

定食



006
山形
YAMAGATA

山形定食

1,650円

甚五右エ門芋で作る山形の行楽料理、芋煮と青菜（せいさい）漬けでおむすびを包んで焼いた菜っ葉飯。貴重な保存食のお漬物やお麩のからあげ。春夏秋冬食べるねばねば料理の小鉢と山形の在来作物、庄内柿付き。

021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

1,520円

家庭の数だけこだわりの味があるという「鶏ちゃん（けいちゃん）」。鶏肉を味噌や醤油だれに漬け、キャベツなどと炒めたもの。秋から冬の時期によく食べられる冬瓜汁、小鉢に飛騨赤かぶの丸漬け、「こも豆腐」。飛騨山椒付き。

032
島根
SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し

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を焼いて。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



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

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。

47 麺 MARKET」展 連動企画「d47 麺定食リレー」

005
秋田
AKITA

秋田定食 稲庭干饅飰

1,300円

贈答用として有名な稲庭うどん。地元でよく食べられるきのこや旬野菜、鶏肉をたっぷりのせ、秋田特有の甘く濃い醤油だしを使って温麺に。もち米を使った「梅しそ寿司」、いぶりがっことスルメの「松前漬け」の小鉢。

(平日のみ)

本日のランチミニビール 450円

(ランチ限定)

006
山形
YAMAGATA

葡萄の小鉢

420円

山形県鶴岡市 佐久間優さんの作る、自然栽培の葡萄。種まで完熟させてから収穫された今が旬の果物を使った、おすすめの一品です。

昼の小鉢



旬野菜と季節のフルーツのサラダ

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、各地の旬の野菜や、季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーブ
520円

006
山形
YAMAGATA

葡萄の小鉢

420円

山形県鶴岡市 佐久間優さんの作る、自然栽培の葡萄。種まで完熟させてから収穫された今が旬の果物を使った、おすすめの一品です。

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。

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、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%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。そのまま、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

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。

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。

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、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「木戸泉」に漬け込んだウォッシュ系チーズ。日本酒に合う。

豆・豆腐料理（18:00～）



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%。くぼさんの理想のお豆腐は「ふつう」のお豆腐。水のように毎日食べても飽きない味。そのまま、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

野菜料理・卵料理（18:00～）



旬野菜と季節のフルーツのサラダ 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、各地の旬の野菜や、季節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。

魚・肉料理（18:00～）



本日のお魚料理

500円～

北海道はじめ、各地から直送、その日入荷した新鮮な魚を料理。内容はおたずねください。

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

お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穰味噌を使って。

013

東京

TOKYO

べにたま梅酢の唐揚げ

900円

伊豆大島の海水を太陽の風、火の力で丹念に炊き上げた塩「海の精」で漬けた梅干し汁（梅酢）で下味をつけた唐揚げ。さっぱりとした塩味とふんわり梅の酸味が心地よい。

ご飯もの（18:00～）



おむすび

460円

群馬県高崎市の福島農園の梅干しと川汲昆布の佃煮
の二種のおむすび。ぬか漬けが付きます。

白飯

250円

本日のお米の産地は、おたずねください。

ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円
ハーフ
250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

軽いお食事（14:30～18:00）平日のみ



「47 麺 MARKET」展 連動企画 「d47 麺定食リレー」より

005
秋田
AKITA

稲庭干餛飩

900円

贈答用として有名な稲庭うどん。地元でよく食べられるきのこや旬野菜、鶏肉をたっぷりのせ、秋田特有の甘く濃い醤油だしを使って温麺に。

本日のお味噌汁

250円

お味噌汁の具は、おたずねください。

デザート



(季節の和菓子)

023

愛知

AICHI

鬼まんじゅう

420円

角切りのサツマイモが、ごろごろ入った芋饅頭。東海地方では庶民的な和菓子として親しまれている。

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。

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。

016

富山

TOYAMA

カスタードプリン たまご餡のせ

570円

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

026
京都
KYOTO

FACTORY KAFE工船

Hot	550円
Ice	550円

京都、出町柳。「珈琲は料理」と話す店主の瀬戸更紗さん。d47食堂の餡子を使ったデザートにあう珈琲を、という要望に焙煎の技術で応える京都の職人。豆はシングルで、不定期に変わるが、どの豆も焙煎の個性がプラスされていて飲んでいて楽しい珈琲。

(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

チャイ (Hot)

620円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだ温かいチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。



お茶



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 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

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。差し湯
をご希望の方はお声がけください。茶葉も食べられます。

043
熊本
KUMAMOTO

桜野園 昔釜茶 570円

熊本県水俣市。昭和3年にお茶の木を植えて以来、在来種
のお茶を育てている。自然栽培に取り組む松本和也さんの
釜炒り茶は、烏龍茶のような香りが特徴。

ジュース

(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。

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



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。
優しい甘みでぐくぐくと飲める。

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。

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、フルーティで軽め的小麦ビール、ヴァイツェン。

(瓶ビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール（季節限定）

桃ヴァイツェン 880円

和歌山県八旗農園、あら川の桃を使用。桃の品種は収穫時期ごとに変わる。仕込みバッチごとに桃の香りや味が変わるのも楽しいシーズナルビール。今季24本限定。

(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)

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

ライジングサンペールエール 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ベアードご夫妻。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。ホップの香りと苦みがきいたペールエールはどんな食事とも相性が良い。スタウトはドライな口当たりとほろ苦いローストの香りを楽しんで。

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

美山ブロンド 850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。自家栽培のホップ「信州早生」と、自家栽培の酒米「美山錦」でつくるレモンのような香りの美山ブロンド。ガツンとくる苦みと香りのIPA。

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。

027
大阪
OSAKA

ミネラルいりこん 300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。



赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(クレール / 南野呂 / 樽貯蔵)

本日のボトルワイン

4,400円～

019
山梨
YAMANASHI

シャトー酒折ワイナリー

グラス

マスカットベリーA クレール

780円

ボトル

5,000円

透明感のある淡いルビー色と、プラムのような果実香が特徴の辛口ロゼ。同社でワインの輸入も手がけており、その知識をいかしたワイン造りに励んでいる。クレールはフランスボルドー地方で「ロゼワイン」の意味。

019
山梨
YAMANASHI

ルミエールワイナリー

グラス

南野呂マスカットベリーA

880円

ボトル

5,600円

マスカットベリーA特有のいちごやクランベリーのような甘酸っぱい香りをいかしたワイン。一升瓶入りのワインを湯のみでぐくぐく飲むのが地元流。ぶどうをそのまま頬張ったかのような味わいで、飲みやすい。

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒

グラス

ルバイヤート

930円

マスカットベリーA 樽貯蔵

ボトル

5,900円

生食用として長く愛されてきたマスカットベリーAを樽で熟成させたワイン。カシスのようなみずみずしい果実香に、餡のような香ばしさも感じられる。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,400円

(たこシャン / 北海道ケルナー / シュール・リー)

本日のボトルワイン

4,400円～

001
北海道
HOKKAIDO

北海道ワイン 北海道ケルナー

北海道ワインは、道内で作られるぶどうの4分の1をワイン造りで使っている。ケルナーはドイツ系品種で、北海道の気候に合うという。フレッシュな味わいの中にマスカットのような甘み。飲み飽きない旨さがある。

グラス
730円
ボトル
4,700円

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート甲州 シュール・リー2013

創業125年の老舗ワイナリー。オリと一緒にワインを寝かせる製法「シュール・リー」。甲州の爽やかな香りとほのかな苦み、オリ由来の旨みを同時に味わえる辛口。

グラス
830円
ボトル
5,300円

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー たこシャン

“たこ(焼きに合う)シャン(パン)”。デラウェア100%の辛口スパークリングワイン。国内有数のデラウェア産地だった大阪の葡萄畑を後世に残すため、地元で愛されるワイン造りに励む。

グラス
880円
ボトル
5,600円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,400円

(porcini／秋あがり／玉川／大盃)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 純米吟醸 porcini (ポルチーニ)

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。秋の大地のような芳醇な香りとじんわり広がる旨み、やわらかな酸。一口飲むごとに食欲が増す。

一合
780円
半合
420円

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 純米吟醸 秋あがり

山形県天童市水戸部酒造。「銘刀の切れ味 山形正宗」のキャッチコピーで地元で100年以上愛されている。その名のとおり、シャープな切れ味と透明感、ミネラル感のある味わいが特徴。幅広い料理に寄り添うバランスの良い万能型。

一合
800円
半合
430円

日本酒



026
京都
KYOTO

玉川 特別純米酒

京丹後市久美浜町 木下酒造。
イギリス人杜氏、フィリップハーバー氏は「趣味は日本酒」と答える根っからの日本酒好き。鼻の奥をくすぐる香ばしい香りとたっぷりとした旨みの特徴。常温からぬる燗がおすすめ。

一合
760円
半合
410円

010
群馬
GUNMA

大盃 純米酒

高崎市倉渕町牧野酒造。元禄5年(1692)創業の群馬県最古の蔵。榛名山系の伏流水で仕込まれた酒は、やわらかく、きれいな口あたり。ふくよかでどこかホッとする味わいは、自然豊かな倉渕の風景そのものの。

一合
760円
半合
410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



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

うぐいすとまり 600円

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)

010
群馬
GUNMA

紅の舞

550円

群馬県高崎市牧野酒造株式会社。日本酒「大盃」で漬込み、赤色の果肉が特徴の地元の新品種梅「紅の舞」100%使用。

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。

030
和歌山
WAKAYAMA

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。

泡盛

90ml（ストレート／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

識名酒造

こいしぐれ

780円

通を唸らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈なパンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい泡盛に仕上がっています。（43度）

047

沖縄

OKINAWA

上原酒造

7年古酒 神泉

880円

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、水で割ると米の香りが口の中で爆発的に広がります。泡盛通だけでなく泡盛ビギナーにもおすすめ。（43度）

047

沖縄

OKINAWA

瑞穂酒造

9年古酒 瑞穂

980円

1848年創業。琉球王朝ゆかりの地、首里で100年以上の伝統を守り続ける老舗、瑞穂酒造の秘蔵9年原酒です。華やかでふくよかな香りと清冽な喉越し、軽快な口当たりで切れ味のよい、泡盛に仕上がっています。（43度）