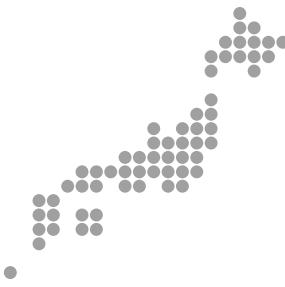


定食



(数量限定)

006
山形
YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,650円

「山伏豚」の生姜焼き。焼麩入りの煮しめ、夏野菜と薬味、昆布を細かく刻んで味付けしたネバネバの「だし」をご飯にたっぷりのせて。

016
富山
TOYAMA

富山定食 親子丼 1,650円～

セイアグリーシステムの健康卵を、たっぷり使った親子丼。温泉卵ものっています。昆布消費量日本一富山の郷土料理、白身魚の昆布締めと、旬野菜をつかった「よごし」の小鉢。（食材の関係で内容が変更になる場合がございます、ご了承ください）

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。

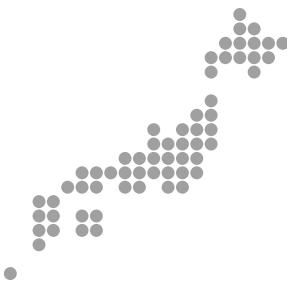
032
島根
SHIMANE

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、お値段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)

030
和歌山
WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,650円～

三幸農園の白梅をつかった特製「梅びしお」と卵黄がのった、湯浅の釜揚げしらす丼。金山寺味噌をからめた梅鶏と、胡麻豆腐の小鉢。

022
静岡
SHIZUOKA

**静岡定食 ふじのくに
いきいきどりの唐揚げ定食** 1,550円～

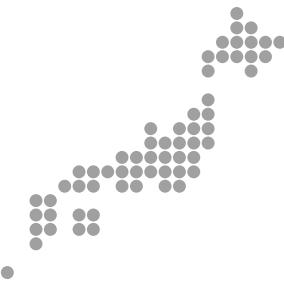
静岡県産ふじのくにいきいきどりの唐揚げと、黒はんぺんのおでん、わさび味噌をのせた青菜の小鉢。

037
香川
KAGAWA

香川定食 森本商店手延べ素麺 1,100円

小豆島森本商店の手延べ生素麺と、ちくわの磯辺揚げ。ちしゃ（レタス）とちりめんを酢味噌で和えたちしゃもみの小鉢。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円



旬の小鉢

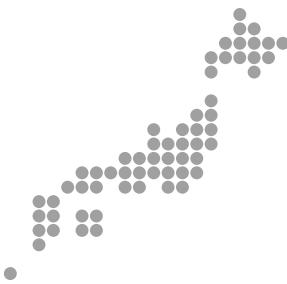
旬野菜と季節のフルーツのサラダ 830円

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。

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、絹木で包み発酵させている。

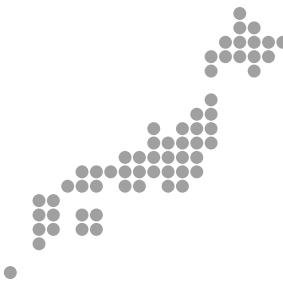
037
香川
KAGAWA

「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。そのまままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

夜の一品（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。

040
福岡
FUKUOKA

明太子 600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。

047
沖縄
OKINAWA

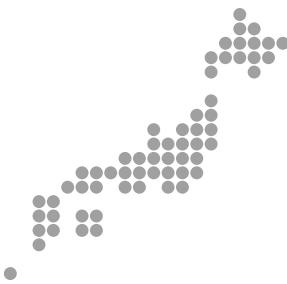
豆腐よう 520円

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。



豆・豆腐料理（18:00～）

004

宮城

MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

700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

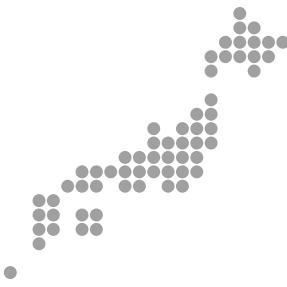
KAGAWA

「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。そのままでも、塩で、お醤油で、食べ比べても樂
しい。



野菜料理・卵料理 (18:00~)

027
大阪
OSAKA

016
富山
TOYAMA

旬野菜と季節のフルーツのサラダ 900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。

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。

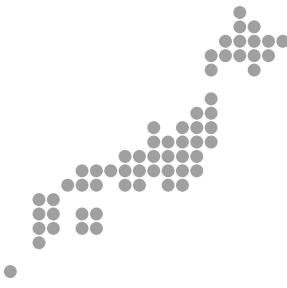
厚焼きたまご 460円

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

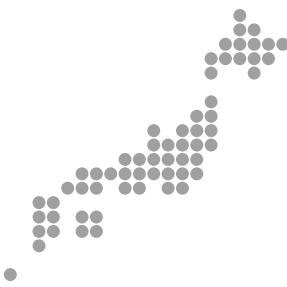
清浄なセイアグリーシステムの農場で、健康な親鶏が
産む、一つの生命をつくるための栄養がバランスよく
入った卵です。

魚・肉料理 (18:00~)



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。	
022	静岡 SHIZUOKA	ふじのくにいきいきどりの 唐揚げ	900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。	
047	沖縄 OKINAWA	ラフテー	950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、煮卵をそえて。	
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。	

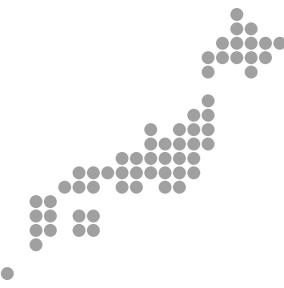
ご飯もの（18:00～）



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

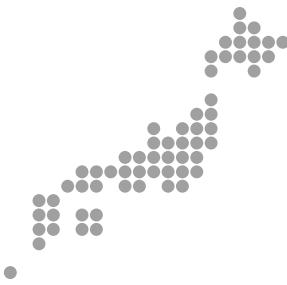
037
香川
KAGAWA

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を少量垂らし、富山県セイアグリーの健康卵をのせて。食堂自家製のぬか漬け付き。

デザート



(季節の和菓子)

013

東京
TOKYO

草だんご

500円

初夏を感じるヨモギの香り。朱鞠小豆のつぶあんをたっぷりとのせた下町の味。

009

栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

550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)

022
静岡
SHIZUOKA

ヤマガラコーヒー

ヤマガラブレンド (Hot) 550円
ふかいりブレンド (Ice) 550円

浜松市天竜区でヤマガラコーヒーを営む佐藤文彦さん。店名が付いた定番の「ヤマガラブレンド」は、誰がどんな淹れ方をしても美味しく飲めるようにと焙煎されている、渾身のブレンド。おかわりしたくなる軽い口当たりで、ストレートがおすすめ。アイスコーヒーの「ふかいりブレンド」も、爽やかな味わいなのでストレートがおすすめ。

(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

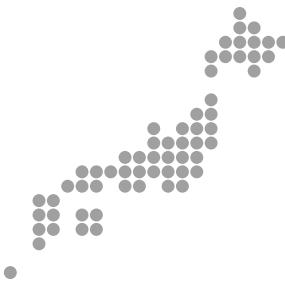
MUSICA TEA 570円

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 / Ice) 620円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだアイスチャイ。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

002

青森

AOMORI

002

青森

AOMORI

012

千葉

CHIBA

020

長野

NAGANO

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。

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。

WONDER APPLE Red Apple 730円

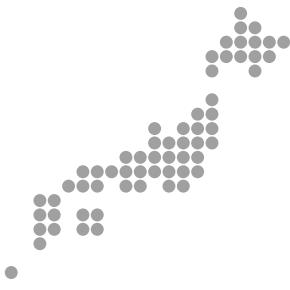
果汁が赤く、花や枝までも赤い、世界的に珍しい品
種のりんご「御所川原」のジュース。しっかりした
酸味がある。

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。

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

はっさくしぶりジュース 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

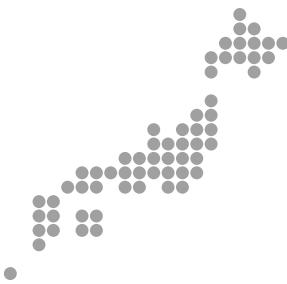
大三島のみかんジュース 780円

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。

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エール 750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 650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。

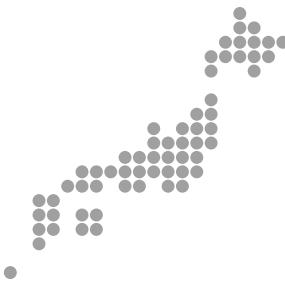
001

北海道
HOKKAIDO

コアップガラナ 550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

ピ尔斯ナー 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、作られている。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あるピ尔斯ナー。

011

埼玉

SAITAMA

COEDO

白 -shiro- 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。無濾過で白濁、飲みやすく甘い香りが特徴。

(瓶ビール)

008

茨城

IBARAKI

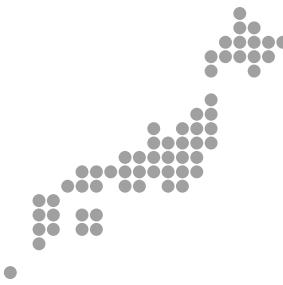
常陸野ネストビール

ホワイトエール 880円

スィートスタウト 930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。食前酒により爽やかな味わいのホワイトエール。ローストした麦芽をふんだんに使用し、すっきりとした苦味のスィートスタウト。

ビール



(瓶ビール)

011
埼玉
SAITAMA

野老ゴールデン

980円

2014年、2人の醸造士によって所沢に誕生したブルワリー。水利に恵まれない所沢で昔から盛んだった麦文化を活かして、所沢産の大麦を使用し、住民の収穫体験なども積極的に行う。生産、収穫、消費までをビール造りの一連の循環と考え、地産地消型ビール造りにも取り組む。ホップの苦味と華やかな香りと、大麦の甘みのバランスがよく、後味も爽やか。

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

美山ブロンド 880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、日本のクラフトビールの先駆け的な存在のブルワリー。自家栽培のホップ「信州早生」と、酒米「美山錦」でつくるレモンのような美山ブロンド。ガツンとくる苦みがたまらないIPA。

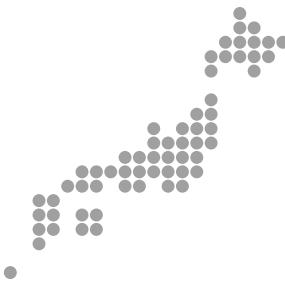
027
大阪
OSAKA

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。

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

(農民ドライ/ハナミズキ/グレイス甲州)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー	グラス
農民ドライ	830円
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。	ボトル 5,300円

019
山梨
YAMANASHI

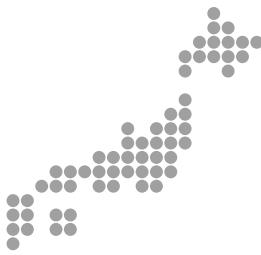
奥野田ワイナリー	グラス
ラ・フロレット	880円
ハナミズキ・ブラン	ボトル 5,600円
1989年創業。中村夫妻と数人のスタッフで営む小さなワイナリー。ラ・フロレット（小さな花）シリーズのラベルは奥様のデザイン。野生酵母を低温発酵させた酸味のない、まろやかな味わい。	

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒	グラス
グレイス甲州	880円
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。	ボトル 5,600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

(ロッソ/ますかっとベリー/ロゼ)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

グラス

農民ロッソ

780円

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ーのブレンド。

ボトル

5,000円

019
山梨
YAMANASHI

ダイアモンド酒造

グラス

ますかっとベリーA plus

830円

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴー
ニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのよ
うな甘い香り。ワインのことを語り始めると止まらない情
熱家の雨宮氏のワイン哲学が、複雑に表現されている。

ボトル

5,300円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

グラス

ラ・フロレット ローズ・ロゼ

830円

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。

ボトル

5,300円

本日のボトルワイン

4,400円～

日本酒



(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

日本酒飲み比べセット

1,500円

(三井の寿／伊根 満開／飛切り／初霜)

040

福岡
FUKUOKA

三井の寿

クアドリフィオリオ 純米吟醸生

福岡県三井郡 井上合資会社。

四季ごとに登場するイタリアンラベル。春バージョンのクアドリフィオリオは、「四つ葉のクローバー」の意味。春のシロツメクサの花畠をイメージして作られた薄にごりの純米吟醸酒は、爽やかで瑞々しい、青リンゴやメロンのような香り。日本酒をあまり飲まない方にもおすすめしたい一本。

一合

880円

半合

550円

026

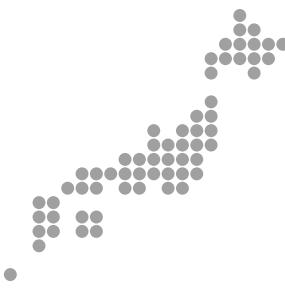
京都
KYOTO

伊根 満開

日本一海に近い酒蔵と言われる向井酒造。丹後半島の伊根湾を囲む“舟屋”と呼ばれる町並みにある唯一の造り酒屋。女性蔵元杜氏、長慶寺久仁子さんを中心に家族で醸される酒の目指すは「食ありの酒」。地元伊根産の古代米（赤米）と京都産の白米を原料に造られたこの酒は、鮮やかな赤色で甘酸っぱく今までにない全く新しいタイプの酒。爽やかなのどごしと、とろりとした口当たり。

半合

580円



日本酒

(数量限定)

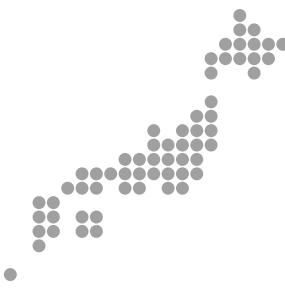
021
岐阜
GIFU

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

日本酒は、このほかにも各種取り揃えております。
また、別のものに変更になる場合もございますの
で、ご了承ください。



焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）

(麦焼酎)

044

大分
OITA

二階堂

600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

750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

750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

750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

750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 700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 700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

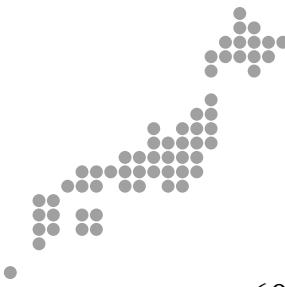
文佳人 山北みかんリキュール 700円

(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

ぱり使った、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 600円

完熟 550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

700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 瑞夏 小野あきおさんセレクト)

047 沖縄 OKINAWA	識名酒造 こいしぐれ	800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	900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)	