

定食



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 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。シラス豆腐とがめ煮の小鉢。

001
北海道
HOKKAIDO

北海道定食 黒毛和牛コロッケ 1,650円

北海道北斗市の「おぐに牧場」で放牧されて育った黒毛和牛と、北海道のじゃがいもを使ったコロッケ。突きコンニャクに生の鰯子を和えた小鉢。寒くなるほどに風味が良くなる「ふのり」の味噌汁。

037
香川
KAGAWA

香川定食 「やまくに」の いりうどん 1,100円

瀬戸内の伊吹島で水揚げされた鮮度抜群の「やまくに」のいりこを、ふんだんに使った定食。郷土料理の「まんばのけんちゃん」、「いりこ飯」、香川のうどん屋「カマ喜ri」の麺を使ったかけうどん。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(昼 限定)

007
福島
FUKUSHIMA

曲がりねぎの小鉢

420円

明治30年「阿久津ねぎ」という一本立ちねぎの原種を起源とする、佐藤喜一さんが育てる曲がりねぎ。「やとい」という伝統の作法とともに地元で愛されている野菜です。

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

007

福島

FUKUSHIMA

曲がりねぎの小鉢

420円

明治30年「阿久津ねぎ」という一本立ちねぎの原種を起源とする、佐藤喜一さんが育てる曲がりねぎ。「やとい」という伝統の作法とともに地元で愛されている野菜です。

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」のたっぷりの八方だしで、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。

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。

豆・豆腐料理 (18:00～)



004
宮城
MIYAGI

三角あぶらあげの納豆はさみ 680円

宮城県定義如来の参道で売られる名物「三角揚げ」に、長野県村田商店の大粒納豆と、薬味ネギを挟みました。

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」 200円
絹ごし冷奴

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。

魚・肉料理 (18:00～)



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。

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。

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）

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。

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。

ご飯もの（18:00～）



おむすびセット

750円

和歌山県の三幸農園の梅干しと、北海道の川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。ぬか漬けと本日のお味噌汁が付きます。

デザート



(季節の和菓子)

001
北海道
HOKKAIDO

朱鞠小豆のぜんざい

620円

北海道福居製館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。

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)

041

佐賀

SAGA

“Have a nice coffee”

エチオピアナチュラル (ホット) 600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。エチオピアナチュラルは、香りも華やかでスパイシーさの中に甘さのある、この季節にピッタリのブレンド。No.731は、グアテマラのコクをいかした深煎りのブレンド。

(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)

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スティーは、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



022
静岡
SHIZUOKA

お茶のさすき園 手摘み煎茶 薫風 620円

「日本最大のお茶どころ、牧ノ原台地でも、すっかり珍しくなってしまった手摘みの風景。その手摘みの茶葉を使った緑茶です。若い芽に詰まったお茶の旨みをお楽しみください。（お茶のさすき園 古西広之）

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。

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。

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。

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。

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

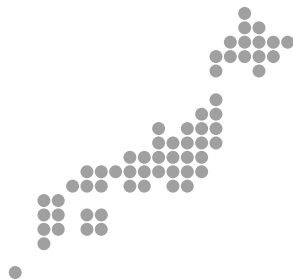
信州生まれのおいしいトマト

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。



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

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味のピルスナー。

015
新潟
NIIGATA

エチゴビール

こしひかり越後 850円

日本第一号の地ビールを作ったエチゴビール。地ビールを広めるきっかけを作り、そのおいしさを伝えたくて日々挑戦を続けている。新潟県産コシヒカリ使用。スッキリした飲み口。

(瓶ビール)

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 880円

レッドライスエール 900円

那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造。ロゴマークはかつて酒蔵の周りに生息していたフクロウがモチーフ。食前酒によい爽やかな味わいのホワイトエール。赤米を材料にした苦みと甘みのバランスが良いレッドライスエール。



ビール

(瓶ビール)

001
北海道
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

ヴァイツェン 900円

コリアンダーブラック 980円

北海道江別市。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。「ハルユタカ」小麦を使用したフルーティで苦味の少ないヴァイツェン。爽やかな香りのコリアンダーブラック。

003
岩手
IWATE

ベアレンビール

アルト 900円

シュバルツ 900円

盛岡市、ベアレン醸造所。ドイツの醸造施設を用い、ヨーロッパの伝統的な製法でクラシックビールを造る。麦芽の味わいと香りが豊かな琥珀色のアルトと、芳ばしく苦味の少ないまろやかなシュバルツ。

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。



白ワイン

d47MUSEUM「NIPPONの
47食の活動プロジェクト」展 連動企画



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(柏原デラウエア/あわここ/オジコシャルドネ)

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所

キュベパピーユ

柏原デラウエア2015

大阪柏原地区の手摘みデラウエア100%使用。代表の藤丸さん自ら、畑を開墾、街の真ん中に醸造所をもつ。凝縮感と飲みごたえのある白。

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

あわここ

栃木県足利市。県外からも多くの人が訪れる、美しい風景と意思のあるワイナリー。甲州種100%の「あわここ」は、爽やかな微発泡の白。

グラス
880円
ボトル
5,600円

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM

オジコシャルドネ

富山県氷見市。老舗魚問屋「釣屋」の有志が「海を守るために、山を守ろう」と声をあげたことから始まったワイナリー。透明感ある味、切れ味もいい。

グラス
980円
ボトル
6,200円

本日のボトルワイン

4,400円～

赤ワイン

d47MUSEUM「NIPPONの
47食の活動プロジェクト」展 連動企画



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(陽はまた昇る / 甕仕込み/ロゼ)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

陽はまた昇る2012

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。タナ種を主体にした樽熟成の赤、カシスのような黒果実の香り。

グラス
980円
ボトル
6,500円

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所

山葡萄 甕仕込み

大阪市島の内。ワインは難しいという先入観をなくそうとワインショップを運営していた代表の藤丸さん自ら、畑を開墾。甕仕込みは葡萄特有の強い酸味がくせになる味。

グラス
830円
ボトル
5,300円

032
島根
SHIMANE

奥出雲ワイン

ロゼ

島根県奥出雲。自然に近い環境で農業を営む「木次乳業」がつくっている小さなワイナリー。奥出雲の土地に合う品種を見極め、育てている。苺やキャンディのような香りとほのかな酸味が特徴のロゼは、やや甘口で飲みやすい。

グラス
780円
ボトル
5,000円

本日のボトルワイン

4,400円～

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(東洋美人／鷹来屋／金宝／凱陣)

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

山口県萩市。2013年の豪雨による水害から復活した澄川酒造場から、今までと雰囲気の異なる一本が登場。東洋美人らしい上品な香りや広がっていく旨みはそのままに、キレの良さ、爽やかな酸味、ほろ苦さ。冷酒からお燗まで幅広く楽しめる。

一合
850円
半合
450円

044
大分
OITA

鷹来屋 特別純米 五代目

大分県 浜嶋酒造合資会社。1889年創業。どんなに時代が変わろうとも手造りでしか出せない味があると、昔ながらの製法「槽（ふな）しぼり」で造られている。派手さはないが、飲み疲れしない、料理を引き立てる味。

一合
850円
半合
450円

日本酒



007
福島
FUKUSHIMA

金寶 自然酒の生「しぼり」

郡山市仁井田本家。1711年創業。農薬、化学肥料を一切使わず栽培された自然米100%で醸した自然酒の新酒。あえて米の磨きを抑えたことで、自然米本来の豊かな味わいを楽しめる。

一合
980円
半合
530円

037
香川
KAGAWA

悦 凱陣 手造り純米酒

香川県琴平町、丸尾本店。「酒の旨みをとことん表現したい」。あくまで自分の信じる味を追求する蔵元、丸尾忠興さんが造る酒は、濃厚濃醇。複雑に絡み合う味わいをスパッと酸が断ち切る。抜きん出た個性に惚れ込むファンは多く、熱烈な支持を得ている。

一合
950円
半合
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



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)

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。

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。ストレートでスツ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）