

定食



001
北海道
HOKKAIDO

函館定食 漁火丼

1,780円

函館のイカ釣り漁船の焚く漁火（いさりび）が光る海は故郷の好きな情景。函館から直送、生きたまま届くイカとイクラの漁師飯。北海道では、鍋をつつきすぎるほど美味しいから「鍋壊し」の俗称がある魚、カジカのあら汁。帆立の貝焼き。

015
新潟
NIIGATA

佐渡定食 ブリの照り焼き

1,780円

佐渡から届く、旬のブリを照り焼きに。小鉢の「いごねり」、トビウオをすり身にしたさつま揚げ、汁碗に海藻「銀葉草」など郷土色あふれる定食です。

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



(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。

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。

011

埼玉

SAITAMA

埼玉定食

1,100円

武蔵野うどん（ざる・かけ）

おむすび
1個150円

武蔵野地方の家庭で打たれていたコシの強いうどん。温かいつゆには、糧（かて）と呼ばれる具材として、豚肉としめじ。小鉢は里芋のきぬかつぎと牛蒡と蒟蒻のかわり煮。

(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」のたっぶりの八方だしで、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ИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016
富山
TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセИА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。

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度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、醗酵・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「本戸泉」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詰まった一品。

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。

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

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。

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。

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

「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。

肉・魚料理（18:00～）



001
北海道
HOKKAIDO

イカげそ醤油炒め

500円

函館から生きたまま届くイカのげそを醤油炒めで。

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。

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つ
た唐揚げ。

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）

ご飯もの（18:00～）



001
北海道
HOKKAIDO

いかめし

800円

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。

（数量限定～12月22日まで）

冬至七種鍋

1,350円

冬至に「ん」が2つつく食材を7種類食べると、運を引き寄せると言われています。なんきん、きんかん、にんじん、れんこん、なんばん（ネギ）、いんげん、うどん（うどん）が入った温かい鍋です。

ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円

020
長野
NAGANO

村田商店の大粒納豆

200円

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

041
佐賀
SSAGA

有明の海苔

50円

本日のお味噌汁

250円



001
北海道
HOKKAIDO

朱鞠小豆のぜんざい

620円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した温かい善哉。奥村米穀のお餅が入っています。天然真昆布を使用した細切りしおふき昆布と一緒にどうぞ。

026
京都
KYOTO

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。

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。

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。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

041
佐賀
SAGA

Have a nice coffee

No.520 (ホット) 550円

No.731 (アイス) 550円

「佐賀発でコーヒーを使った何かをしたい！」と 2013 年春に佐賀で始動したHave a nice coffee。コーヒー教室の開催や、イベントへの出店など、佐賀の人たちと繋がりながら活動中。No.520は、しっかりとした苦みとコクがありつつも丸みがあり、ミルクを入れるのもおすすめ。No.731はグアテマラの華やかさをいかした深煎りのブレンド。

(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

550円

d design travel大阪号でも紹介。今は場所を変え、神戸元町、芦屋のMUSICAのダーズリン。

(アイ스티ー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570円

神戸元町MUSICAのアールグレイを使ったアイ스티ーは、独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028
兵庫
HYOGO

ロイヤルミルクティ (Hot /Ice) 620円

MUSICAの堂島ブラ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

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。

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

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。

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。

045
宮崎
MIYAZAKI

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来した製法
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

(旬のフレッシュジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

紀州原農園のレモネード

ホットレモネード	730円
レモンスカッシュ	730円

生きものとの共生を大切に減農法で農業に取り組む紀州原農園。7代目の原拓生さんが愛情いっぱいに育てたレモンは、香り高く、断面も美しい。ほのかな苦味が心地良い。

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。

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。

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。



りんごジュース



りんごジュース飲み比べ

1,300円

(小布施ワイナリー ジュド ポム／紫波町の
りんごジュース／WONDER APPLE Red Apple)

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー ジュド ポム

850円

ワイナリーでつくる、長野県産ふじ100%のりんご
ジュース。上品な味のりんごジュース。

003
岩手
IWATE

紫波町のりんごジュース

850円

岩手県紫波町「まごころ農園」で採れた、甘みと酸
味のバランスがよいジュース。季節ごとのりんごを
ミックスして仕上げている。

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。しっかりした
酸味がある。

ビール

(ドラフトビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

瑠璃 -Ruri- 850円

毬花 -Marihana- 850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。透明感のある喉越しのピルスナー、瑠璃。まる
で搾りたてのグレープフルーツ、爽快な味わいの毬花。

(瓶ビール)

001
北海道
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

ピルスナー 930円

コリアンダーブラック 980円

カナダで修行した二人のブルーマスターが、2003
年に始めたブルワリー。香味ホップを使った喉越し
の良いピルスナーと、コリアンダーが爽やかに香る
黒ビール、コリアンダーブラック。



ビール

(瓶ビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ヴァイツェン 880円
W-IPA 1,000円

大阪府の北、自然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に無濾過、非加熱処理を徹底。小麦麦芽を使用したフルーティな香りのヴァイツェン。2.5倍量のホップと麦芽が入ったAlc9%のW-IPA。

015
新潟
NIIGATA

スワンレイクビール

越乃米こしひかり仕込みビール 980円
ポーター 1,100円

白鳥の湖、瓢湖（ひょうこ）のほとりにある、瓢湖屋敷の杜ブルワリー。地元新潟・笹神の特別栽培コシヒカリを仕込みに使用したキレのあるラガー、甘みと苦みのバランスがよい黒ビール、ポーター。

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

(てぐみデラウェア/農民ドライ/ハナミズキ・ブラン)

本日のボトルワイン 4,400円～

026
京都
KYOTO

丹波ワイン てぐみデラウェア

京都府丹波市。国産デラウェア葡萄を100%使い、
無濾過の手汲み生詰めワイン。酵母の香り残る微発
泡。

グラス
780円
ボトル
5,000円

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、魚料理に合う。

グラス
780円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー ラ・フロレット ハナミズキ・ブラン

1989年創業。中村夫妻と数人のスタッフで営む小さ
なワイナリー。ラ・フロレット（小さな花）シリー
ズのラベルは奥様のデザイン。野生酵母を低温発酵
させた酸味のない、まろやかな味わい。

グラス
880円
ボトル
5,600円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(アルガーノ/農民ロッソ/ローズ・ロゼ)

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 モンテ

d design travel山梨号でも紹介している勝沼醸造。勝沼の葡萄にこだわり、ワインを作り続けている。マスカットベリーA100%の華やかなベリーの香り。フレンチオーク樽でねかし、酸味はまろやか。

グラス
780円
ボトル
5,000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
780円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

ラ・フロレット ローズ・ロゼ

自社農場栽培100%のミルズ（黒葡萄）で仕込んだ、甘酸っぱいロゼワイン。薔薇だけでなく、ライチやピーチの香りが楽しめる。

グラス
830円
ボトル
5,300円

日本酒



日本酒 飲み比べセット

1,500円

(岩の蔵 純米吟醸 (生酒) / 若波 / 鳳凰美田 / 勝駒)

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

岩の蔵 ターコイズ

純米吟醸 (生酒)

佐賀の誇る銘酒「岩の蔵」新酒第一弾。搾り立てならではのピチピチとしたフレッシュな味わいに「雄山錦」という米の特徴である柔らかな旨さがスーッと溶け込んだ、見事な出来映えの生酒。(佐賀県地酒処 山田酒店/山田晃史)

一合
980円
半合
600円

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

岩の蔵 ターコイズ

番外品 (火入れ)

1年前に造った上記の酒を、冷蔵庫の中でグーグーと寝かせたお酒。ソフトな味わいだが、決して単調でなく、口を含むと複雑な旨みがふっと広がり、滑らかに消えていきます(佐賀県 地酒処 山田酒店/山田晃史)

一合
980円
半合
600円

040
福岡
FUKUOKA

d design travel 福岡号46頁掲載
「とどろき酒店」さん セレクト

若波 寿限無 (じゅげむ)

純米吟醸

福岡大注目の「若波」。蔵の傍らを流れる筑後川の若々しい波の姿より「若波」と銘名。このお酒、「寿限無 (じゅげむ)」はすごい名前ですが、福岡の新しい酒米。フルーティーで飲みやすく、爽やかな後口。(福岡県 とどろき酒店/轟木渡)

一合
980円
半合
600円

日本酒



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

勝駒 純米

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。（富山県 石坂善商店）

一合
980円
半合
600円

009
栃木
TOCHIGI

d design travel 栃木号 36頁掲載
「カシワジ酒店」さん セレクト

鳳凰美田 碧判（あおばん）

冬季限定酒 純米吟醸 無濾過

縁起がよい「鳳凰（不死鳥）」と、蔵の前の美しい田んぼをイメージし「鳳凰美田」と銘名。果実感あふれる芳醇な旨みと、透明感のあるすっきりとした飲み心地は、上質な白ワインを飲んでいるかのよう。グラスに注ぎ、5～10分くらいたつと、より一層、香り、味わいに広がりを見せてくれる。（栃木県 カシワジ酒店／柏次亭）

一合
980円
半合
600円

（食後酒）

016
富山
TOYAMA

満寿泉 貴醸酒

株式会社 榊田酒造店。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。

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

(神村 / マントラ / 咲元古酒)

047

沖縄

OKINAWA

神村酒造

650円

むかし造り泡盛 神村

市場のおじいが若い頃呑んでいた泡盛の味を再現。
はじめは辛口ですが口に含んだ瞬間に穀物系の甘み
のある旨みが広がります。強烈なパンチ力は酒呑み
のための泡盛です。

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

咲元酒造

700円

琉球泡盛 三年古酒

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。

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。

680円

紀州の梅酒 にごり

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。

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。

田辺（和歌山県）の梅酒



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「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「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「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「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。