



Aogashima
Special menu

D&DEPARTMENT PROJECT

青酌・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ) Aochu

013
東京
TOKYO

① 青酌麦25度 600円

② 青酌麦35度

③ 青酌池の沢

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 青酌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。あおちゅうの独特的な香りに、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・業務

ローストナッツのような香ばしさと業務の風味。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・業務

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・業務

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



青酌麦25度
ライ麦パン

甘み★★★
酸味★
苦味★★

青酌麦35度
パン・ローストナッツ・薬酒

甘み★★★
酸味★★
苦味★★

酸の香り

爽やかな果実の香り

香ばしさ

青葉のような香り

香ばしさ



青酌池の沢
ナッツ・ロースト

甘み★★★★
酸味★
苦味★★

あおちゅう奥山直子
ライ麦パン・干し草・ソース
甘み★★★
酸味★★★
苦味★★

6

あおちゅう広江順子
ライ麦パン・干し草・白胡麻
甘み★★★
酸味★★★
苦味★★

7

青酌PREMIUM
ローストナッツ・ソース

甘み★★★
酸味★★
苦味★



恋ヶ奥
焼きリンゴ・麦わら
甘み★★★
酸味★★★
苦味★★

あおちゅう菊池正3年
ソース・ライ麦パン・草

甘み★★★
酸味★★★★
苦味★★★

9

あおちゅう広江末博
ソース・干し草・白胡麻・薬酒
甘み★★★
酸味★★★★
苦味★★★

8

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。湯がいて漬し、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「ひんぎやの塩」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。



青酌・あおちゅうにぴつたりの 青ヶ島の肴セット

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「ひんぎやの塙」を一振り

3



2

1

里芋と明日葉の いもつきと、イカの塙辛

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

4

5

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

島海苔のせ冷奴

島唐辛子を漬け込んだ醤油で味付けした島海苔を豆腐にのせる

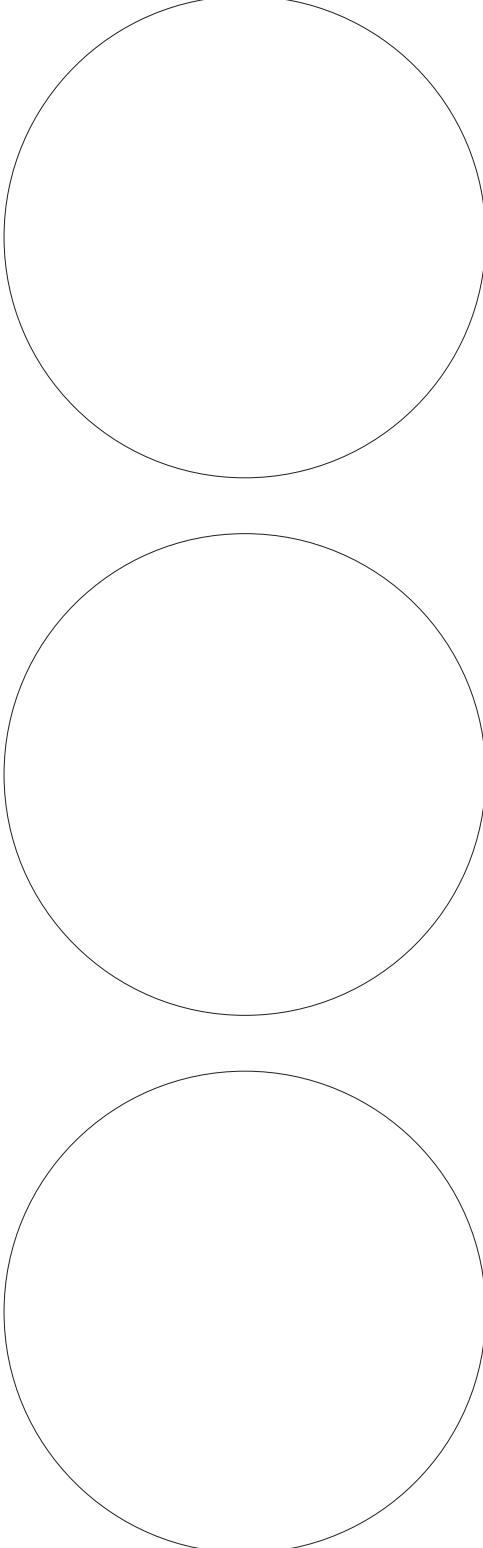
青酌・あおちゅう飲み比べ

杜氏: 奥山晃
あおちゅう奥山直子
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

杜氏: 荒井清
青酌25度
麦白麹で仕込んだ芋焼酎を6年以上熟成。
柔らかいコクのある味

杜氏: 広江清二
恋ヶ奥
原料の麥に、直火で炒った麦を加えて絶妙な味を継承

杜氏: 広江マツ
あおちゅう広江マツ
炒った麦を加えて絶妙な味を継承



杜氏: 奥山晃
あおちゅう奥山直子
野生の酵母で発酵する自然麹仕込み。10
年以上の長期熟成
み。当代の母直子さんの味を継承

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: 荒井清
青酌PREMIUM
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

杜氏: 広江清二
恋ヶ奥
炒った麦を加えて絶妙な味を継承