

## 定食

047

沖縄

OKINAWA

### 沖縄定食 ソーキ汁

1,550円

ソーキ（骨付きの豚肉）と冬瓜をじっくり煮込んだ「ソーキ汁」。よもぎと一緒に入った炊き込みご飯「フーチバージューシー」。苦みが体を、すっきりさせてくれる「ンジャナ」の白和え。島もずくの小鉢。

022

静岡

SHIZUOKA

### 静岡定食 ふじのくに

1,550円

### いきいきどりの唐揚げ定食

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。

042

長崎

NAGASAKI

### 長崎定食 松浦港のアジフライ

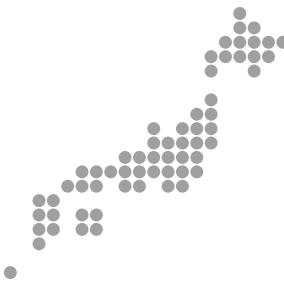
1,550円

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。

※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)

044

大分

OITA

**大分定食 りゅうきゅう** 1,780円

ぶりの刺身をタレに漬け込み薬味をのせた、郷土料理の「りゅうきゅう」。茄子とゴーヤを味噌で炒めた「おらんだ」と、しらす豆腐の小鉢。

032

島根

SHIMANE

**島根定食 どんちっちアジの  
一夜干し** 1,550円

島根県西部の浜田沖で漁獲された「どんちっちアジ」。脂ののった山陰沖産のアジをミネラル豊富な海洋深層水で加工、干し上げています。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

036

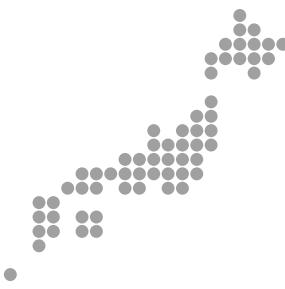
徳島

TOKUSHIMA

**徳島定食 半田手延めん定食** 1,200円

腰が強く太めの麺は、手のひらで麺をたたいても折れない。酢味噌そうめんは、忙しい時でもすぐに作れ、夏バテでも箸がすすむ。素朴なおかずの「ならえ」と、和田島のちりめんごはん。すべてにスダチが入るところも、徳島らしさ。

(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

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。

900円

ハーフ

550円

### 今日の野菜の小鉢

420円

自然栽培など野菜の栽培方法から農家の方と一緒にになって野菜作りや流通に取り組む「ナチュラルハーモニー」さんオススメの旬野菜を使った小鉢。（内容は、おたずねください）

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

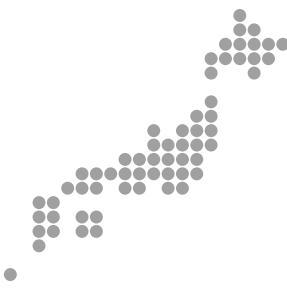
長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

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。



夜の一品（18:00～）

d47MUSEUM開催中「47都道府県の健康知恵野菜」展 連動メニュー

**野菜小鉢セット** 1,000円

d47MUSEUMで紹介する健康知恵野菜を使った、  
料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

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

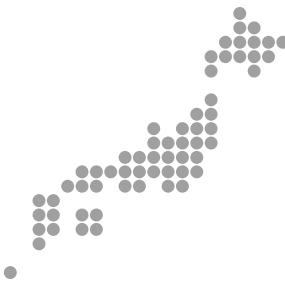
40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成さ  
せたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

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。

野菜、豆腐・豆、卵料理 (18:00~)



**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。

009

**栃木**  
TOCHIGI

**d味噌もろきゅう** 420円

栃木県の日野屋麹製造元で、仕込ませていただいているd47食堂の味噌を、山形県の「森の家」真室川の伝承野菜「勘次郎胡瓜」にたっぷりつけてどうぞ。（d味噌はなくなり次第、別の味噌に変更となります。ご了承ください）

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。

00

037  
**香川**  
KAGAWA

**「くぼさんのとうふ」** 200円

**絹ごし冷奴**

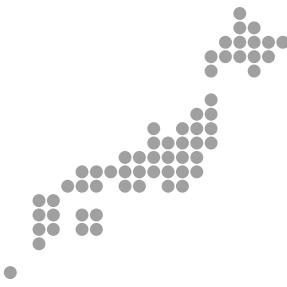
国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は「ふつう」  
のお豆腐。水のように毎日食べても飽きない味。その  
ままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

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~)

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。

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

どんちっちアジの干物 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。

044  
大分  
OITA

鮪カマ塩焼き 500円

ほどよく脂ののった、ブリのカマを塩焼きで。

軽いお食事（14:30～18:00）

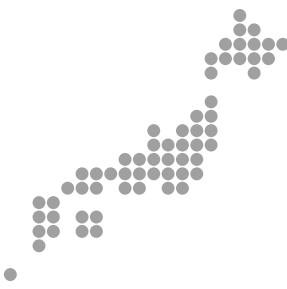


## 小倉トースト

023  
愛知  
AICHI

550円

愛知県の喫茶店では、なじみ深く、トーストをぜんざいに浸して食べたことが始まり、とされる小倉トースト（あんトースト）。“余計なものは入れない” Pascoの「超熟 国産小麦」をトースト。北海道の朱鞠小豆をたっぷりぬって召し上がれ。



## 数量限定ドリンク

(数量限定)  
d47MUSEUM開催中「47都道府県の健康知恵野菜」展 連動メニュー

026

京都  
KYOTO

### 「志ば久」の赤紫蘇ソーダ

650円

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る赤紫蘇を使ったソーダ。

007

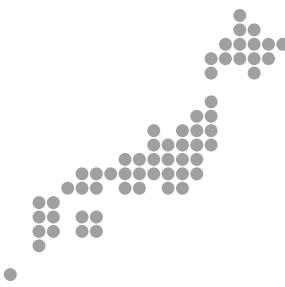
福島  
FUKUSHIMA

### 大野農園の桃シェイク

900円

福島県大野農園の旬の桃を丸ごと一個使い、香川県「くぼさんの豆腐」の無調整豆乳を使ったシェイク。

デザート



043  
熊本  
KUMAMOTO

SLOW GELATO  
(MILK/桑の葉/晩柑&白岳/生トマト)

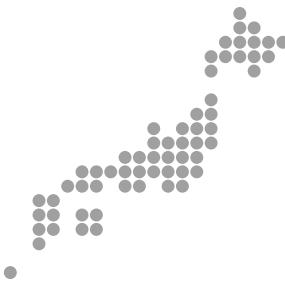
各500円

からお選び下さい。

熊本県合志市にある福祉施設「野々島学園」で作られるジェラート。フードデザイナー・モコメシ（小沢朋子さん）監修のもと、季節の野菜や果物など、地元の食材を使った4種類をご用意。

- ・ MILK：こだわりの牛乳と生クリームを使った一品。シンプルだからこそのおいしさ。
- ・ 桑の葉：細かく粉末にした桑の葉を、ミルクジェラートにたっぷり入れました。
- ・ 晩柑&白岳：高橋酒造米焼酎「白岳銀しろ」とほのかな苦み、すっきりとした甘さの柑橘。
- ・ 生トマト：樹上完熟したトマトを湯むきして、トマト本来の野菜感を大事に仕上げています。

## デザート



(季節の和菓子)

001  
北海道  
HOKKAIDO

### 朱鞠小豆の水ようかん

500円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆でつくる水ようかん。  
岐阜県恵那市特産の山岡細寒天を使っています。す  
るっとなめらか。

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)

023  
愛知  
AICHI

### ペギー珈琲

ペギーブレンド (Hot) 550円  
ペギーブレンド (Ice) 550円

名古屋市今池駅から15分ほどの住宅街にある、創業30年の古きよき喫茶店。レトロなインテリアで静かな店内には、常連らしきお客様が思い思いの時間を過ごしている。焙煎人兼店長の安島兄弟（兄・徳尚さん、弟・哲也さん）が毎日交替で喫茶店とコーヒー豆販売専門店を営業し、こだわりのコーヒーを追求し続けている。ペギーブレンドは、30年間人気No.1のしっかりとした苦みと旨味のある深煎りブレンドで、じっくりと一杯を楽しめるコーヒー。ミルクとの相性も抜群。

(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

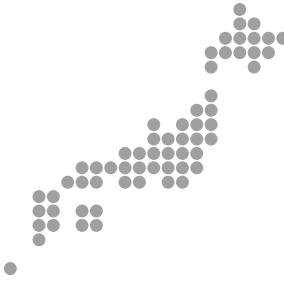
### MUSICA TEA 570円

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。

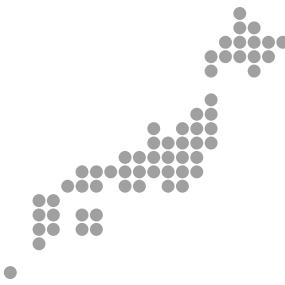
028  
兵庫  
HYOGO

### アイスチャイ 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(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。

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 750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 750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 750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

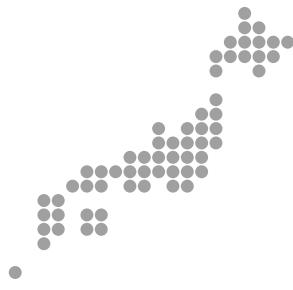
長野

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 1,300円

(不知火しづく／温州みかん／土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

不知火（しらぬい）しづく

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。

038

愛媛

EHIME

無茶々園 温州みかん

780円

農業とまちづくりに取り組む無茶々園。温州みかん  
を丸ごと搾っている。しっかりとした甘み。

039

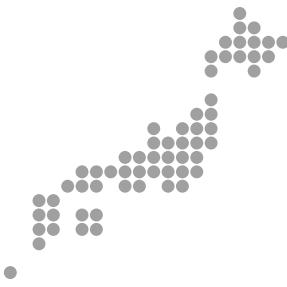
高知

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、開聞唐船峠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

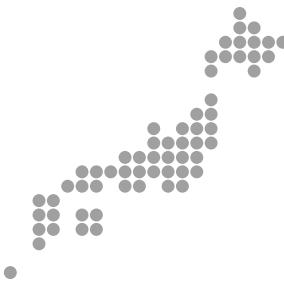
HOKKAIDO

### 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と喉越しは、夏の暑い日に旨い。

026

京都

KYOTO

### 京都醸造

900円

京都にて、アメリカ、ウェールズ、カナダ人の3人の醸造家が2015年に立ち上げたブルワリー。3人が、日本のビールに感じていた物足りなさを追求し、ベルギー産の酵母、アメリカ産のホップを用いて、今までにない「理想のビール」造りに挑んでいる。（本日のビールの種類は、お尋ね下さい）

(瓶ビール)

047

沖縄

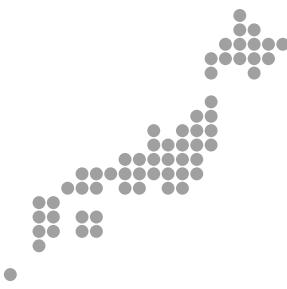
OKINAWA

### ヘリオスブルワリー

シークアーサーホワイトエール 950円

ゴーヤDRY 980円

“酒はその土地で獲れるものでつくる”という信念のもと、沖縄独自の歴史と自然の恵みを活かして、酒作りを行う。果実の甘みと酸味が爽やかなシークアーサーホワイト。あとからじわじわくるゴーヤの苦みが旨いゴーヤドライ。



ビール

(瓶ビール)

045  
宮崎  
MIYAZAKI

### 宮崎ひでじビール

太陽のラガー 930円

森閑のペールエール 930円

延岡の自然豊かな山の麓に醸造所を構える。上質な天然水で仕込み、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栽培。キレが良く、苦みの効いた太陽のラガー。ホップの香りが華やかでフルーティな森閑のペールエール。

022  
静岡  
SHIZUOKA

### ベアードビール

島国スタウト 930円

様々なシーズンビールに取り組むベアード夫妻。地元の食材を積極的にビール作りに取り入れている。ほろ苦いロースト風味の島国スタウト。

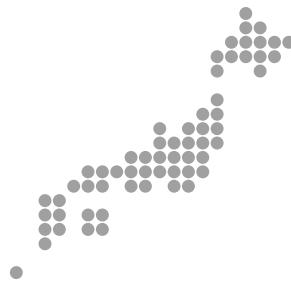
027  
大阪  
OSAKA

### 「良い食品」のおつまみ

400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

## 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

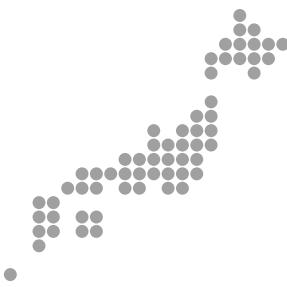
奥野田ワイナリー	グラス
ラ・フロレット	880円
ハナミズキ・ブラン	ボトル 5,600円

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

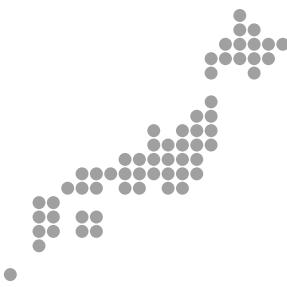
中央葡萄酒	グラス
グレイス甲州	880円
国産甲州種葡萄を使い、清潔なステンレスタンクで寝かせた、これ以上ないほど透明感のあるワイン。 ラベルは原研哉氏によるもの。	ボトル 5,600円

## 今月のおすすめ ボトルワイン



001 <b>北海道</b> HOKKAIDO	北海道ワイン 北海道ケルナー（白）	4,700円
	北海道の気候に合うというケルナーはドイツ系品種。フ レッシュな味わいの中にマスカットのような甘み。	
019 <b>山梨</b> YAMANASHI	中央葡萄酒 グリド甲州（白）	5,600円
	薄紅色をした甲州葡萄の果皮の色を表すフランス語Gris から。鰯や昆布出汁の料理との相性が良い。	
043 <b>熊本</b> KUMAMOTO	熊本ワイン 菊鹿シャルドネ（白）	6,200円
	ぶどうの「地産地消」を目指す熊本ワイン。キレのある酸 味とハーブの様な涼しげな香り。	
045 <b>宮崎</b> MIYAZAKI	都農ワイン キャンベルアーリー ドライ（ロゼ）	4,700円
	宮崎県の東端。暑い地域の人々の喉を潤す辛口のロゼ。	
019 <b>山梨</b> YAMANASHI	四恩醸造 クレマチス（ロゼ）	5,600円
	勝沼のワイナリー密集地から離れた所に位置する四恩(し おん)醸造。 チェリーが香る辛口、微発泡の「ロゼ」。	
019 <b>山梨</b> YAMANASHI	四恩醸造 窓辺 クレーレ（赤）	5,000円
	食事を引き立てるような、優しい飲み心地の赤。水彩画の ラベルは、ワインで食事に花を添えたいという意。	

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット 1,500円 (ロッソ/ますかつとベリー/ロゼ)

009  
栃木  
TOCHIGI

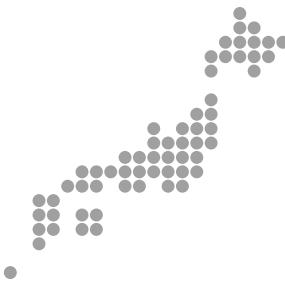
ココファームワイナリー	グラス
農民ロッソ	780円
栃木県足利市。除草剤も防虫剤も使わずすべて、こころみ 学園の園生の手仕事で葡萄が栽培されている。カベルネ ソーヴィニヨンとメルロのブレンド。	ボトル 5,000円

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイアモンド酒造	グラス
ますかつとベリー-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に止まらない情 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



## 日本酒

### 日本酒飲み比べセット

1,500円

(奥／三井の寿／夏ヤゴ／玉川)

023  
愛知  
AICHI

#### 奥 夢山水五割五分 夏かすみ吟醸 生酒

一合  
850円  
半合  
450円

目の前に三河湾を望む西尾市。山崎合資会社。地元愛知県産の酒造好適米「夢山水」を仕込み全量に使用した「奥」シリーズ。爽やかな香りと喉越しは、暑い夏にピッタリ。キリッと冷やしてゴクゴク飲みたい一本。

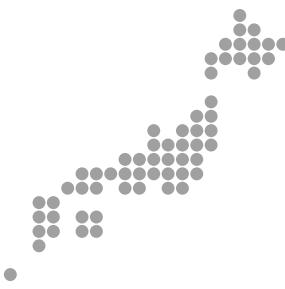
040  
福岡  
FUKUOKA

#### 三井の寿 cicala 純米吟醸

一合  
850円  
半合  
450円

福岡県三井郡井上合名会社。蔵元・井上宰繼氏はイタリア大好き！四季ごとの限定品は、イタリアンラベル。夏はイタリア語でセミを意味する「チカラ」が登場。リンゴのような香りと甘酸っぱい酸味が心地よい。

## 日本酒



014  
神奈川  
KANAGAWA

### いずみ橋 夏ヤゴ ブルー 山田錦純米原酒

神奈川県海老名市和泉橋酒造。

「酒造りは米作りから」の信念のもと、社長の橋場友一さん自ら県内の農家と共に酒米作りから精米、醸造までを一貫して行う。夏の田んぼでのびのび育つ「ヤゴ」をモチーフにしたこの酒は、爽やかな酸と旨味が特徴。コクのあるメリハリのきいた料理と相性良し。

一合  
900円  
半合  
500円

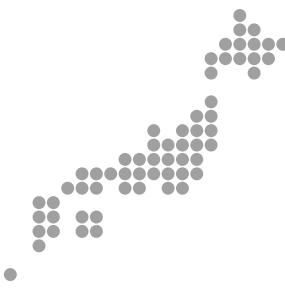
026  
京都  
KYOTO

### 玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

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を中心に江戸時代の製法を再現するなど個性的な酒を生み出している。「Ice Breaker」は「場の雰囲気を和らげる」の意。ロックで味わいや香りの変化も楽しんで欲しい。

一合  
900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

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

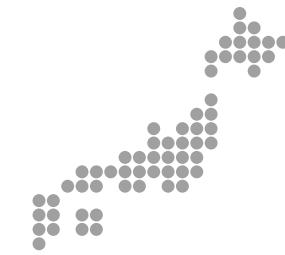
### 文佳人 山北みかんリキュール 700円

(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。

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。

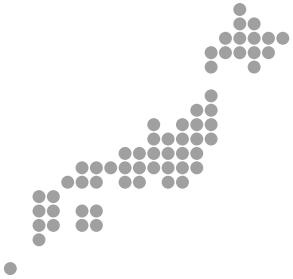
030

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)