

定食



030
和歌山
WAKAYAMA

田辺定食

1,780円

塩焼きの「紀州いさぎ」。龍神村で栽培されている肉厚な「龍神しいたけ」のカツ揚げと黒米。「紀州ひろめ」は出汁でしゃぶしゃぶにすると、鮮やかな緑に。田辺に春を告げる山菜「ごんばち」の炒め物。田辺の食卓によくならぶ日々のごちそうの前に、まずは梅酒で乾杯！

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,520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。

004
宮城
MIYAGI

宮城定食 おくずかけ

1,100円

10cm程の短い素麺、白石温麺（うーめん）に根菜たっぷりの五目あんをかけた「おくずかけ」は、精進料理として主にお彼岸やお盆に宮城の家庭で食べられている。油麩の煮物の小鉢と、餡子をまぶした「あずきぱっと」。

※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 味噌カツ丼

1,650円

愛知県産豚肩ロースのトンカツに、八丁味噌を使った甘い味噌ダレをかけた「名古屋めし」。角麩をさっぱりと煮込んだ小鉢と、ういろうの原型ともいわれる「生せんべい」。

006

山形

YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き

1,650円

「山伏豚」の生姜焼き。うどんと鯖の煮物、春を感じるご飯のおとも「落味噌」、おかひじきの小鉢。

022

静岡

SHIZUOKA

静岡定食 ふじのくに いきいきどりの唐揚げ定食

1,520円

静岡県産ふじのくにいきいきどりの唐揚げと、黒はんぺん、青菜のわさび味噌の小鉢。

晩酌小鉢セット（18:00～）

1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

小鉢



013
東京
TOKYO

東京産ハーブとフルーツのサラダ

830円

西東京で、多種のハーブ栽培に取り組んでいる新倉ファームのハーブと、旬のフルーツをのせたサラダ。

ハーブ
520円

001
北海道
HOKKAIDO

ポテトサラダ

560円

北海道の特産品のひとつ、じゃがいも。自然栽培の男爵いもに、マヨネーズは加えず、酢と柑橘の搾り汁で味を整え、素材の味を生かしたポテトサラダ。

016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご

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。

027
大阪
OSAKA

菜の花とあげのおひたし

420円

春を告げる菜の花を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方だしで、おひたしにしています。

本日の小鉢 (～14:30)

300円

お昼のお食事に、もう一品何かつけたい方におすすめ、ランチタイム限定の日替わりの小鉢。

小鉢



016
富山
TOYAMA

カジキの昆布め

630円

全国1位の昆布消費県・富山の郷土料理、昆布締め。その姿から富山では「さす」ともよばれているカジキの刺身を昆布で締めています。

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%、昔ながらの「包丁寄せ」製法。「あまみの塩」をつくる段階でうまれるにがりを使っている。

夜の一品（18:00～）



晩酌小鉢セット

1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

020
長野
NAGANO

納豆の梅肉みょうが和え

620円

長野県村田納豆と和歌山県の三幸農園の梅肉を合えます。ちょうどよい塩分と大豆の甘み、みょうがの苦みが合います。

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、東洋のチーズといわれるコクのある味わい。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

012
千葉
CHIBA

酒びたしウォッシュチーズ

520円

白カビチーズを日本酒原酒の「木戸泉」に漬け込んだウォッシュ系チーズ。日本酒に合う。

041
佐賀
SAGA

有明の生海苔

520円

佐賀の晩酌は「生海苔と純米酒でちょっと一杯」。そのまま、磯の香りを味わっても、少し醤油をたらしても旨い。

夜の一品（18:00～）



032
島根
SHIMANE

本日の干物

800円～

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良いほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

1,000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。（二尾）

022
静岡
SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの唐揚げ

800円

静岡県産ふじのくにいきいきどりのもも肉をつかった唐揚げ。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

長野県の井上醸造の豊穰味噌を使った土手焼き。料理長一押しの肴。

夜の一品（18:00～）



004
宮城
MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

620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。

037
香川
KAGAWA

揚げ出し豆腐

520円

国産大豆100%、昔ながらの製法でつくられる、「くぼさんのとうふ」に衣をまといせ、ふんわりと揚げました。大阪「こんぶ土居」の真昆布で、しっかりとったお出汁と一緒に。

004
宮城
MIYAGI

白石温麺 おくずかけ

600円

宮城県白石市。きちみ製麺の手打温麺（うーめん）を使った「おくずかけ」。根菜をたっぷりつけた餡のかかった温かい素麺。

030
和歌山
WAKAYAMA

茶粥

520円

和歌山県田辺市龍神村のハブ茶で炊き上げたご飯でつくった「おかい（粥）さん」。三幸農園の梅干と金山寺味噌をそえて。

おむすび

360円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。お新香が付きます。

デザート



027
大阪
OSAKA

さくらもち

360円

北海道産朱鞠小豆を使用したこしあんをもちもちの道明寺で包んだ関西風桜餅。桜の香りをお楽しみください。

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

520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。

011
埼玉
SAITAMA

カスタードプリン たまご餡のせ

570円

1923年創業の愛鶏園のたまごをつかった優しくてとろける味わいのプリン。

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。

珈琲・紅茶



(コーヒー)

022
静岡
SHIZUOKA

ヤマガラコーヒー

ヤマガラブレンド (Hot) 500円

ふかいりブレンド (Ice) 500円

浜松市天竜区でヤマガラコーヒーを営む佐藤文彦さん。店名が付いた定番の「ヤマガラブレンド」は、まるみのあるやさしい味で、まるで佐藤さんの人柄を表しているかのよう。冷めても美味しいヤマガラブレンドは、ゆっくりストレートで楽しんで。アイスコーヒーの「ふかいりブレンド」も、爽やかな味わいなのでストレートがおすすめ。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

570円

屋久島は作物にとって、水、土、空気どれをとっても恵まれた環境。島内で栽培された有機紅茶葉。

(アイスティー)

027
大阪
OSAKA

MUSICA TEA

570円

d design travel大阪号でも紹介した堂島MUSICAのアールグレイ。

お茶



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場の加賀棒茶

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。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり

620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

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。酸味があり、すっきりした後味。

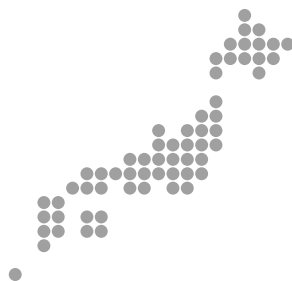
039
高知
KOCHI

国友農園 りぐり山茶 宙

570円

「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。
自然栽培だからこそ、雑味なくうまい、
冷めてもうまい。茶葉も食べてみて下さい。

みかんジュース



(旬のジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

本日の フレッシュみかんジュース

780円

和歌山県田辺市、紀州原農園から生産者の原さんが、この時期おすすめするみかんをしぼったフレッシュジュース。

038
愛媛
EHIME

大三島のフレッシュ みかんジュース飲み比べ

1,000円

(はるか／デコポン／ブラッドオレンジ モロ)

(ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

みかんジュース飲み比べ

1,250円

(はっさくしぼり／大三島のみかんジュース／土佐文旦ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

はっさくしぼりジュース

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

大三島のみかんジュース

730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。

039
高知
KOCHI

土佐文旦ジュース

780円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ソフトドリンク



039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール 730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 620円

指宿、開聞唐船峡の天然湧水からつくるサイダー。

優しい甘みでぐくぐくと飲める。

001

北海道

HOKKAIDO

コアップガラナ 520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。

フレッシュジュース



038
愛媛
EHIME

大三島のフレッシュみかん ジュース飲み比べ

1,250円

(はるか／デコポン／ブラッドオレンジ モロ)

はるか

日向夏の自然交配種。見た目は酸っぱそうに見える
がさっぱりと甘い。

デコポン

清見とポンカンの掛け合わせ。「デコポン」は糖度
13度以上などの基準を満たしたものをいう。

ブラッドオレンジ モロ

タロッコ種、モロ種などがあり、モロ種はシチリア
島原産で、赤みが強い。赤みは「アントシアニン」
によるもの。

みかんジュース



飲み比べセット

1,200円

(はっさくしぼり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

はっさくしぼりジュース

800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

大三島のみかんジュース

700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。

039
高知
KOCHI

土佐文旦ジュース

750円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ビール

(ドラフトビール)

本日のビール

830～980円

日本のクラフトビールをもっと身近なものにしようと今年から始まった「TOKYO BEER WEEK 2014（4/13～20）」。d47食堂では、日替りで2種類の樽生ビールをご用意。季節限定のビールも登場します！

(瓶ビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

伽羅 880円

紅赤 980円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。白ぶどうや柑橘系の香りと苦みのきいたラガー伽羅、川越の特産さつま芋を使った濃厚な味わいの熟成ラガー、紅赤。

ビール

(瓶ビール)

047
沖縄
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

ゴーヤDRY 980円

果物などの地元産品を使ったビール作りが、各地で行われているが、ゴーヤは沖縄ならではの。ホップの苦みの後にジワッとくるゴーヤの苦みがクセになる。

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

ライジングサンペールエール 930円

レッドローズ アンバーエール 930円

様々なシーズンビールにも取り組むベアードご夫妻。地元の旬の食材を積極的にビール作りに取り入れている。ホップの香りと苦みがきいたペールエールは、どんな食事とも相性が良い。重なり合うバラの花びらのように沢山の香りを楽しめる、力強い味わいのアンバーエール。

009
栃木
TOCHIGI

那須高原ビール

ヴァイツェン 1,050円

原料に小麦を使ったドイツタイプのまろやかなビール。バナナの香り。「おいしさに愛と幸せをのせて」をテーマにビール醸造を行うブルワリー。代表の小山田さんも「この一杯が皆様の幸せの一助になれば・・・」と熱く語る。



ワイン

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,600円

(グレイス甲州 / 農民ドライ / 光 甲州)

009

栃木

TOCHIGI

ココファームワイナリー

農民ドライ

栃木県足利市。サミットの晩餐会などでも用いられるワイナリー。軽めですっきり。寿司にも合う。

グラス

780円

ボトル

4,950円

019

山梨

YAMANASHI

中央葡萄酒

グレイス甲州

国産甲州種葡萄を使い、清潔な工場から生まれる、これ以上ないほど透明感のあるワイン。ラベルは原研哉氏によるもの。

グラス

930円

ボトル

6,250円

019

山梨

YAMANASHI

シャトールミエール

光 甲州

南野呂の自社栽培農場で、完熟した実を厳選、フレンチオーク樽で24ヶ月熟成。酸味の角がとれ、まろやかな味わい。

グラス

1,250円

ボトル

8,750円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(ロザード 2013/ 農民ロッソ/
ルバイヤード マスカットベリーA 樽貯蔵 2012)

019
山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 ロザード 2013

ブルゴーニュで修行したオーナーの造るワインは、ブドウの旨味がしっかり感じられる。マスカットベリーA100%の、このロゼ然り。イチゴジャムのような甘み、後口はドライ。

グラス
730円
ボトル
4,750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果実味と樽熟の甘い香り。

グラス
780円
ボトル
4,950円

019
山梨

YAMANASHI

丸藤葡萄酒 ルバイヤード マスカットベリーA 樽貯蔵 2012

明治23年創業。山梨でも有数の老舗ワイナリー。
小樽で9ヶ月熟成。口に含むと樽の香りが。軽い渋み、
どんな料理にも合う。

グラス
930円
ボトル
6,250円

日本酒



これまでの d design travel 誌に掲載された 4 つの県の
4 つの酒屋さんに「花見におすすめ、皆で集って飲みたい日本酒」を
テーマに、セレクトしていただきました。

日本酒飲み比べセット

1,500円

(花ならつぼみ／四季桜／岩の蔵／勝駒)

035
山口
YAMAGUCHI

d design travel 山口号 52頁掲載
「地酒のまえつる」さん セレクト

一合
1,150円

花ならつぼみ 純米酒

酒井酒造株式会社。県産業技術センターと県内高校
が県内の桜の花から酒造に適した酵母を分離するこ
とに成功し、「やまぐち・桜酵母」と命名。敢えてs
アルコール発酵を途中で止め、呑みやすい低アルコ
ールで仕上げてある。香りが良く、少し甘酸っぱい。
ワインのような純米酒。

009
栃木
TOCHIGI

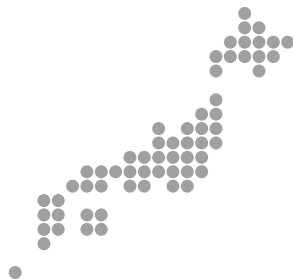
d design travel 栃木号 36頁掲載
「カシワジサケテン」さん セレクト

一合
850円

四季桜 はなのえん 特別純米生酒

宇都宮酒造株式会社。栃木県宇都宮市の田園地域に
たたずむ小さな蔵元。地元である宇都宮の酒米を中
心にして、厳寒期に手造りで仕込んだ無垢のお酒。
純米酒らしい旨味と華やかな香り、喉越しの良い果
物のような味わいが楽しめる。ラベルも可愛らし
く、桜の時期にピッタリ。

日本酒



041 佐賀 SAGA

d design travel 佐賀号 46頁掲載
「地酒処 山田酒店」さん セレクト

一合
950円

岩の蔵 純米吟醸 無濾過（生）

北部九州限定流通の酒。関東では七田の名前で有名な天山酒造だが、九州では岩の蔵が年々人気が高まっている。それもそのはず、旨すぎます。フレッシュでチリチリとした旨みがたまらない。楽しい食事の時間、この一本でオールラウンドにハッピーです。

016 富山 TOYAMA

d design travel 富山号 52頁掲載
「石坂善商店」さん セレクト

一合
750円

勝駒 本仕込み

有限会社 清都酒造場。

明治39年の創業以来、小さい造り酒屋だからこそできる「不容偽」（偽りを容わず）で丁寧な酒造りにこだわり、地元・高岡の銘酒として親しまれてきた。ラベルの文字は彫刻家の池田満寿夫氏の書。

（食後酒）

016 富山 TOYAMA

満寿泉 貴醸酒

株式会社 榊田酒造店。酒で酒を仕込む。貴腐ワインのような味わい。日本酒なのにチーズにもあう。

100ml
1,200円
ボトル500ml
5,500円

焼酎

(ロック / 水割り / お湯割り)

(麦焼酎)

044
大分
OITA

二階堂

520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

730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

730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。
くさいものの好きの方はこちらを。

(しそ焼酎)

040
福岡
FUKUOKA

山の香

730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

730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。



果実酒



030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒

680円

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

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。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

680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

680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

680円

(ロック)

高知県アリスワ酒造。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。



田辺（和歌山県）の梅酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）

01.紀州の梅酒（アルコール度数12%） 500円

紀州南高梅の風味を活かすように仕込んだ、甘味を抑えたさっぱり飲みやすい梅酒。中田食品株式会社製造。

02.紀州梅酒（アルコール度数13%） 500円

ほんのり黄色く色づいた完熟南高梅の香りを逃さないように、採ったその日の内に漬けた、爽やかな甘い香りの梅酒。株式会社 梅屋製造。

03.紀州石神の本格梅酒（アルコール度数13.5%） 500円

石神邑の香壤栽培（特別栽培の認証を得て、化学肥料は一切使用せず、自家製の有機質肥料で栽培）で育てた南高完熟梅を使用し、和三盆糖を加えた梅酒。株式会社 濱田製造。

04.紀州石神の柚子梅酒（アルコール度数13.5%） 500円

石神邑の香壤栽培で育てた南高完熟梅を使用した梅酒に、柚子果汁を加えたスッキリとした梅酒。株式会社 濱田製造。

05.紀州石神の紅芋梅酒（アルコール度数13.5%） 500円

石神邑の香壤栽培で育てた南高完熟梅を使用した梅酒に、蒸かした紅芋を漬けた、芋の香りを感じる梅酒。株式会社 濱田製造。

06.紀州石神の香草梅酒 500円

（おすすめの飲み方：ロック）アルコール度数13.5%

石神邑の香壤栽培で育てた南高完熟梅を使用した梅酒をベースに、ハーブを加えた爽やかな梅酒。株式会社 濱田製造。

田辺（和歌山県）の梅酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）



07.しそ梅酒（アルコール度数14％） 500円

7月に朝採りした紫蘇をその日のうちにしぼり、「紀州梅酒」になじませた、紫蘇の色が目にも鮮やかな梅酒。株式会社 梅屋製造。

08.黒糖梅酒（アルコール度数12％） 550円

紀州産完熟南高梅と沖縄特産の黒糖で仕込み、熟成貯蔵した梅酒。中田食品株式会社製造。

09.蜂蜜梅酒（アルコール度数12％） 550円

熟成貯蔵した梅酒に蜂蜜とローヤルゼリーをブレンドした梅酒。中田食品株式会社製造。

10.ばばあの梅酒「緑茶梅酒」 600円
（アルコール度数12％）

熊野古道の天然水「富田の水」で仕込んだ梅酒に緑茶エキスをブレンド。緑茶の香りとカテキンの渋みが合わさった、少し甘口の梅酒。株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋製造。

11.ばばあの梅酒「橙梅酒」 650円
（アルコール度数12％）

熟成された梅酒に紀州秋津和野産橙果汁をブレンドした、通常地元でしか出荷しない限定梅酒。甘酸っぱい橙と梅酒の酸味を熊野古道の天然水「富田の水」で調和している。株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋造。

12.紀州の梅酒 にごり（アルコール度数12％） 680円

紀州完熟南高梅の果実を微細に裏ごししてブレンドした、梅の風味がとろりと広がる梅酒、おすすめはロックで。中田食品株式会社製造。

田辺（和歌山県）の梅酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）



13. ばばあの梅酒「備長炭梅酒」 700円

（アルコール度数13%）

熊野古道の「山里の梅果実」を原料に、仕込みタンクに備長炭を敷き詰め熟成。備長炭によるまろやかな甘みと深いコクが楽しめる山里の梅酒。株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋製造。

14. 柚子梅酒（アルコール度数12%） 750円

紀州産完熟南高梅の甘みを活かす為に砂糖を少なく漬けた梅酒に、紀州産柚子果汁をブレンド。中田食品株式会社製造。

15. ばばあの梅酒「梅酒原酒」 750円

（アルコール度数20%）

熊野古道の天然水「富田の水」を仕込み水として使用、通常のように加水することなく造られた梅酒。株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋製造。

16. タンゴラム（アルコール度数8%） 750円

和歌山で育った食べ頃でフレッシュな「きよみオレンジ」の果汁をたっぷりブレンドした、カクテルのような梅酒。ロックがおすすめ。

中田食品株式会社製造。

17. 紀の国の和み（アルコール度数14.5%） 750円


完熟南高梅を使用した、無添加の昔ながらの製法で造られた梅酒。スッキリとした後味で、食中酒にもおすすめ。木の国酒造株式会社製造。

18. 紀州の辛口梅酒「男」 800円

アルコール度数13%

梅酒と相性の良い純米酒をブレンドした、キレのある辛口の梅酒。

中田食品株式会社製造。



田辺（和歌山県）の梅酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）

19.ばばあの梅酒「純米梅酒 黒牛仕立て」 850円
(アルコール度数13%)

紀州の銘酒「黒牛」と紀州産南高完熟梅酒とを熟成させ、熊野古道の天然水「富田の水」で味をととのえた、梅酒には珍しい辛口純米梅酒。
株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋製造。

20.古城の煌めき (アルコール度数12%) 900円

青いダイヤともいわれる、梅酒に最適な「古城梅」を使用し、熊野古道の天然水「富田の水」を仕込み水として使用した昔ながらの少し渋みと酸味のある梅酒。 中田食品株式会社製造。

21.紀州原農園の梅酒 hanon 950円
(アルコール度数18%)

生き物との共生を大切に、化学肥料や除草剤をほとんど使わない農法での梅作りを代々守り受け継いでいる紀州原農園。そこで育った大粒で黄金色に輝く完熟南高梅を用いて造った梅酒。 中田食品株式会社製造。

22.一梅千日 (アルコール度数18%) 1,000円

糖類不使用という難題をクリアし、梅本来の味と香りを生かした無糖梅酒。梅の香りと味を存分に味わえる。有限会社 紀州うめまさ製造。

23.紀州南高梅完熟梅酒「樽」 1,200円
(アルコール度数20%)

洋酒用オーク樽で一年熟成した南高梅完熟梅酒。アルコール度数は20%と高め。オンザロックでゆっくりと楽しんでほしい。

24.HAMADA (アルコール度数13.5%) 1,650円

石神邑の香壤栽培で育てた南高完熟梅を使用した梅酒を3年熟成したコクのある梅酒。

和歌山の味「田辺定食」



田辺湾から海を覗くと、深い青が底に続く。黒潮の影響を受け豊富な魚に恵まれた田辺では、食卓に「紀州いさぎ」の塩焼きなど、海の幸が並ぶ。光が射す沿岸で育つ「紀州ひろめ」も田辺で食べられるもののひとつ。これは出汁に通した瞬間、魔法みたいに青菜の様な美しい緑へと変わる。ヌメリがあるのに、コリコリとした歯ごたえもあり、楽しい。「紀州ひろめ」を通した出汁の旨さは全部飲み干したくなるほど。海辺から離れ、少し車で走ると、いつの間にか梅の花でピンク色の山景色へと変わっていた。山がなだらかなせいか、空が広く見える。龍神村で育った肉厚で大きな「龍神しいたけ」は、かぶりつくと香りと歯ごたえに驚く。都会のスーパーでは出会えない味。また、田辺に春を告げる山菜「ごんぱち」は、おふくろの味だ。山菜料理を教わりに向かった“霧の郷たかはら”では、地元のお母さん、森本さんが恥ずかしそうに作ってみせる。「お母さんやお隣さんに教わったものをその通り作っているだけよ。教えることなんかないわ」。口の中で香る山菜とお出汁のやさしい味は、森本さんの人柄と重なった。田辺では、素材の持つ強さを存分に味わった。生活の中にその強さが「ふつう」に存在していることが、都会で育った私には羨ましくて仕方がない。そこで暮らす人たちの毎日を感じられる田辺定食は、「ふつう」の贅沢を渋谷で味わえる定食だ。(d47食堂 菊地妙子)