

## 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

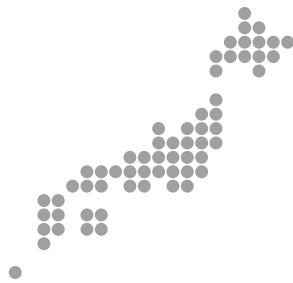
### 宮城定食 おくずかけ 1,100円

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。油麺の煮物の小鉢と、餡子をまぶした「あづきばっと」。

※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、八丁味噌を使つ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。うどと鯖の煮物、春を感じるご飯のおとも「蕗味噌」、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。

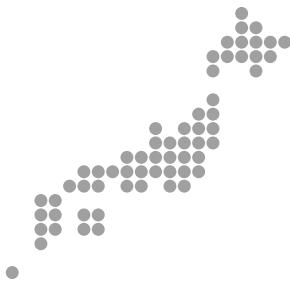
027  
大阪  
OSAKA

### 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

### カジキの昆布〆

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～）

020  
長野  
NAGANO

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。

047  
沖縄  
OKINAWA

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。

012  
千葉  
CHIBA

豆腐よう 520円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・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。

041  
佐賀  
SAGA

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。

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」。そのままでも、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穣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」に衣をまとわせ、ふんわりと揚げました。大阪「こんぶ土居」の真昆布で、しつ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」。根菜をたっぷりつかっ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

009

栃木

TOCHIGI

011

埼玉

SAITAMA

037

香川

KAGAWA

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。

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。

カスタードプリン

570円

たまご餡のせ

1923年創業の愛鶴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。

「くぼさんのとうふ」

570円

豆乳アイス

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)

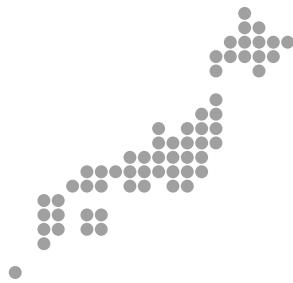
027  
大阪  
OSAKA

### 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)

みかんジュース飲み比べ

1,250円

(はっさくしぶり／大三島のみかんジュース／  
土佐文旦ジュース)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース

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

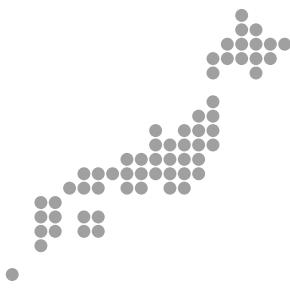
愛媛県今治市。潮風と温暖な気候で、甘みのつまつた大三島の温州みかんジュース。

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、開聞唐船峠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。

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  
(はるか／デコポン／ブラッドオレンジ モロ)

1,250円

### 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という。

### 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

(はっさくしぶり／大三島のみかんジュース／  
土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース

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、甘みのつまつ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。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	グラス
農民ドライ	780円
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。	ボトル 4,950円

019  
山梨  
YAMANASHI

中央葡萄酒	グラス
グレイス甲州	930円
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。	ボトル 6,250円

019  
山梨  
YAMANASHI

シャトールミエール	グラス
光 甲州	1,250円
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。	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

グラス  
730円  
ボトル  
4,750円

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。

009  
栃木  
TOCHIGI

#### ココファームワイナリー 農民ロッソ

グラス  
780円  
ボトル  
4,950円

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ーの果実味と樽熟の甘い香り。

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

グラス  
930円  
ボトル  
6,250円

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。

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  
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始まっている。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。

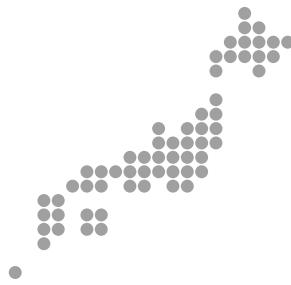
(食後酒)

016  
富山  
TOYAMA

## 満寿泉 貴釀酒

株式会社 桧田酒造店。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、吟釀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

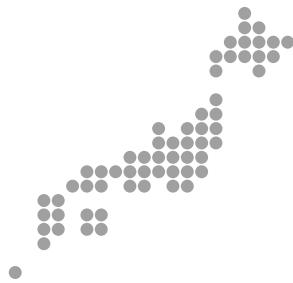
KOCHI

### 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、癖がなくするっと飲める。

## 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  
酸味もしっかりとある柚子酒。

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。

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込んだ、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込んだ、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づり、「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」** (アルコール度数12%) 600円

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」** (アルコール度数12%) 650円

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、梅の風味がところりと広がる梅酒、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**

石神邑の香穂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。

## d design travel special issue

### 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「ごんばち」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んもないわ」。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)