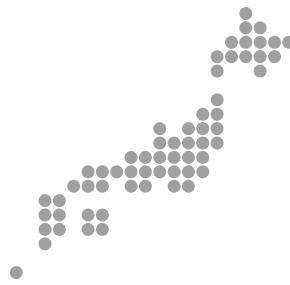


定食



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。

(数量限定)

022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 ほんやま自然薯のとろろ汁 1,650円

土壤作りから始まり、栽培特許を取得した「ほんやま自然薯」。白く、粘り気が強く、濃厚。すりおろした薯に濃い味噌汁を混ぜ合わせ、麦飯にかけて食べる。薬味の「わさび漬け」をのせてもまた良し。小鉢に「黒はんぺん」のフライ。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,550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。

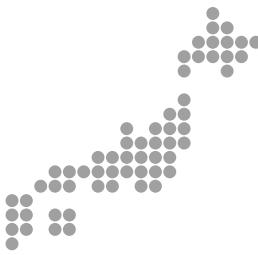
032
島根
SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し 1,550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



(数量限定) 期間: 2月9日~4月11日予定

020
長野
NAGANO

長野定食 鹿ローメン

1,780円

伊那は鹿の里です。その鹿肉の美味しさを広めたい！そんな思いを込めて、伊那特有の麺料理「ローメン」に鹿肉を合わせた「鹿ローメン」。特製の七味や、鞍掛豆と干野菜の酢漬けをかけると、ちがつた味も楽しめます。鹿のスマーカーをませたポテトサラダと鹿のパテの小鉢。（ざんざ亭 長谷部晃）

替え玉
150円

047
沖縄
OKINAWA

沖縄定食 ラフテー

1,650円

黒糖と泡盛を使って、肉が箸でほぐれる程に甘辛く煮込んだラフテー。ドゥルテンの小鉢、もずく酢、アーサー（あおさ）汁。

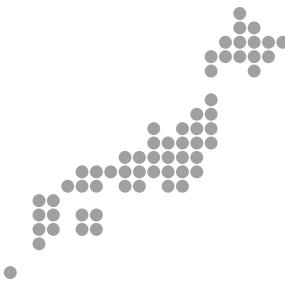
(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(昼限定期)
001
北海道
HOKKAIDO

豆の小鉢

420円

北海道釧路市シタカラ農園、勝水喜一さんの在来種、自家採種の美しい豆を使った小鉢。



旬の小鉢

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。

ハーフ
520円

001
北海道
HOKKAIDO

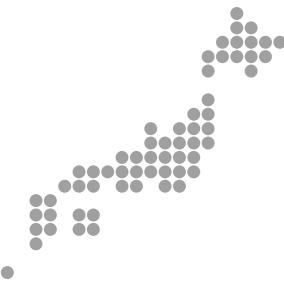
豆の小鉢 420円

北海道釧路市シタカラ農園、勝水喜一さんの在来種、自家採種の美しい豆を使った小鉢。

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

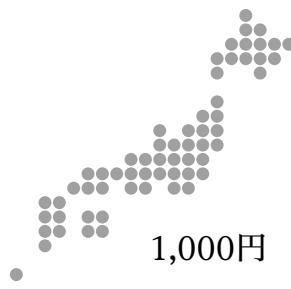
長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

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。
そのままで、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。

(数量限定)

020
長野
NAGANO

「ざんざ亭」の今日の
鹿肉の盛り合せ 1,200円

長野県伊那長谷。鹿ジビエ料理の圍炉裏宿「ざんざ亭」の鹿肉100%ソーセージ、鹿肉と血のサラミ、鹿ハム、鹿のレバーみそ、鹿のパテなど、その日のお楽しみで。（ざんざ亭 長谷部晃）

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。

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

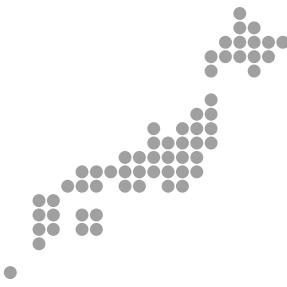
酒びたしウォッシュチーズ 520円

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。

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。そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても樂
しい。

野菜料理・卵料理（18:00～）



008
茨城
IBARAKI

027
大阪
OSAKA

016
富山
TOYAMA

016
富山
TOYAMA

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。

角切り干し芋の素揚げ 500円

茨城県のほしいも農家、問屋、消費者など、干し芋に関わるあらゆる人が集まり、世界に干し芋を伝える活動をしている「ほしいも学校」。油でサッと揚げると、外はカリッと、中はモチッとした食感で、噛めばかむほど甘みが口の中に広がる。

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。

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。

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

べにたま梅酢の鶏肉唐揚げ 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）で下味をつけた鶏肉の唐揚げ。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穣味噌を使って。

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

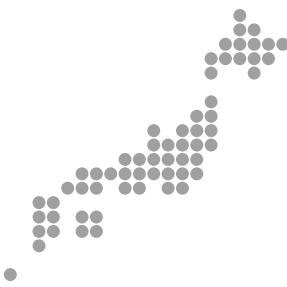
本日の干物 800円～

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。

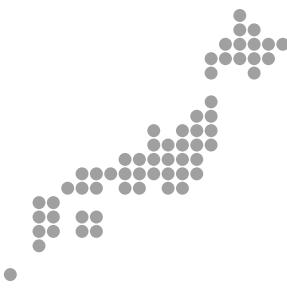
ご飯もの（18:00～）



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。



軽いお食事（14:30～18:00）平日のみ

037

香川

KAGAWA

かま玉うどん

700円

香川県ヤマロク醤油の、木桶仕込みの天然醤油（食堂の店頭の木桶、是非ご覧ください）を少量垂らし、富山県セイアグリーの健康卵をのせて。

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。

味噌まんじゅう食べくらべ

500円

山梨県五味醤油、まろやかな味が特徴の甲州やまご味噌。愛知県まるや八丁味噌、わずかな苦味のある有機八丁味噌。蒸し上げた2種類の味噌まんじゅうの食べくらべ。

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吃るのが、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。

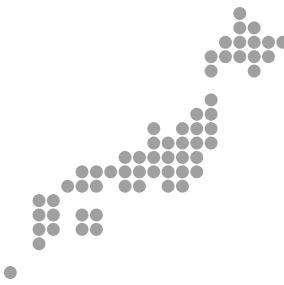
016
富山
TOYAMA

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)

021
岐阜
GIFU

コクウ珈琲

コクウブレンド (HOT) 550円
マンデリン (ICE) 550円

美濃加茂市の旧宿場町にある、自家焙煎珈琲専門店「コクウ珈琲」。築80年の旧郵便局を改装した店内は、シンプルで趣のある落ち着いた空間。オーナー兼焙煎士の篠田氏が一杯ずつ丹念に淹れるコーヒーにファンも多い。コクウブレンドは、甘みと苦味、ほのかな酸味のバランスがクセになるオリジナルブレンド。マンデリンは、すっきりとした苦味が特徴で、爽やかな後味。

(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

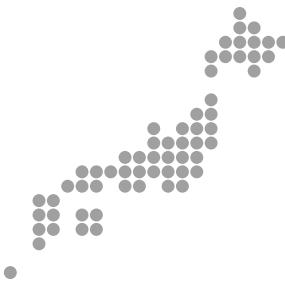
MUSICA TEA 570円

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

017
石川
ISHIKAWA

026
京都
KYOTO

036
徳島
TOKUSHIMA

045
宮崎
MIYAZAKI

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）

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。

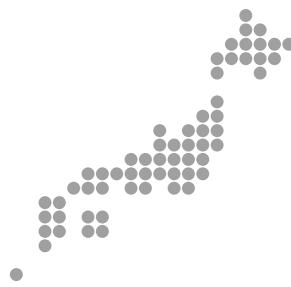
阪東農園 阿波晩茶 570円

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。

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。

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。

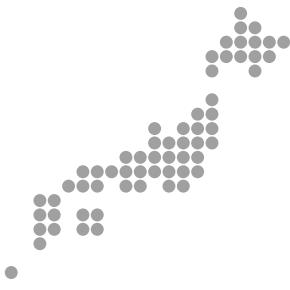
020

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

030
和歌山
WAKAYAMA

みかんジュース飲み比べ 1,250円

(不知火しぶり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

038
愛媛
EHIME

不知火（しらぬい）しぶり 830円

デコポンと同品種の不知火は、キリッとした酸味が
特徴。皮や袋を除いて果実だけから搾汁している。

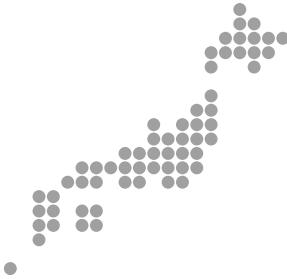
039
高知
KOCHI

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。

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。



季節の飲み物

(数量限定)

030
和歌山
WAKAYAMA

紀州原農園のレモネード

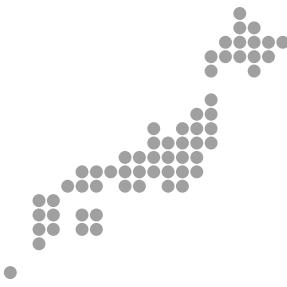
ホットレモネード	730円
レモンスカッシュ	730円

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。

017
石川
ISHIKAWA

高木糀商店 甘酒（温/冷） 680円

米と糀からつくられる、アルコールを含まない糀本来の甘みを味わう甘酒。温めると甘みが増すので、生姜を添えており、冷たい甘酒は、すっきりそのまで。



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。

ビール



(ドラフトビール)

022

静岡

SHIZUOKA

ベアードビール

修善寺ヘリテッジヘレス 930円

ドイツのバイエルン地方に古くから伝わるビアスタイル、ヘレスラガー。日本の文化遺産と深く関わりのある修善寺に、永遠の拠点としてブルワリーを新設した際、定番としてつくられた一本。モルトの味を際立たせる製法により、飲みやすいが深みのある味に仕上がっている。

032

島根

SHIMANE

ビアへるん

ピ尔斯ナー 930円

松江城に隣接したブルワリー、島根ビール株式会社。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。喉越し爽快、美しい黃金色のピ尔斯ナー。

(瓶ビール)

045

宮崎

MIYAZAKI

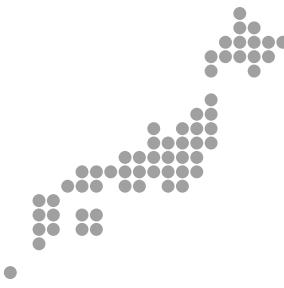
宮崎ひでじビール

花のホワイトヴァイス 930円

きんかんビターエール 990円

麦芽100%で天然水仕込み、様々なモルトとホップを使い分け、ビール酵母は完全自家培養。小麦が香り、甘くて飲みやすい花のホワイトヴァイス、生産量日本一、金柑の苦みと甘みを感じる季節限定のきんかんビターエール。

ビール



(瓶ビール)

021
岐阜
GIFU

飛騨高山麦酒

ヴァイツェン(500ml) 1,200円

ダークエール(500ml) 1,200円

ビール醸造後に不要となる麦芽やホップを飛騨牛の飼料として再利用する「循環型農業」にも取り組んでいるブルワリー。北アルプス乗鞍岳の地下水をくみ上げ、手間を惜しまず醸造。バナナやクローヴの香りがフルーティに香るヴァイツェンと、芳醇な香りと苦みがおいしいダークエール。

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

IPA 880円

ポーター 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け的な存在のブルワリー。ホップの苦みと旨みがしっかりしているIPA、エスプレッソのようなロースト香が特徴のポーターは食中食後どちらも楽しめる。

本日の小鉢（14:30～18:00） 300円

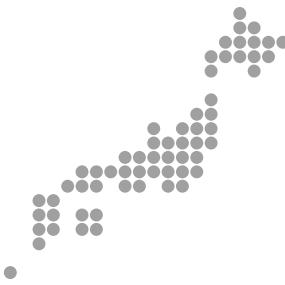
カフェタイム（14:30～18:00）にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。

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



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(グレイス甲州/あわここ/竜眼)

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グレイス甲州

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。

グラス
880円
ボトル
5,600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

020
長野
NAGANO

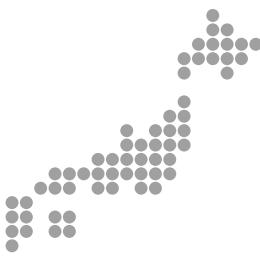
株式会社アルプス ミュゼドヴァン 善光寺竜眼

長野県塩尻市アルプスワイン。善光寺竜眼を樽熟成させた白ワイン。さわやかな酸味、独特の風味が鹿に合います。（ざんざ亭 長谷部晃）

グラス
730円
ボトル
4,700円

本日のボトルワイン 4,400円~

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(シルバー/GAME/ロゼ)

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所

グラス

880円

THE GAME

ボトル

「GAME」は、野生の鳥獣を狩猟する意。ジビエの為に作られ、山葡萄の酸味、メルローのやわらかさ、カベルネの渋みがバランスの良い赤。

5,600円

020
長野
NAGANO

株式会社 井筒ワイン

グラス

930円

SILVER 赤メルロー

ボトル

長野県塩尻市でこだわりのワインを造り続ける井筒ワイン。桔梗ヶ原メルローを使用した樽香る上品な果実味ある辛口ワイン。鹿に合います。（ざんざ亭 長谷部晃）

5,900円

032
島根
SHIMANE

奥出雲ワイン

グラス

ロゼ

780円

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。

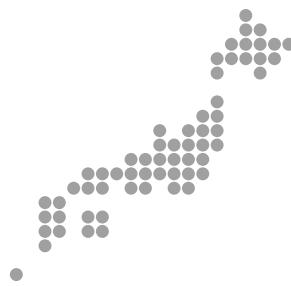
ボトル

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

(庭のうぐいす／喜久醉／醍醐／縁喜)

040
福岡
FUKUOKA

庭のうぐいす 特別純米 中汲み 無濾過 生原酒

一合
850円
半合
450円

久留米市山口酒造場。北野天満宮の参道沿い、幕末から明治にかけての創業時より代々伝わる手法を守りながらも、どこか新しさを感じる味わいは、海外にも知られ、熱心な愛好家も多い。中でも原点と言うべき生原酒は、フレッシュでフルーティ。爽やかな口当たりを楽しみたい。

022
静岡
SHIZUOKA

喜久醉 特別純米

一合
850円
半合
450円

藤枝市青島酒造。「酒造りは米造りから」。蔵元青島孝さん自らが地元農家と共に田に入り、不耕起、無農薬、有機栽培など積極的に米造りに取り組む。角のないまろやかな甘みと、するりと喉をすべり落ちていく心地良い味わい。焼魚や豆腐、出汁のきいた煮物などに合わせたい。



日本酒

012
千葉
CHIBA

醍醐のしづく 菩提もと仕込み

香取郡神埼町寺田本家。日本酒造りの原型とも言われる天然の乳酸と酵母を採り込む「菩提もと仕込み」甘酸っぱくフルーティな味わいは、ワイン好きの方にもおすすめ。火入れせず酵母が生きたままなので日々変化する味わいも楽しみのひとつ。

一合
950円
半合
580円

020
長野
NAGANO

縁喜 自家栽培 美山錦 純米吟釀

下高井玉村本店。「この酒を飲むためにも志賀高原を訪れてもらいたい」。地方の小さな酒蔵だからこそ出来る、大胆で個性的な活動に、注目するファンは増えている。米本来の穀物感と少しのほろ苦さを感じる味わいは、どこか春の訪れを感じるよう。同社の志賀高原ビールと飲み比べても楽しい。

一合
950円
半合
580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

湧水のできる名水地、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)

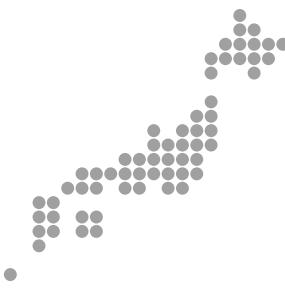
039

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。



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

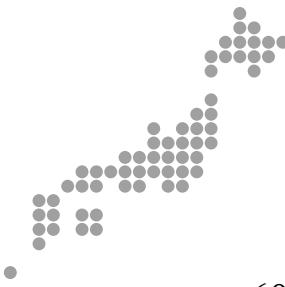
文佳人 山北みかんリキュール 680円

(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

ぶり使った、みかんジュースのようなリキュール。



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。

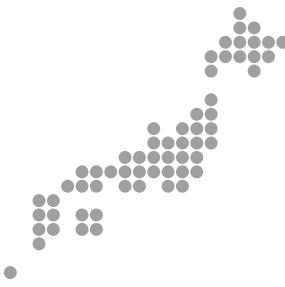
030

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。



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

咲元酒造 琉球泡盛 手造り粗濾過

580円

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。 (33度)

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造 こいしぐれ

780円

通を喰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

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)