

定食

d design travel岐阜号 3月18日発売記念

(数量限定)



021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

1,700円

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと炒めた「鶏ちゃん」。飛騨の「赤カブラ漬け」と「煮たくもじ」。美濃地方の「鮎味噌」。根菜たっぷりの味噌汁には是非、飛騨山椒をかけて。天領酒造の「どぶろく」付。

013
東京
TOKYO

伊豆諸島定食 ベっこう丼

1,650円

島唐辛子醤油に漬けた魚の切り身が、つややかなべっ甲色になるためこう呼ばれる伊豆大島の郷土料理。あした葉の胡麻和え、八丈島のトビウオのさつま揚げ、島海苔の味噌汁。

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、ちがった味も楽しめます。鹿のスモークをまぜ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

024

三重

MIE

三重定食

1,700円

熊野地鶏と春野菜の蒸煮を、熊野で発見された柑橘「新姫」を絞ったゴマだれで。地元では田植えの頃から食べられるという「めはりずし」。伊勢ひじきの小鉢と塩羊羹。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(昼限定)

010

群馬

GUNMA

かき菜の小鉢

420円

群馬県富岡市 磯貝香津夫さんの、自家採種のかき菜を使った小鉢。

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

010
群馬
GUNMA

かき菜の小鉢

420円

群馬県富岡市 磯貝香津夫さんの、自家採種のかき菜を使った小鉢。

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。

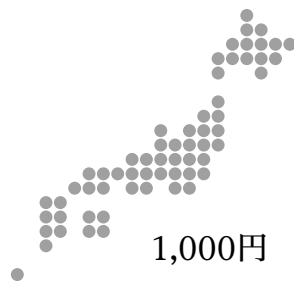
037
香川
KAGAWA

「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、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。鹿ジビエ料理の囲炉裏宿「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。

d design travel岐阜号 3月18日発売記念



021
岐阜
GIFU

飛騨高山麦酒と明宝ハムのセット

2,100円

(飛騨高山麦酒を、お選びください)

ピルスナー 500ml

ダークエール500ml

その日限定の500ml

飛騨高山で麦芽100%、天然水で仕込んだ飲みごたえのあるビールと、岐阜で愛されている明宝ハムのセット。飛騨高山麦酒の社長の安土則久さんの甥である安土草多さんの作るグラスどうぞ。

豆・豆腐料理 (18:00～)



004

宮城

MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

680円

宮城県定義如来の参道で売られる名物「三角揚げ」を、大根おろしやかつお節など、その日の薬味で。

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～）



021

岐阜

GIFU

明宝ハム

950円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物の使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。キャベツの千切りに分厚く切ったハム、マヨネーズを添えて食べる定番スタイルで。焼きたてをどうぞ。

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。

軽いお食事（14:30～18:00）平日のみ



024
三重
MIE

めはり寿司

500円

地元では田植えの頃から食べられるという「めはりずし」。目を見張るほどに大きかったことから由来。酢飯ではなく、ごはんを塩漬けた高菜で包み、寿司というよりむしろおにぎり。

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)



027
大阪
OSAKA

さくらもち

420円

北海道産朱鞠小豆を使用したこしあんをもちもちの道明寺で包んだ関西風桜餅。桜の香りをお楽しみください。

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)

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)

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。

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、すっきりそのまま。

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

コアアップガラナ 520円

北海道で炭酸と言えばコアアップガラナ。
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

ヴァイツェン 880円

大阪府の北、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。バナナのようなフルーティで軽めなヴァイツェン。

032

島根

SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 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、美しい黄金色のピルスナー。

(瓶ビール)

022

静岡

SHIZUOKA

ベアードビール

修善寺ヘリテッジヘレス 930円

アングリーボーイ 930円

修善寺に永遠の拠点としてブルワリーを設置した際、定番として誕生したヘリテッジヘレスは、モルトの味わいが際立ち、飲みやすいが深みがある。アングリーボーイは、ホップの爽やかさと苦みが特徴的。

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。



ビール

(瓶ビール)



021
岐阜
GIFU

飛騨高山麦酒

ピルスナー (500ml) 1,250円

ダークエール(500ml) 1,250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。ごくごく飲めるすっきりとしたピルスナー。芳醇な香りと苦みがおいしいダークエール。

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

紅赤 -Beniaka- 930円

伽羅 880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。川越産のサツマイモを麦芽とともに仕込んだ熟成ラガー、紅赤。白ぶどうや柑橘系の香りと苦みのきいた伽羅。

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。県外からも多くの人を訪れる、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、独特の風味が庵に合います。(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/ルバイヤート/ロゼ)

019
山梨

YAMANASHI

丸藤葡萄酒

ルバイヤート

マスカットベリーA 樽貯蔵

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、飴のような香ばしさも感じられる。

グラス
930円

ボトル
5,900円

020
長野

NAGANO

株式会社 井筒ワイン

SILVER 赤メルロー

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)

グラス
930円

ボトル
5,900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



d design travel岐阜号 3月18日発売記念

(数量限定)

021
岐阜
GIFU

どぶろく

岐阜県下呂市萩原町 天領酒造株式会社。豊作祈願や収穫の感謝を込めて神に捧げていたという「どぶろく」。まろやかで口当たりが良く、さらさらと飲めます。焼魚、肉料理、生野菜にも合う。

半合
600円

岐阜の日本酒飲み比べセット

1,500円

(小左衛門／飛切り／達磨正宗／初霜)

021
岐阜
GIFU

小左衛門 特別純米 美山錦

岐阜県瑞浪市土岐町 中島醸造株式会社。1702年(元禄15年)創業。隣県の長野県産「美山錦」を使用。杏、リンゴを思わせるほのかな香りとやさしい旨み。キレが良く、どんな食事にも合う。

一合
900円
半合
450円

021
岐阜
GIFU

飛切り 特別純米

岐阜県下呂市萩原町 天領酒造株式会社。1680年(延宝8年)創業。飛騨産の「ひだほまれ」を100%使用。穏やかな香りと豊かなコク、ふくらみとキレがある。限定のどぶろくとの飲比べも楽しい。

一合
800円
半合
400円

日本酒

(数量限定)

021
岐阜
GIFU

達磨正宗 熟成三年

岐阜県岐阜市 合資会社白木恒助商店。1835年（天保6年）創業。昭和46年から古酒造りにチャレンジし、何種類か造っては売らずに熟成していくという気の長い酒造りを始めた。現代に復活した、時間をかけて熟成された「古酒」を味わって欲しい。

(d design travel岐阜号p110「岐阜の美味しい手みやげ」掲載)

一合
900円
半合
450円

021
岐阜
GIFU

初霜 純米しぼりたて

岐阜県揖斐郡池田町 大塚酒造株式会社。岐阜県のみ濃、西濃地方で主に栽培されているお米「初霜」を使用。米の旨みを感じられ、岐阜県内のみでの出荷を主とする貴重な一本。

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



044
大分
OITA

かぼすサワー

680円

大分県産カボスの果汁を、同じ大分県産の麦焼酎二階堂と炭酸で割っています。

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

580円

琉球泡盛 手造り粗濾過

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

780円

こいしぐれ

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

瑞穂酒造

980円

9年古酒 瑞穂

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)