



Aogashima  
Special menu

D&DEPARTMENT PROJECT

# 青酎・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ)

Aochu

013  
東京  
TOKYO

① 青酎麦25度 600円

② 青酎麦35度

③ 青酎池の沢

④ 恋ヶ奥

---

⑤ あおちゅう広江マツ 700円

⑥ あおちゅう奥山直子

⑦ あおちゅう広江末博

⑧ あおちゅう広江順子

⑨ あおちゅう菊池正3年

---

⑩ 青酎PREMIUM 1,100円

## 青酎・あおちゅう飲み比べ

700円

あおちゅう10種の中から3種を飲み比べ。コクと酸味、  
青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。

## 青ヶ島の肴セット

1,200円

青ヶ島でよく食べられている料理をヒントに作った、  
あおちゅうに合うつまみ5種盛り。

## 青酎・あおちゅう飲み比べ&肴セット

1,800円

個性の強い島料理が、あおちゅうの持つ独特の香りと  
その魅力を引き立て合っていく。

## あおちゅう橙サワー

950円

フルーティーな香りが特徴の「あおちゅう奥山直子」と、  
青ヶ島であおちゅうに絞って飲むという橙を使ったサワー。  
あおちゅうの独特な香りに、橙の爽やかな酸味が重なり、  
すっきりと飲める。

# 青酎・あおちゅうの味

Taste of Aochu

1



杜氏：荒井清  
青酎25度

【甘み】★★★★  
【酸味】★  
【苦味】★★  
【特徴】ライ麦パン

麦白麹で仕込んだ麦焼酎を6年以上熟成。どっしりとコクのある味

6



杜氏：奥山晃  
あおちゅう奥山直子

【甘み】★★★★  
【酸味】★★★★  
【苦味】★★  
【特徴】ライ麦パン・干し草・ソース

国産麦と島産サツマイモの自然麹仕込み。当代の母直子さんの味を継承

2



杜氏：荒井清  
青酎35度

【甘み】★★★★  
【酸味】★★  
【苦味】★★  
【特徴】パン・ローストナッツ・薬酒

ローストナッツのような香ばしさと薬酒の風味。重厚な味わい

7



杜氏：広江清二  
あおちゅう広江順子

【甘み】★★  
【酸味】★★★★  
【苦味】★★  
【特徴】ライ麦パン・干し草・白胡麻

野生の菌で発酵する自然麹仕込み。10年以上の長期熟成

3



杜氏：荒井清  
青酎池の沢

【甘み】★★★★★  
【酸味】★  
【苦味】★★  
【特徴】ナッツ・ロースト

麦白麹で仕込んだ芋焼酎を4年熟成。甘い香りと青葉のような香り

8



杜氏：広江末博  
あおちゅう広江末博

【甘み】★★  
【酸味】★★★★★  
【苦味】★★★  
【特徴】ソース・干し草・白胡麻・薬酒

毎年つくる原酒を継ぎ足しながら長期熟成したまろやかな味

4



杜氏：広江清二  
恋ヶ奥

【甘み】★★  
【酸味】★★★★  
【苦味】★★  
【特徴】焼きリンゴ・麦わら

原料の麦に、直火で炒った麦を加えるため、香ばしさが特徴

9



杜氏：菊池正  
あおちゅう菊池正3年

【甘み】★★  
【酸味】★★★★  
【苦味】★★  
【特徴】ソース・ライ麦パン・草

サツマイモをふんだんに使って仕込む3年熟成。甘みが強い

5



杜氏：広江マツ  
あおちゅう広江マツ

【甘み】★★  
【酸味】★★★★★  
【苦味】★★  
【特徴】ソース・干し草・ライ麦パン・山椒・薬酒

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。当代の母マツさんの味を継承

10



杜氏：荒井清  
青酎PREMIUM

【甘み】★★★★  
【酸味】★★  
【苦味】★  
【特徴】ローストナッツ・ソース

10年熟成芋焼酎と7年熟成麦焼酎をブレンド。バランスの良い味

コクのある香り

香ばしさ



青葉のような香り

香ばしさ



酸の香り

爽やかな果実の香り



酸の香り

青葉のような香り



島の味わい

# 青酎・あおちゅうに 合うつまみ

個性の強いあおちゅうにも負けない、  
青ヶ島のうまい肴。

あおちゅうは、その独特な製法や菌の力によって、花や果実のような香り高い味わいから、青葉のようなフレッシュな味わい、ほろ苦い独特な香ばしい香りまで、本当に多様な味の広がりがある。青ヶ島ではいったいどんな肴をお供に楽しんでいるのだろうか。サツマイモや里イモなどを島ではよく食べる。湯がいて潰し、そこにカツオの「塩辛」を合わせて食べる。塩辛のもつ塩味がイモの甘さを引き立てる。道端に自生している明日葉は、野菜と言うより野草に近い。年中収穫ができるが、冬の葉のやわらかい時期が良い。天ぷらにすると、葉先までサクサクとした食感がおいしく、島内で火山の噴気孔蒸気熱を利用して作る「ひんぎゃの塩」を一振りすると、明日葉の持つ独特なほろ苦さに、旨味と甘みが加わって絶品定番料理となる。また、伊豆諸島全体を見ると、やはり海との関わりは欠かせない。八丈島の「くさや」や、神津島の島海苔など、島しょ地域内の食材も少量だがそれぞれに流通して、くさやをちぎって、明日葉と醤油マヨネーズで和えた料理は、島の学校給食になるほど馴染みが深いと言う。また、醤油、島みそ、島唐辛子、ニンニク、生姜などを漬け込み熟成させた、辛旨い「島だれ」をつけて、島周辺で獲れる白身魚を刺し身で食べる。刺し身醤油としては驚きの組み合わせだが、南国の中で食べるとむしろ丁度良い。あおちゅうの持つ独特な香りは、苦みや辛味のある、個性の強い島の肴で、その魅力が引き立て合っていく。





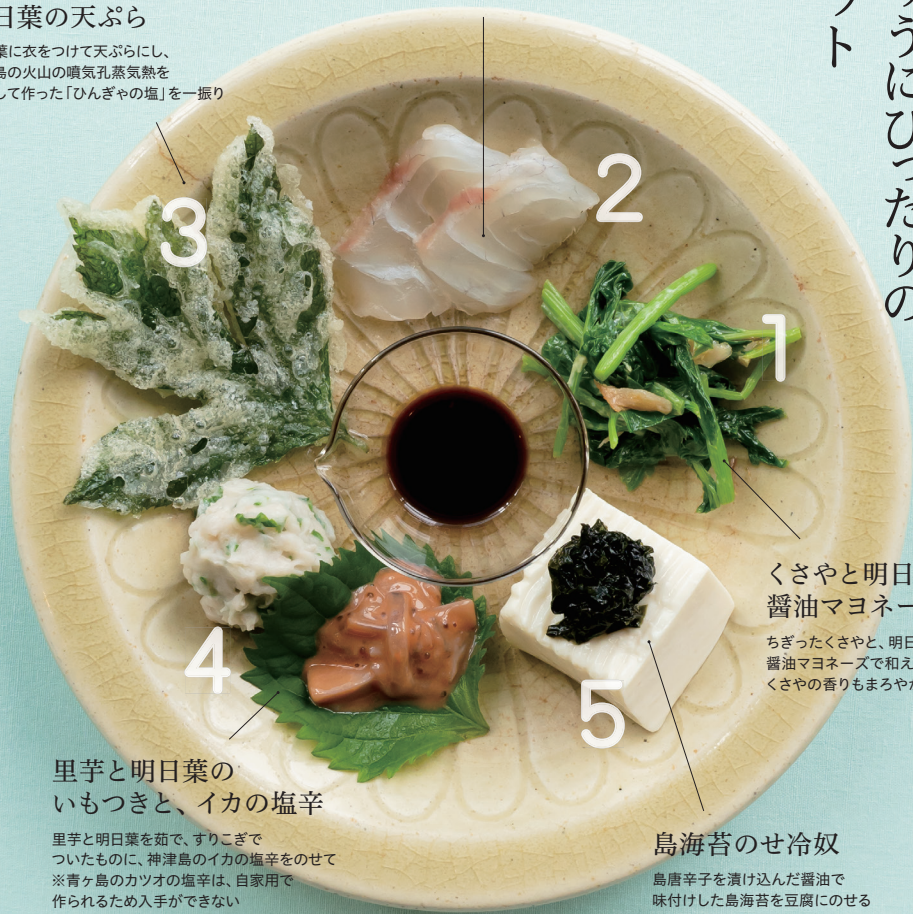
# 青耐・あおちゅうにぴったりの 青ヶ島の肴セツト

## 真鯛の刺し身と島だれ

青ヶ島でよく食べられる白身魚には、ニンニク、生姜などをブレンドして島みそに混ぜた島だれをつけて

## 明日葉の天ぷら

明日葉に衣をつけて天ぷらにし、青ヶ島の火山の噴気孔蒸気熱を利用して作った「ひんぎゃの塩」を一振り



## くさやと明日葉の 醤油マヨネーズ和え

ちぎったくさやと、明日葉を醤油マヨネーズで和えたもの。くさやの香りもまろやかに落ち着く

## 里芋と明日葉の いもつきと、イカの塩辛

里芋と明日葉を茹で、すりこぎでついたものに、神津島のイカの塩辛をのせて  
※青ヶ島のカツオの塩辛は、自家用で作られるため入手ができない

## 島海苔のせ冷奴

島唐辛子を潰け込んだ醤油で味付けした島海苔を豆腐のにせる

# 青酎・あおちゅう飲み比べ

杜氏：荒井清  
青酎池の沢

麦白麹で仕込んだ芋焼酎を4年熟成。  
甘い香りと青菜のような香り

杜氏：荒井清  
青酎25度

麦白麹で仕込んだ麦焼酎を6年以上熟成。どっしりとコクのある味

杜氏：荒井清  
青酎35度

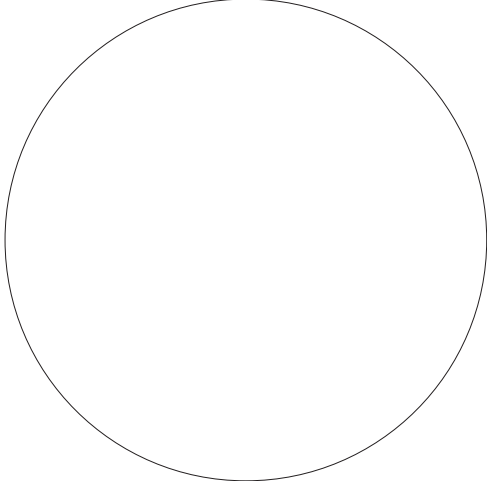
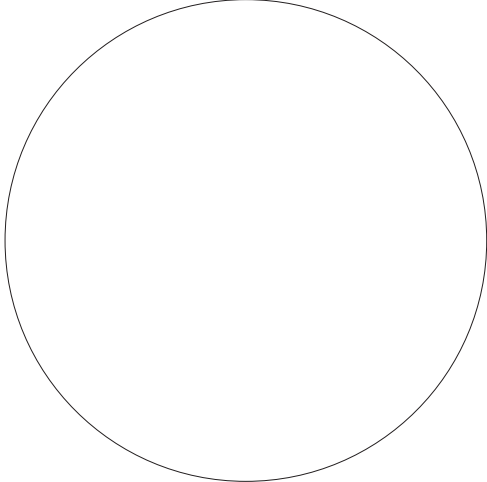
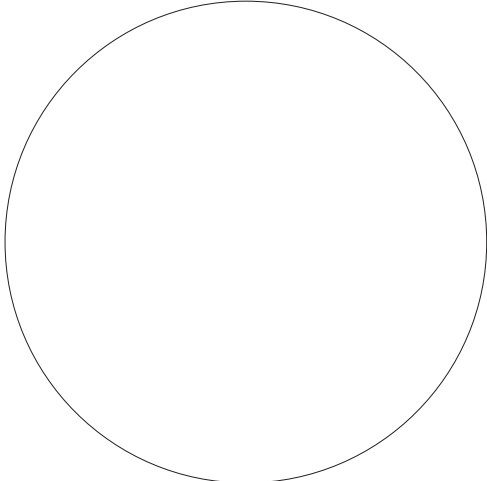
ローストナッツのような香ばしさと薬酒の風味。重厚な味わい

杜氏：広江清二  
怨ヶ奥

原料の麦に、直火で炒った麦を加えるため、香ばしさが特徴

杜氏：広江マツ  
あおちゅう広江マツ

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。当代の母マツさんの味を継承



杜氏：奥山晃  
あおちゅう奥山直子

国産麦と島産サツマイモの自然麹仕込み。当代の母直子さんの味を継承

杜氏：広江清二  
あおちゅう広江順子

野生の菌で発酵する自然麹仕込み。10年以上の長期熟成

杜氏：広江末博  
あおちゅう広江末博

毎年つくる原酒を継ぎ足しながら長期熟成したまろやかな味

杜氏：菊池正  
あおちゅう菊池正3年

サツマイモをふんだんに使って仕込む3年熟成。甘みが強い

杜氏：荒井清  
青酎PREMIUM

10年熟成芋焼酎と7年熟成麦焼酎をブレンド。パランスの良い味