

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。

037
香川
KAGAWA

香川定食 森本商店手延べ素麺 1,100円

小豆島森本商店の手延べ生素麺と、ちくわの磯辺揚げ。炒った空豆を小豆島の醤油に浸したしょうゆ豆の小鉢。

※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、「落味噌」（落味噌は、なくなり次第「だし」の小鉢にかわります）、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
ハーブ 520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。

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

季節の野菜とあげのおひたし 420円
旬の野菜を、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。

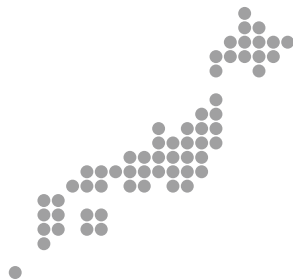
041
佐賀
SAGA

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、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。

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



013
東京
TOKYO

草だんご

400円

初夏を感じるヨモギの香り。朱鞠小豆のつぶあんをたっぷりとのせた下町の味。

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

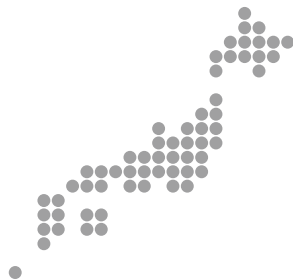
OSAKA

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。

(ジュース)

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

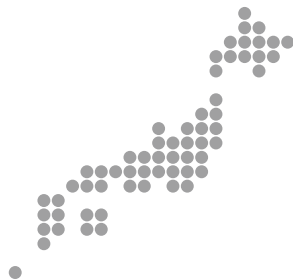
HOKKAIDO

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。

ジュース



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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE

730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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE Red Apple

730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「御所川原」のジュース。しっかりとし
た酸味がある。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

730円

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っかりとした
甘みがある。

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

620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。

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)

030
和歌山
WAKAYAMA

ナギサビール

ペールエール 930円

アメリカンウィート 930円

アメリカでビール造りを学び設立されたブルワリー。白浜の名水「富田の水」を使用し、5種類のホップと麦芽100%のビールは麦の旨味を存分に味わえる。しっかりとしたコクがあるペールエールと、苦みを抑え麦の香りが楽しめるアメリカンウィート。

(瓶ビール)

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

“Super Niga~i”India Miyama Lager
880円

IPA 880円

自家農園でのホップ栽培、米を用いたビール作りなど、日本クラフトビールの先駆的な存在のブルワリー。自家栽培の酒米「美山錦」をつかった限定醸造の“Super Niga~i”と、ガツンとくる苦みと香りのIPA。



ビール

(瓶ビール)

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 930円
縁結麦酒スタウト 930円

名の由来は、松江の町を愛した文豪、小泉八雲の愛称「へるん先生」から。世界中の人に飲んで欲しいという想いが込められている。美しい黄金色でスッキリとしたピルスナーと、マイルドな縁結麦酒スタウト。

023
愛知
AICHI

金しゃちビール

名古屋赤味噌ラガー 980円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。売上の一部を本丸御殿の復元基金に寄付するなど、地元に密着したブルワリー。正統派から個性派ビールまで豊富なラインナップ。愛知といえば赤味噌。深いコクのあるビールは愛知定食に合わせて楽しみたい。

014
神奈川
KANAGAWA

サントガーレン

湘南ゴールド 980円

国内で小規模のビール醸造が規制されていた1993年に、サンフランシスコの直営ブルワリーパブで醸造・販売することで、日本地ビールの醸造を解禁へと導いたブルワリー。県内産の稀少な「湘南ゴールド」を皮まで丸ごと使用。グラスに注いだ瞬間から飲み終えた後まで、オレンジの風味が生きている。



ワイン

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,500円

(グレイス甲州 / 北島秀樹ケルナー / まぜこぜ)

019

山梨

YAMANASHI

中央葡萄酒

グレイス甲州

グラス

930円

ボトル

6,250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。

001

北海道

HOKKAIDO

北海道ワイン

北島秀樹ケルナー

グラス

830円

ボトル

5,500円

「葡萄づくりの匠」シリーズ。北島氏の作る葡萄のみで仕込んだ辛口ワイン。ユリやスズランを思わせる香りと、うっすらと緑を感じる色が、新緑の季節にぴったり。

006

山形

YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン

グラス

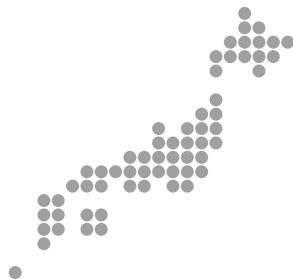
730円

ボトル

4,750円

1892（明治25）年創業。“技術は、自然を模倣する”をモットーに、ワイン造りに励む。除草剤は使わず、4匹の羊を放し飼いにしている。一つの畑で育てられた様々な品種の葡萄から生まれた、果実味のあるすっきりとした味。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,300円

(ラ・トピネ / マスカットベリーA
エステート2013 / ルバイヤート ルージュ)

019
山梨
YAMANASHI

旭洋酒

ラ・トピネ

家族経営の小規模ワイナリー。山梨だけで栽培される甲斐ノワールの野性味あふれる香りは、カカオやドライフルーツを思わせる。

グラス

780円

ボトル

5,000円

045
宮崎
MIYAZAKI

都農ワイン

マスカットベリーA

エステート2013

ワイン造りに不向きと言われた土地で、地元の風土にあった葡萄づくりに挑戦し続け、都農の地で育てた葡萄のみでワインを醸している。葡萄を、そのままほおばったような果実味とシナモンのような香り。

グラス

730円

ボトル

4,750円

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒

ルバイヤート ルージュ

1890（明治23）年創業。“日本の消費者が勝沼の将来を託すべき生産者”と称される大村氏率いる老舗ワイナリー。熟したベリー系の香りと、やわらかいタンニンとのバランスがよい。

グラス

700円

ボトル

4,500円

日本酒



初夏の日本酒 “地酒のまえつる”セレクト

日本酒飲み比べセット

1,500円

(東洋美人 原点／東洋美人 原点おりがらみ／
姿生原酒／姿生原酒「晴れすがた」)

東洋美人 (山口県 澄川酒造場)
私の地酒屋人生の“原点”でもある東洋美人。新酒を
ここで御紹介できること、本当に嬉しく思います。
(地酒のまえつる 前鶴健蔵)

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 原点

一合
1,000円

「皆さんに繋いでもらった酒造り人生。水害にあった環境とは関係なく、前年より旨い東洋美人をつくるよ！」そう語った蔵元。ついに豪雨による水害からの復活第一号の新酒です。東洋美人らしさは変わらず、素晴らしい出来。フルーティな香りで口いっぱい。新酒が出来たことで「完了」ではなく、新たな東洋美人のスタート、原点です。

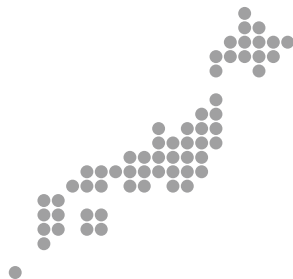
035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 原点おりがらみ

一合
1,000円

東洋美人 新酒第二弾。原点の「おりがらみ（うすにごり）」です。わずかにある「おり」部分がお酒と絡まってお米の旨みを引き出しています。程よく旨く、程よくキレる。この匂いは、酒造り真っ最中の蔵の香りそのもの。蔵の息吹を感じて頂ければと思います。

日本酒



姿（栃木県 飯沼銘醸）

関東有数の地酒大国－栃木県。その中でも飯沼社長が醸し出す「姿」ブランド。一度ファンになると離れられない、無我夢中で吞んでしまいたくなる、そんな旨さです。（地酒のまえつる 前鶴健蔵）

009
栃木
TOCHIGI

姿 純米吟醸無ろ過生原酒 （酒米・山田錦）

一合
1,100円

姿の王道スタイル。旨みタップリの味わいを口の中でドンッと受け止めれば、上品で重厚な濃い香りが主張します。栃木県産の山田錦を使用した姿ブランド代表。一言で表すならば、まさに「優雅な姿」。

009
栃木
TOCHIGI

姿 純米吟醸無ろ過生原酒 晴れすがた（酒米・彗星）

一合
930円

色んな“姿”があるのですが、5月は新緑の季節。そして晴れの季節。ということで「晴れすがた」を御紹介します。春～初夏の晴れをイメージして醸された限定品。若干の酸味が心地よく、旨みとキレの良さに感動。甘みと爽やかなスッキリ感が良く味わえます。北海道産の酒米「彗星」が使われています。

（食後酒）

016
富山
TOYAMA

満寿泉 貴醸酒

株式会社 榎田酒造店。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



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



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



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



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。