹の亡き弟の言葉から始まったワイナリー。丁寧な選果、野生酵母で醸造など葡萄そのものに寄添う自然なワインづくり。ナイアガラの華やかな香りと和柑橘のようなフレッシュさ。

006
山形
YAMAGATA

ウッディファーム＆ワイナリー グラス
ソーヴィニヨン・ブラン 2017 900円
ボトル
6,100円

蔵王山麓かみのやまにて自社畠の葡萄でワインをつくる。風土のワインとして「100%かみのやま」を目指し、高品質なワインづくりを環境保全や地域再生をしながら持続可能な農業として取組んでいる。2017年が冷涼であったことを感じさせる、シャープな酸とミネラルのある味わい。

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー グラス
ハナミズキ・ブラン 2017 1,030円
ボトル
6,800円

オーナーの中村雅量氏は微生物の専門家で、自然農法を取り入れ、微生物パワーを活かしたワインづくりをする。甲州市の完熟甲州を野生酵母で醸造。皮を漬け込むことによる、ふくよかな香りと味わいには奥野田ワイナリーの「癒される心地よい余韻」がある。

赤ワイン

1,600円

赤ワインの飲み比べセット

(ペティアン/メルロ/ベリー・アリカント)

ドメーヌ ナカジマ

グラス

ペティアン ナチュール ロゼ 2018

830円

自然農法を参考に葡萄本来の力を發揮させる畑づくり。その畠の安全さは、野鳥が巣を作り雛がかえるほど。野生酵母での醸造は簡単ではないが、気軽に飲んでもらいたい思いから、巨峰と雛をイメージしたラベルのようにチャーミングな味わい。

ボトル

5,600円

020

長野

NAGANO

006

山形

YAMAGATA

ウッディファーム

グラス

ウッディファーム メルロ 2016

1,030円

蔵王山麓かみのやまにて自社畠の葡萄でワインをつくる。葡萄は減農薬で育て、出来るだけ再生可能なエネルギーでワインづくりに取り組む。ごぼうを感じる土の香りから樽熟成による木の香り。味わいも酸味から果実味へとエレガントな飲み口。ゆっくりと楽しめる。

ボトル

6,800円

013

東京

TOKYO

東京ワイナリー

グラス

ベリー・アリカント 2018

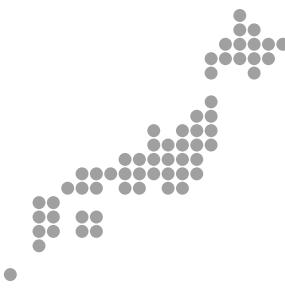
880円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。東村山市のベリー・アカント100%。バニラのふくよかな香りとカシスのような果実味に薬草リキュールに似たスパイシーさも持ち合わせたワイン。

ボトル

5,600円





日本酒

日本酒飲み比べセット

1,600円

(隠/菊秀/七本槍 /醉鯨/)

040
福岡
FUKUOKA

穏（おだやか） 純米吟醸

半合
500円

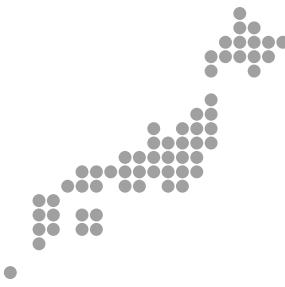
無農薬、無化学肥料で栽培された自然米だけを使い
酒造りをする、郡山市 仁井田本家。上品でみずみず
しいメロンのような味わい。どんな料理とも相性が
良い。

020
長野
NAGANO

橘倉酒造 菊秀 純米吟醸 無尽蔵 夏吟醸

半合
500円

長野県佐久市 橘倉酒造株式会社。江戸・元禄より寒
冷な信州・佐久の地で、清冽な水と豊富な米、その
気候風土を生かした酒造りを行う。キリリと冷やし
て飲みたい、清浄な夏酒。



日本酒

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。

025
滋賀
SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

半合
500円

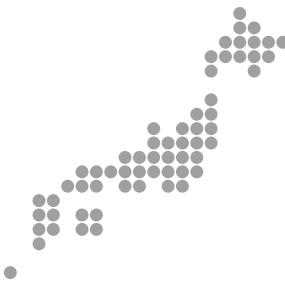
滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路
魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むこと
で、米の持つ本来の味わいを感じられる。

039
高知
KOCHI

醉鯨 純米吟釀 高育54号

半合
500円

高知市 醉鯨酒造。
高育54号とは、酒造好適米「吟の夢」のこと。土佐
酒らしい、淡麗辛口の味わい。



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

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。
くさいもの好きな方はこちらを。

大和桜 ひかり (芋)

500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。同じくいちき串木野発祥の「つけあげ」に
もよく合う。ロックでもお湯割りでもよし。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

果実酒



009
栃木
TOCHIGI

009
栃木
TOCHIGI

039
高知
KOCHI

039
高知
KOCHI

039
高知
KOCHI

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。

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。

文佳人 山北みかんリキュール 700円

(ロック)

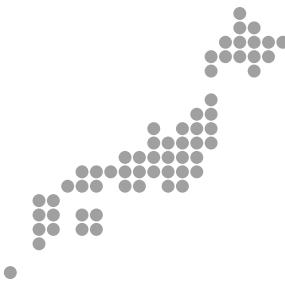
高知県アリサワ酒造。香美市山北地区で栽培される
小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たつ
ぶり使った、みかんジュースのようなリキュール。

司牡丹酒造 山柚子絞り (ロック) 700円

四万十川と並び称される清流、吉野川。その吉野川
源流の山柚子をふんだんに使い、香料や着色料、保
存料などは一切無添加。山柚子本来の華やかな香り
と酸味が楽しめる。

亀泉酒造 小夏リキュール (ロック) 700円

小夏とは、高知を代表する柑橘の一種。他県では日
向夏、ニューサマーオレンジなどとも呼ばれている
。小夏独特の爽やかな酸味と程よい苦味を感じる
ようなすっきりとした味わい。



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。完熟南高梅のとろ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

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。

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。

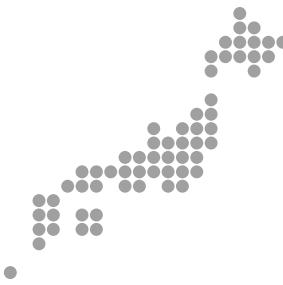
030
和歌山
WAKAYAMA

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



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）