

## 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、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

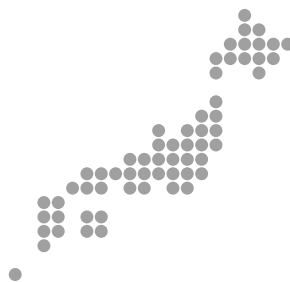
静岡定食 ふじのくに  
いきいきどりの唐揚げ 1,520円

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て、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

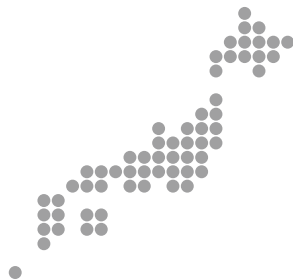
CHIBA

## 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」に漬けたウォッシュ系チーズ。日本酒に合う。

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、しっかりとしたお出汁と一緒に。

### 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

### 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。

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

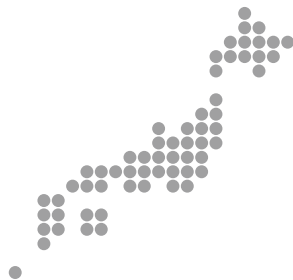
### 「くぼさんのとうふ」 豆乳アイス

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)

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 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。

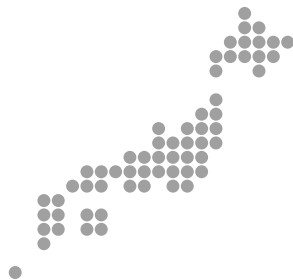
(アイスティー)

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。

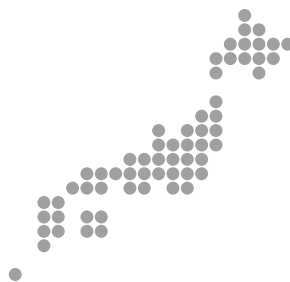
## ソフトドリンク



(旬のジュース)

- |                         |                                                                            |      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|
| 030<br>和歌山<br>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<br>高知<br>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。<br>生姜の味がしっかりとあり、飲みごたえがある。                                |      |
| 046<br>鹿児島<br>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。<br>優しい甘みでごくごく飲める。                                  |      |
| 001<br>北海道<br>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。<br>発売して50年以上のロングセラー。                                    |      |

## ジュース



- |                     |                                                             |      |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|------|
| 003<br>岩手<br>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<br>青森<br>AOMORI | WONDER APPLE<br>りんごジュース                                     | 730円 |
|                     | 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<br>青森<br>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<br>千葉<br>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<br>長野<br>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。 |      |

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。

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  
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のワイナリー。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。

グラス  
870円  
ボトル  
5,800円

020  
長野  
NAGANO

小布施ワイナリー  
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。

グラス  
830円  
ボトル  
5,500円

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造  
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。キレがよくしつかりとした味わい。

グラス  
780円  
ボトル  
5,000円



## 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 / 農民ロツソ  
/ 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

農民ロツソ

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 イブリー 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曽我彰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

### なつがこい 特別純米

850円

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麴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・井上宰継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「チカーラ」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 純米吟醸

女性杜氏 今村友香さんを中心に、若い人が酒造りを行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後のスツと切れる引き味、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醸酒。ほのかに吟香が漂う優しくフルーティーな仕上がり。

一合  
920円

040  
福岡  
FUKUOKA

### TAMA 純米 山田錦

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ドア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。

一合  
850円

(食後酒)

016  
富山  
TOYAMA

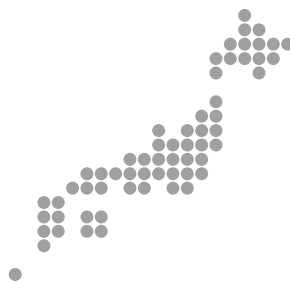
### 満寿泉 貴醸酒

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)

すっばい 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「すっばい」と、完熟南高梅のとろり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)

大鷲 (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「大鷲」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て熟成。すっきりした飲み口のあと、独特の風味がくる。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

### 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りキュール。

## 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ばり、「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。