

定食



040
福岡
FUKUOKA

福岡定食

1,780円

九州のハレの日料理「がめ煮」、福岡の朝食の定番「おきゅうと」、ぬかを使って炊いたサバの糠味噌炊き、本葛100%の葛餅、明太子ご飯、水炊きスープ。福岡の味が一度に楽しめる定食。(福岡定食のみ、ご飯のおかわり自由です)

009
栃木
TOCHIGI

益子定食 ビルマ汁

1,650円

ビルマ汁と、益子の畑を表現したサラダ。みそピー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。益子参考館で株分けしてもらった、陶芸家濱田庄司さんのヨーグルト付。

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



030
和歌山
WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,520円

三幸農園の白梅をつかった特製「梅びしお」と卵黄がのった、湯浅の釜揚げしらす丼。「紀州ひろめ」の酢の物と、胡麻豆腐の小鉢。

032
島根
SHIMANE

島根定食 サバ酒塩干し 1,520円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。小鉢は、わかめに似た見た目で、ひじきのような歯ごたえのある日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 ふじのくに 1,520円
いきいきどりの唐揚げ

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

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

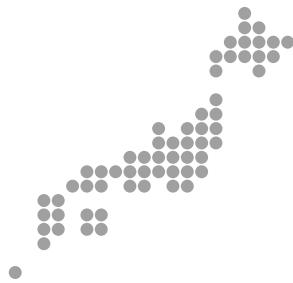
KAGAWA

「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~)



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。

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。

夜の一品 (18:00~)



032	本日の干物	800円~
島根 SHIMANE	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	長崎県松浦港のアジフライ	1,000円
長崎 NAGASAKI	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	ふじのくにいきいきどりの 唐揚げ	800円
静岡 SHIZUOKA	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	牛すじの土手焼き	500円
大阪 OSAKA	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

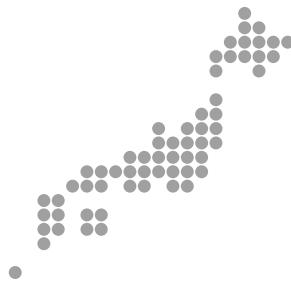
国産大豆100%、昔ながらの製法でつくられる、「くぼさんのとうふ」に衣をまとわせ、ふんわりと揚げました。大阪「こんぶ土居」の真昆布で、しつかりとったお出汁と一緒に。

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



026

京都

KYOTO

009

栃木

TOCHIGI

011

埼玉

SAITAMA

037

香川

KAGAWA

餡入りわらび餅

500円

餡（あん）入りの丸いわらび餅こそが、昔からの京都のスタンダード。きな粉と抹茶の二種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

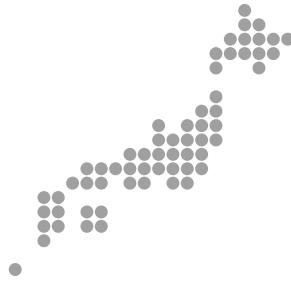
1923年創業の愛鶴園のたまごをつかった優しくてとろける味わいのプリン。

「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)

040
福岡
FUKUOKA

豆香洞コーヒー

名前の無いブレンド (Hot) 600円
イタリアンブレンド (Ice) 550円

福岡県大野城市、豆香洞（とうかどう）コーヒー。地域の方の好みに寄り添った焙煎をする店主の後藤さん。日常に取り込みやすい味をつくりながら、新しい味にも挑戦している。昨年初めて出場した焙煎の世界大会で優勝。その時の味を再現したホットコーヒーの「名前の無いブレンド」は、華やかでフルーティ。アイスコーヒーは、しっかりととしたコクと苦みのイタリアンブレンド。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

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。

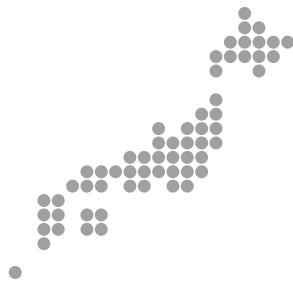
(アイスティー)

027
大阪
OSAKA

MUSICA TEA

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 (Hot /Ice)

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。

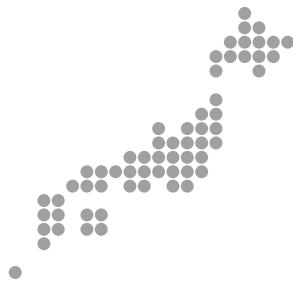
039
高知
KOCHI

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



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

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

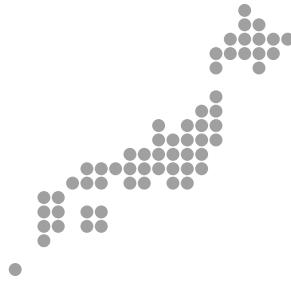
高知

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

(旬のジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

樹上完熟梅ソーダ

830円

和歌山県日高郡みなべ町「山本農園」の樹上完熟梅でつくる自家製梅シロップのソーダ。樹の上で完熟してから収穫された、旨みのつまった梅の実も入っています。

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

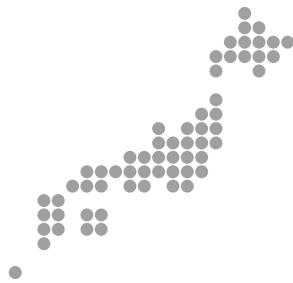
コアップガラナ

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。

ジュース



003

岩手

IWATE

002

青森

AOMORI

002

青森

AOMORI

012

千葉

CHIBA

020

長野

NAGANO

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。

WONDER APPLE

730円

りんごジュース

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。

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。

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。

信州生まれのおいしいトマト

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。

ビール



(ドラフトビール)

013
東京
TOKYO

T.Y. HARBOR Brewery

ペールエール 930円
IPA 930円

東京都天王洲。運河沿いの大きな倉庫を改造して作られた醸造所は、アメリカ西海岸のブルワリーがモデル。併設のレストランとはガラス1枚で仕切られ、ビール作りを身近に感じることができる。アメリカンスタイルのフルーティなペールエールと、ホップの苦みが効いたIPA。

(瓶ビール)

009
栃木
TOCHIGI

那須高原ビール

ヴァイツェン 1,050円
スコティッシュエール 1,050円

「おいしさに愛と幸せをのせて」がテーマ。代表の小山田さんは「この一杯が皆様の幸せの一助になれば・・・」と熱く語る。バナナを想わせるヴァイツェンと、褐色のスコティッシュエール。

ビール



(瓶ビール)

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ピ尔斯ナー 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尔斯ナーと、マイルドな縁結麦酒スタウト。

014
神奈川
KANAGAWA

サンクトガーレン

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、サンフランシスコにブルワリーをつくりビールを逆輸入して、日本の地ビール醸造を解禁へと導いたブルワリー。神奈川発祥の柑橘「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。

040
福岡
FUKUOKA

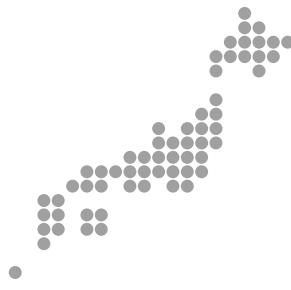
ブルーマスター

かぼす & ハニー 980円

「ブルーマスター」とはビールの製造責任者のこと。アメリカ西海岸のブルワリーを20軒以上訪ね、ビール作りを学んだ加藤秀則さんが2002年に開業。かぼす & ハニーは、隣県大分の特産品かぼすにはちみつを加えた、初夏にぴったりの爽やかな一杯。

ワイン

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(農民ドライ / ソーヴィニヨンブラン / THE甲州)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

グラス
870円
ボトル
5,800円

農民ドライ

栃木県足利市。化学肥料や除草剤を使わないワイン
づくりのさきがけ的ワイナリー。サミットの晩餐会
でも用いられた。軽めですっきり、寿司にもあう。

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー

グラス
830円
ボトル
5,500円

ソーヴィニヨンブラン

小布施ワイナリーの歴史は、長野ワインの歴史。葡萄
の品種特有のハーブやグレープフルーツの香り。

019
山梨
YAMANASHI

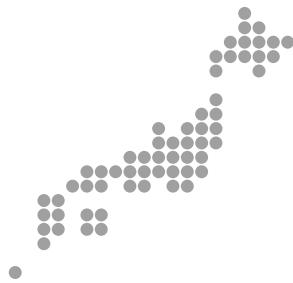
ダイヤモンド酒造

グラス
780円
ボトル
5,000円

THE 甲州

1300年の歴史があるといわれる「甲州」は日本固有
の葡萄品種。キレがよくしっかりとした味わい。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(ますかっとべりーA plus / 農民ロッソ
/ オーディネールルージュ)

019

山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

ますかっとべりーA plus

ブルゴーニュの樽で熟成。軽いロースト香とバニラのような甘い香り。イチゴジャムのような甘酸っぱさの後に、柔らかい渋み。

グラス

930円

ボトル

6,250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ブレンド。

グラス

750円

ボトル

4,800円

020

長野

NAGANO

小布施ワイナリー

小布施 イブリ ルージュ

ヨーロッパでの修行の後、長野で畑造りから始めた四代目の曾我彥彦氏が醸すワインは国産ブドウ、自社醸造100%にこだわる。

グラス

700円

ボトル

4,500円

日本酒



日本酒飲み比べセット 1,400円

(庭のうぐいす／三井の寿／若波／TAMA)

040
福岡
FUKUOKA

庭のうぐいす 一合 850円
なつがこい 特別純米

福岡県久留米市山口酒造場。夏の「水色うぐいす」は、古賀剛杜氏にとって挑戦の酒。もっとおいしく、もっとたのしく、と毎年新しい酵母や麹造りにトライしている。軽快な酸が気持ちよく、キリッと冷やしてゴクゴクどうぞ！

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 cicala 純米吟醸 一合 850円

福岡県三井郡井上合名会社。蔵元・井上宰繼氏はイタリア大好き！四季ごとの限定品は、イタリアンラベル。夏はイタリア語でセミを意味する「チカラ」が登場。爽やかな酸が暑い夏にぴったりの飲み心地の良い一本。

日本酒



040
福岡
FUKUOKA

若波 純米吟釀

一合
920円

女性杜氏 今村友香さんを中心に、若い人が酒造りを行なう福岡県大川市の若波酒造は小さな蔵。「やわらかい甘みが押した後のスッと切れる引き味、味に波のある酒（押し波、引き波）」をコンセプトに醸された純米吟釀酒。ほのかに吟香が漂う優しくフルーティーな仕上がり。

040
福岡
FUKUOKA

TAMA 純米 山田錦

一合
850円

300年以上の歴史をもつ福岡最古の蔵、福岡県筑紫市の大賀酒造はロック魂溢れる宮崎哲成氏により大きく変わり始めた！目指すはシャープな切れ味の「潔い酒」。食彩に寄り添う福岡のお酒のニュースタンダードとして今後も注目して欲しい。ラベルのデザインはNYのライブハウス「CBGB」へのオマージュ。

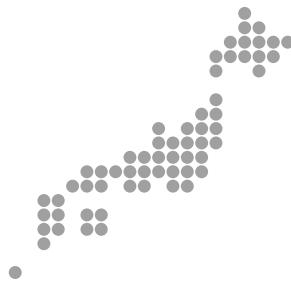
(食後酒)

016
富山
TOYAMA

満寿泉 貴釀酒

100ml
1,200円
ボトル500ml
5,500円

株式会社 棚田酒造店。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。



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



(d&department スタッフおすすめの梅酒)

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅 (ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

680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。大阪の河内ワインが手掛けるエビス梅酒。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。(d&department 大阪店 安達秀人)

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒 (ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

すっぱい 900円
完熟 900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。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとろしとした甘さが特徴の「完熟」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

040
福岡
FUKUOKA

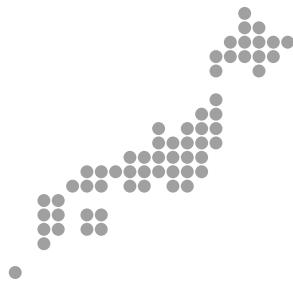
山口酒造場

庭のうぐいす (ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

大鶴 (おおとろ) 650円
うぐいすとまり 600円

梅のピューレがたっぷり入った、とろりとした「大鶴」は、口の中で梅の風味が広がる。ロックがおすすめ。「うぐいすとまり」は、自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のあと、独特的の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。(d47食堂 菊地妙子)

果実酒



030
和歌山
WAKAYAMA

009
栃木
TOCHIGI

039
高知
KOCHI

雑賀梅酒

(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。

鳳凰美田 ゆず

(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

(ロック)

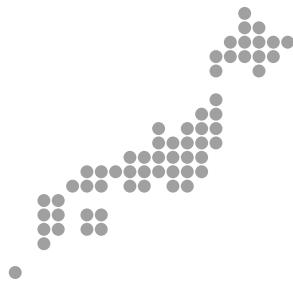
香り、色、食感、味わい、全てが「桃」そのもの。
ロックで。デザート替わりにもおすすめできる、
日本酒をベースにしたリキュール。

文佳人 山北みかんリキュール 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



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



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」

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%)

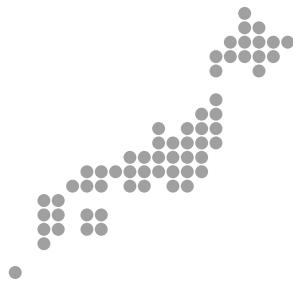
熟成された梅酒に紀州秋津和野産橙果汁をブレンドした、通常地元でしか出荷しない限定梅酒。甘酸っぱい橙と梅酒の酸味を熊野古道の天然水「富田の水」で調和している。株式会社 酒のかまくら 紀州鶯屋造。

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

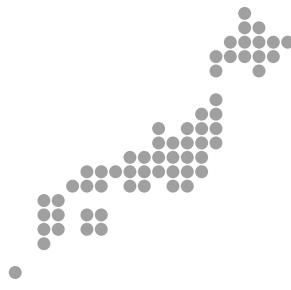
完熟南高梅を使用した、無添加の昔ながらの製法で造られた梅酒。スッキリとした後味で、食中酒にもおすすめ。木の国酒造株式会社製造。

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。