

## 定食

(数量限定)

027

大阪

OSAKA

### 大阪こんぶ土居定食

1,650円

漫画「美味しんぼ」に登場する昆布の名店が書籍  
「土居家のレシピと昆布の話」を出版された記念  
に、本の中のロールキャベツ、昆布巻き、きんぴら  
など出汁を味わっていただけます。

(数量限定)

028

兵庫

HYOGO

### 豊岡定食

1,850円

白イカの醤油漬けと、但馬牛のたたきは、おろした  
てのわさびと。 豊岡産の根菜を豆腐と炒め煮にした  
けんちん煮、八代オクラと本もずくのお吸い物。

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。

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、日本古来の海藻  
「あらめ」の炒め煮。

※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



013  
東京  
TOKYO

### 東京定食 江戸煮 1,780円

海苔の佃煮を使って煮付けた江戸煮。江戸っ子が好んだ白米、豆腐、鯛のおすましの三白に、東京野菜のおひたしの小鉢。

044  
大分  
OITA

### 大分定食 とり天 1,650円

「おおいた冠地どり」を使った、郷土料理のとり天。クロメ豆腐とがめ煮の小鉢。

042  
長崎  
NAGASAKI

### 五島定食 五島うどん 1,200円

長崎県五島列島に伝わる細めの手延べうどん。アゴ出汁のかけつゆに巻き蒲鉾と長崎産のワカメ。もやしと豚肉を甘く炒めた「浦上そぼろ」と海藻を煮固めた「イギス豆腐」の小鉢。

(平日のみ)

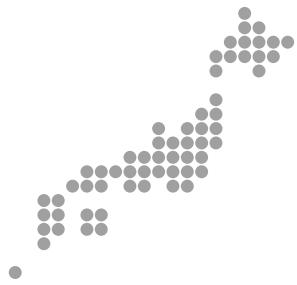
本日のランチミニビール 450円

本日のランチミニワイン（赤・白） 450円

### 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。

## 昼の小鉢



013  
東京  
TOKYO

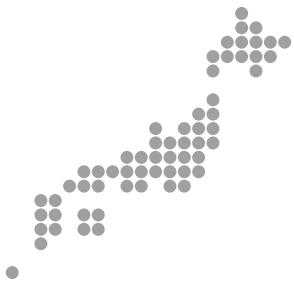
東京産ハーブとフルーツのサラダ 830円  
西東京で、多種のハーブ栽培に取り組んでいる新倉  
ファームのハーブと、旬のフルーツをのせたサラダ。 ハーフ  
520円

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。



## 昼の小鉢

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。

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、絹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。

珍味（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。

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・熟成させたコクのある味。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。

027

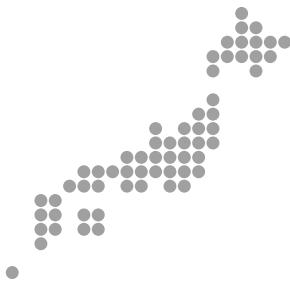
大阪

OSAKA

ミネラルいりこん

500円

真昆布、長野県の大豆、いりこ（煮干し）、ごま。自然のミネラル、カルシウム豊富。大阪の「こんぶ土居」の健全な日本の食への思いのつまった一品。



珍味（18:00～）

020  
長野  
NAGANO

### 「ざんざ亭」の鹿パテ

800円

長野県伊那長谷。鹿ジビエ料理の囲炉裏宿「ざんざ亭」の鹿肉と鞍掛豆のパテ。ワインによく合う。

016  
富山  
TOYAMA

### カジキの昆布〆

630円

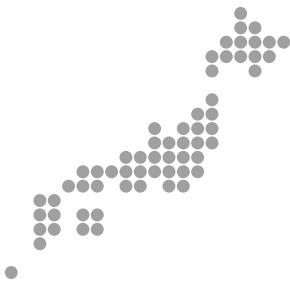
全国1位の昆布消費県・富山の郷土料理、昆布締め。その姿から富山では「さす」ともよばれているカジキの刺身を昆布で締めています。

040  
福岡  
FUKUOKA

### 明太子

500円

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。



## 野菜料理・卵料理 (18:00~)

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

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。

016  
富山  
TOYAMA

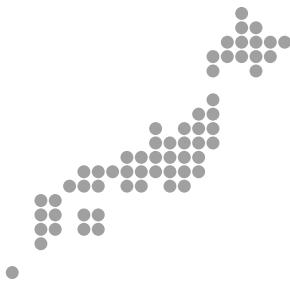
### 厚焼きたまご 460円

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。

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。



## 豆・豆腐料理 (18:00~)

020  
長野  
NAGANO

020  
長野  
NAGANO

004  
宮城  
MIYAGI

037  
香川  
KAGAWA

### 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。

### 村田商店の大粒納豆 200円

長野県産の大粒納豆を、絹木で包み発酵させてい  
る。

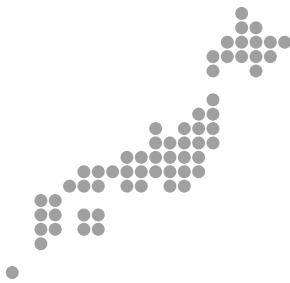
### 定義山の三角あぶらあげ 620円

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。

### 「くぼさんのとうふ」 200円

#### 絹ごし冷奴

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。



## 肉・魚料理 (18:00~)

044

大分

OITA

### ブリかま塩焼き

500円

縁起の良い出世魚ブリ。むなびれの部分、かまを塩焼きで。

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)

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。

022

静岡

SHIZUOKA

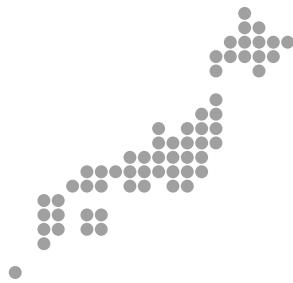
### ふじのくにいきいきどりの

800円

### 唐揚げ

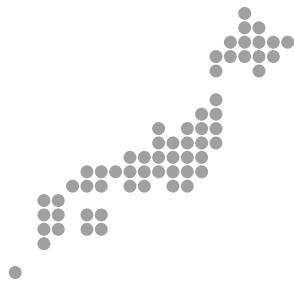
静岡県産ふじのくにいきいきどりのもも肉をつかつた唐揚げ。

ご飯もの (18:00~)



001	いかめし	800円
北海道 HOKKAIDO	函館本線の駅弁として親しまれ、北海道名物として全国に知られるようになった「いかめし」。イカの胴体に洗った米を詰めて炊き上げています。	
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。		
ご飯のおとも		
ふくやの明太子	500円	
村田商店の大粒納豆	200円	
セイアグリー健康卵の温泉卵	200円	
三幸農園の梅干し	100円	
有明の海苔	50円	
本日のお味噌汁	250円	

## デザート



026

京都

KYOTO

011

埼玉

SAITAMA

037

香川

KAGAWA

009

栃木

TOCHIGI

### 栗とほうじ茶のムース

620円

京都丸久小山園のほうじ茶菊かおりと、  
旬の和栗を使用したムース。

### カスタードプリン たまご餡のせ

570円

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」 豆乳アイス

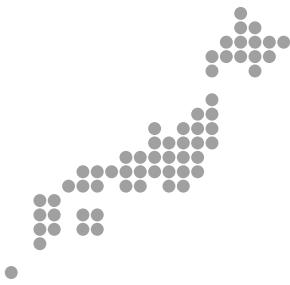
570円

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。

### 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。



## 珈琲・紅茶

(ホットコーヒー)

016

富山  
TOYAMA

koffe 青空

550円

すっきりとした味わいの中に、果実感もある。  
食後にも飲んでいただきたい珈琲。

(アイスコーヒー)

016

富山  
TOYAMA

koffe koffe (コッフェ)

550円

柔らかい苦みで、後を引かないクリーンな味。  
ブラックで飲むのがおすすめ。

(ホットティー)

027

大阪  
OSAKA

MUSICA TEA

550円

d design travel大阪号でも紹介した堂島MUSICAの  
ダージリン。

(アイスティー)

027

大阪  
OSAKA

MUSICA TEA

550円

堂島MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、  
独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

027

大阪  
OSAKA

ロイヤルミルクティ (Hot /Ice )

600円

MUSICAの堂島ブレックファストとミルクを煮込んだ  
ロイヤルミルクティ。

お茶



017  
石川  
ISHIKAWA

026  
京都  
KYOTO

036  
徳島  
TOKUSHIMA

039  
高知  
KOCHI

045  
宮崎  
MIYAZAKI

**丸八製茶場 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。

**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。

**阪東農園 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。徳島県上勝町でつくられた有機阿波  
晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

**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。

**白玄堂 釜炒り茶 かなで 570円**

室町時代（紀元1400年代）の初期に中国から伝來した製法  
で生葉を400度の釜で炒り、その後乾燥させたお茶。全国  
緑茶生産量の1%にも満たない稀少葉です。



## 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

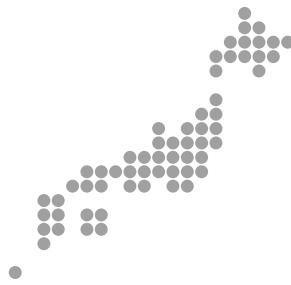
HOKKAIDO

### 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



002  
青森  
AOMORI

WONDER APPLE  
りんごジュース

730円

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。

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。

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。

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。

ぶどうジュース



ぶどうジュース飲み比べ 1,300円

(アルガーノ/グレイス /ジュ・ド・レザン)  
ワイナリーの葡萄ジュース、3種の飲み比べ。

020  
**山梨**  
YAMANASHI

勝沼醸造 900円

**アルガーノ葡萄果汁（白）**

山梨県甲州市勝沼町。国産種甲州をつかった白ぶどうジュース。すっきりと酸味もあり、大人のぶどうジュース。

020  
**山梨**  
YAMANASHI

中央葡萄酒 850円

**グレイス・ぶどう果汁（赤）**

山梨県韮崎市穂坂地区の完熟マスカット・ベリーAを100%使用。ぶどうの味わいはしっかり、後味はすっきりと飲める。

020  
**長野**  
NAGANO

**小布施ワイナリー  
ジュ・ド・レザン（赤）**

収穫や剪定の合間を縫って造られる希少なぶどうジュース。長野県産ナイアガラ。色も味も濃厚。

ビール

(ドラフトビール)

027  
大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

ピルスナー 880円  
ヴァイツェン 880円

大阪府の北、自然が豊かで野生のお猿も有名な箕面市で、つくられている。豊かな味わいと栄養を保つため無濾過、非加熱処理を徹底。低温熟成させた爽快な苦みのあるピルスナー、フルーティで軽めの小麦ビール、ヴァイツェン。

(瓶ビール)

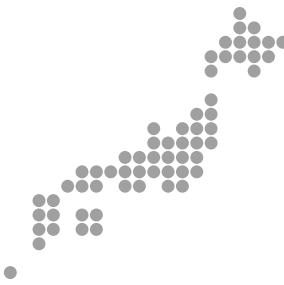
006  
山形  
YAMAGATA

## 地ビール月山

ミュンヒナー 980円  
ピルスナー 980円

日本有数の豪雪地帯、月山の麓に位置するブルワリー。長い年月をかけて研かれた雪解けの湧水で仕込み、原料は麦芽、ホップ、水のみ。ローストした麦芽の香りを楽しむミュンヒナーと、すっきりとしたのど越しを楽しむピルスナー。

ビール



(瓶ビール)

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ペールエールと、ホップの苦みが効いたIPA。

022  
静岡  
SHIZUOKA

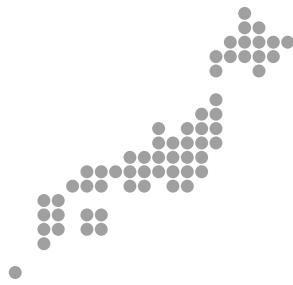
## ペアードビール

修善寺ヘリテッジヘレス 930円  
島国スタウト 930円

様々なシーズンビールにも取り組むペアードご夫妻。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。2014年春、修善寺にブルワリーを新設。新定番のラガービール修善寺ヘリテッジヘレス。ほろ苦いロースト風味の島国スタウト。

本日の小鉢 (14:30~18:00) 300円

カフェタイム (14:30~18:00) にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。



## 白ワイン

白ワインの飲み比べセット 1,500円

(サンスフル/グレイス甲州/アルガーノ)

本日のボトルワイン 4,400円～

019  
山梨  
YAMANASHI

勝沼醸造  
アルガーノ ヴェント グラス  
680円

たった一代で、勝沼醸造ブランドを世界レベルに押し上げた父に憧れ、若い息子三兄弟が揃って跡を継ぐと決めた稀有なワイナリー。すっきり辛口甲州を「勝沼スタイル」の一升瓶で。

006  
山形  
YAMAGATA

タケダワイナリー  
サンスフル 白 グラス  
830円

山形県産デラウェア100%の微発泡にごりワイン。  
低農薬で化学肥料を使わない「いい土作り」に20年  
もの歳月を費やした。口の中ではじける酸味を後か  
ら旨みが追いかける。

019  
山梨  
YAMANASHI

中央葡萄酒  
グレイス甲州 グラス  
930円

国産甲州種葡萄を使い、清潔なステンレスタンクで  
寝かせた、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  
5,900円

## 赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット	1,500円
(サンスフル/アルガーノ/ますかっとベリーーA plus)	
本日のボトルワイン	4,400円～

019  
山梨  
YAMANASHI

勝沼醸造  
アルガーノ フォーゴ

グラス  
680円

産地ならではの楽しみ方「一升瓶」に、マスカットベリーAを中心とした3種のぶどうを詰め込んだ辛口赤ワイン。軽やかだが、皮由来のしっかりとした渋みもある。美術作家、綿貫宏介によるラベルは、一度見ると忘れられない。

006  
山形  
YAMAGATA

タケダワイナリー  
サンスフル 赤

グラス  
830円  
ボトル  
5,300円

1920年開園。花輪さんの作るマスカットベリーAのみを無ろ過・非加熱・無添加で、生きたまま仕上げたワイン。酵母が瓶内で活動し続けた証である「微発泡」がのどに心地良い。

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造  
ますかっとベリーーA plus

グラス  
930円  
ボトル  
5,900円

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴーニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのような甘い香り。イチゴジャムを思わせる甘酸っぱさの後に柔らかな渋みに包まれる。

日本酒



## 日本酒 飲み比べセット

1,400円

(満寿泉／東洋美人／三井の寿／姿)

035  
山口  
YAMAGUCHI

### 東洋美人 原点 ひやおろし

一合  
1,000円  
半合  
550円

株式会社澄川酒造場。昨年の豪雨による水害から復活した「東洋美人」は「原点」から再スタートをした。蔵元は「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！」と語る。穀を通る水のような酒を目指す、涼しい蔵でひと夏をすごした「ひやおろし」。

009  
栃木  
TOCHIGI

### 姿 純米吟醸 生原酒 ～ブラックインパクト～

一合  
950円  
半合  
530円

飯沼銘醸株式会社。槽口より流れ出たそのままの「姿」を味わってもらうべく、無濾過で瓶詰め。ひと夏越し、酒質に磨きがかかり、輝いているよう。優しい香りとやわらかな口あたりは、舌の上で旨さバクハツ！楽しんだあとはキレ良く流れる。名に恥じない衝撃的な酒。

日本酒



016  
富山  
TOYAMA

満寿泉

純米吟醸 LE ひやおろし

一合

850円

半合

500円

株式会社 梶田酒造店。富山の味の濃い食材に負けない、豊かな香りと旨みが華やかな「満寿泉」。5代目社長・梶田隆一郎氏は、酒だけでなく、次世代の子供達が誇りを持てる「地酒のある美しい町」造りに取り組む。ラベルに秋の七草が描かれた「ひやおろし」をどうぞ。

040  
福岡  
FUKUOKA

三井の寿 ひやおろし

秋純吟 porcini (ポルチーニ)

一合

850円

半合

500円

井上合名会社。イタリア好きの蔵元のモットーは「化学とセンスと情熱」。香り高いイタリアの茸から名を取った「ポルチーニ」は、四季に合わせて用意する秋のイタリアンラベル。酸味がやわらかく、熟成した芳醇な香りの「ひやおろし」で秋を感じていただきたい。

(食後酒)

016  
富山  
TOYAMA

満寿泉 貴釀酒

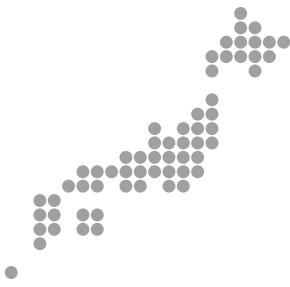
株式会社 梶田酒造店。酒で酒を仕込む。貴腐ワインのような味わい。日本酒なのにチーズにもあう。

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

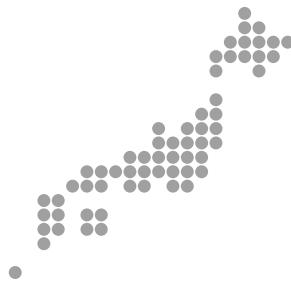
高知

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。



泡盛

(ロック / 水割り )

d design travel沖縄号

(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047

沖縄

OKINAWA

泡盛の飲み比べセット

800円

(萬虎 / 神泉 / 咲元 )

047

沖縄

OKINAWA

恩納酒造所

650円

むかし造り 萬虎～マントラ～

雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

047

沖縄

OKINAWA

上原酒造所

600円

神泉 古酒

漁師町糸満の小さな蔵元、上原酒造所の古酒。ストレートでスッと入っていく飲みやすい泡盛ですが、氷で割ると米の香りが口の中で爆発的に広がります。泡盛初心者、米焼酎派の方に。

047

沖縄

OKINAWA

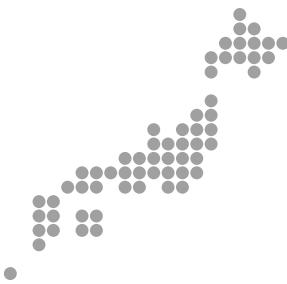
咲元酒造

600円

粗濾過原酒

琉球王朝時代に王府から泡盛造りを許可された首里三箇のひとつ、咲元酒造。極力機械に頼らず手作りにこだわり続ける。「香りの咲元」と言われ、その香りをお楽しみください。今回特別に粗濾過原酒を詰めてもらっています。

果実酒



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。

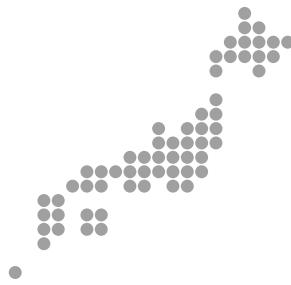
039  
高知  
KOCHI

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。



## 梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

027

大阪

OSAKA

### 河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650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。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

すっぱい 550円

完熟 500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

鶯とろ (おうとろ) 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「鶯とろ」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)

030

和歌山

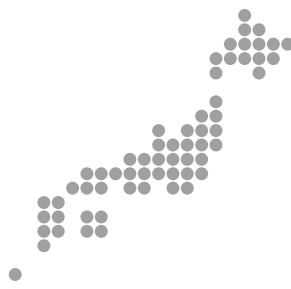
WAKAYAMA

### 雑賀梅酒

680円

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。

## 田辺（和歌山県）の梅酒



### 紀州の梅酒

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。

### 紀州石神の本格梅酒

500円

石神邑の香壌栽培（特別栽培の認証を得て、化学肥料は一切使用せず、自家製の有機肥料で栽培）で育てた南高完熟梅を使用。和三盆糖を加えている。

### 紀州石神の柚子梅酒

500円

「紀州石神の本格梅酒」に柚子果汁をブレンド。和三盆の甘みと柚子のスッキリとした風味。

### 紀州石神の紅芋梅酒

500円

「紀州石神の本格梅酒」に蒸かした紅芋を漬け込んだ、芋の香りを感じる梅酒。鮮やかな紅色が美しい。

### 紀州石神の香草梅酒

500円

「紀州石神の本格梅酒」にハーブを加えて。爽やかな香りと味わい。

### 黒糖梅酒

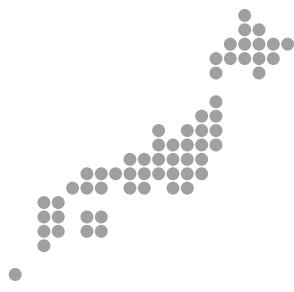
550円

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。

### 紀州の梅酒 にごり

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。



## 田辺（和歌山県）の梅酒

### ばばあの梅酒「梅酒原酒」

750円

仕込み水に熊野古道の天然水「富田の水」を使用。通常のように加水することなく造られた梅酒。アルコール度数は20%と高めだが、オンザロックでゆっくり氷を溶かしながら飲むのもおすすめ。

### ばばあの梅酒「備長炭梅酒」

700円

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。

### ばばあの梅酒「橙梅酒」

650円

紀州秋津和野産の橙果汁をブレンド。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。

### ばばあの梅酒「緑茶梅酒」

600円

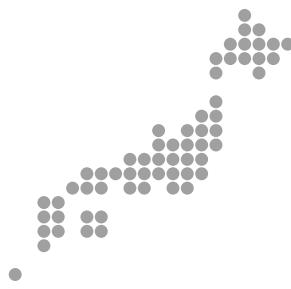
緑茶エキスをブレンドし、緑茶の香りとカテキンの渋みも感じる梅酒。

### ばばあの梅酒「純米梅酒 黒牛仕立て」

850円

紀州の銘酒「黒牛」で仕立てた、梅酒には珍しい辛口純米梅酒。

## 田辺（和歌山県）の梅酒



### タンゴラム

750円

和歌山で育った「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。

### 紀の国の和み

750円

完熟南高梅を使用し、昔ながらの製法で造られた無添加の梅酒。スッキリとした甘みと後味で、食中酒にもおすすめ。

### 古城の煌めき

750円

青いダイヤともいわれる「古城梅」と、仕込み水には熊野古道の天然水「富田の水」を使用。少しの渋みと酸味のある、昔ながらの梅酒。

### 一梅千日

850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活かした無糖梅酒。梅の香りと味を存分に味わいたい方におすすめ。

### 紀州原農園の梅酒 hanon

950円

生きものたちとの共生を大切にし、化学肥料などをほとんど使わない農法での梅作りを代々受けつ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。

### 紀州南高梅完熟梅酒「樽」

1,000円

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%と高いが、オンザロックでゆっくりと味わって欲しい。

### HAMADA

1,200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。コクのある梅酒。