

定食



(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

010
群馬
GUNMA

群馬定食 おっきりこみ と焼きまんじゅう

1,650円

幅広の手打ち麺を、季節の野菜と煮込んだ「おっきりこみ」。特製味噌だれで焼き上げた「焼きまんじゅう」。サクサクのヒレカツを和風だれにからませた上州カツ丼（小）。生芋こんにゃくと、手練り蒟蒻の食べ比べ。（焼きまんじゅうは、ご注文いただいてから焼き上げるためお時間をいただきます）

023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,650円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」。

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。

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、八丈島のメダイのさつま揚げ、島海苔の味噌汁。

※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



(d TOUR share travel SAGA関連メニュー)•

041

佐賀

SAGA

佐賀定食

1,650円

有明の海苔はそのままでも、ご飯を巻いても。ホクホクの白石れんこんと呼子のイカを、甘く煮付けた煮物、嬉野温泉水を使ったとろけるような温泉湯豆腐。郷土料理「ふなんこぐい」の小鉢とシャリ感のある小城羊羹付き。(海苔は一回おかわり無料)

037

香川

KAGAWA

香川定食 「やまくに」の いりうどん

1,100円

瀬戸内の伊吹島で水揚げされた鮮度抜群の「やまくに」のいりこを、ふんだんに使った定食。いりこのだしがらかき揚げ(郷土料理「まんばのけんちゃん」に途中で替わることがございます)、「いりこ飯」。

016

富山

TOYAMA

こぶ飯むすび

600円
(1個300円)

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。(数に限りがございます。ランチタイムは、定食のご注文をいただいたお客様のみに限らせていただいています、ご了承くださいませ。)

001

北海道

HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

420円

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のホクホクの「紅芳香南瓜」を使った、おすすめの一品です。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事あとの) コーヒー(hot / ice) 各550円

野菜 単品メニュー



013
東京
TOKYO

旬野菜と季節のフルーツのサラダ

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜と季節のフルーツをのせたサラダ。

900円
ハーフ
550円

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のホクホクの「紅芳香南瓜」を使った、おすすめの一品です。

420円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

旬の東京野菜を、大阪の「こんぶ土居」の昆布のお出汁でつくった八方だしで、おひたしにしています。

420円

「良い食品づくりの会」単品メニュー



016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご（昼限定）

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。

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大粒の梅干し。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



015
新潟
NIIGATA

枋尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市枋尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違えるほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布め

600円

昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

600円
(1個300円)

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

022
静岡
SHIZUOKA

釜揚げしらすと青のりの卵焼き

750円

駿河湾でとれたしらすと、浜名湖産の青のりを、ふんわり卵で巻いた卵焼き。

023
愛知
AICHI

味噌カツ

1,000円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



032
香川
WAKAYAMA

やまくにのパリパリいりこ

390円

燐灘の良質ないりこを確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

040
福岡
FUKUOKA

d47ポテトサラダ

500円

京博多に、日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子を使ったポテトサラダ。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

520円

40度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、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。

デザート（11:30～22:30）



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 570円 たまご餡のせ

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。

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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

（数量限定）

栗のパフェ

1,400円

長野県小布施にある桜井甘精堂の渋皮煮と栗かのこを使ったアイスを、石川県丸八製茶場の加賀棒茶のゼリー、富山県セイアグリー健康卵をつかったカステラと、香川県「くぼさんのとうふ」のクリームでスッキリと。色味や香りも秋らしいパフェ。



029

奈良

NARA

お茶のお汁粉セット

1,000円

幻の品種と言われている月ヶ瀬健康茶園の紅茶“べにひかり”と朱鞠小豆のお汁粉。月ヶ瀬健康茶園のほうじ茶付き。

珈琲



(コーヒー)

010
群馬
GUNMA

伊東屋珈琲

午後の伊東家	(ホット)	550円
フレンチブレンド	(アイス)	550円

自家焙煎のスペシャルティコーヒー専門店として、群馬・桐生市内に2店舗をかまえる“伊東屋珈琲”。代表の高松さんはパティシエでもあり、お店でだしているケーキや焼き菓子は全て自家製。2号店であるItoyacoffee factoryには大きな焙煎機があり、焙煎家の古谷さんがここでシングルオリジンコーヒー豆を丁寧に焙煎している。

午後の伊東家は、桐生の共働きで自営業の方が、午前の仕事を終え一息つくときに飲みやすいよう、すっきりした中煎りブレンド。フレンチブレンドは、ミルクともよく合う深煎り。

紅茶

(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570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のダージリン。

(アイ스티ー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570円

芦屋市 MUSICAのアールグレイを使ったアイ스티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、ミルクで煮込んだチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。



お茶



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。

029
奈良
NARA

月ヶ瀬健康茶園 つづける畑の有機ほうじ番茶

620円

耕作放棄地の再生に取り組む月ヶ瀬健康茶園の岩田さん。
成熟した葉・茎・枝を収穫・製茶後、選別せずにまるごと
焙じることで風味のバランスがとれたほうじ番茶です。

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

(ソフトドリンク)



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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE

750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

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。

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。

006
山形
YAMAGATA

ラ・フランスジュース

800円

新庄市「荒井りんごや」の遠藤拓人さんが育てた甘
くみずみずしい、洋なしのジュース。

ジュース

(ソフトドリンク)



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

信州生まれの美味しいトマト

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。

039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

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飲める。

季節の果物のジュース



019
山梨
YAMANASHI

生搾り葡萄 飲み比べ

1,500円

葡萄の収穫量日本一。山梨県勝沼市の若尾果樹園から届いた3種の葡萄を生搾り。山梨県固有の白ぶどう「甲州」、日本の赤ワインの代表品種「マスカット・ベリーA」、山梨で産まれた「甲斐路」。
(時期によって葡萄の種類が異なります)

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぼり／大三島のみかん／
ひょうかん)

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぼり 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

堀田青果 大三島のみかん 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。

038
愛媛
EHIME

無茶々園のひょう柑 800円

愛媛県西伊予市。ひょうかんは、さわやかな香りが際立つ、ほろ苦さと甘みのバランスがよい。

ビール

(ドラフトビール)

(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

010
群馬
GUNMA

シンキチ醸造所 (数量限定)

柚子のばかたれ 980円

和食の料理人を20年間務めていた店主の堀澤宏之さんが「和食に合うビールを作りたい」と、2016年に高崎にお店をオープン。群馬県産の素材を使ったビールを作る。高崎の柚子を使って仕込んだシトラスビール、柚子のばかたれは、爽やかで上品な味わい。

常陸野ネストビール

008
茨城
IBARAKI

ホワイトエール 880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。食前酒によい爽やかな味わいのホワイトエール。

(瓶ビール)

(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

010
群馬
GUNMA

上越線ビール

D51498 BLACK 930円

C6120 PILSNER 930円

月夜野クラフトビールとのタイアップビール。上越線を走るSLの重厚感をイメージし、群馬の麦芽とみなかみの水で作られる。力強いD5198をイメージした黒ビールBLACKとスピード感あるC6120はドライですっきり。

ビール

(瓶ビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

・紅赤（べにあか） 930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。

・伽羅（きやら） 880円

スパイシーな柑橘の香りと苦みが特徴。時間をかけてじっくりと味わいたい。

・瑠璃（るり） 880円

軽やかな口当たりのピルスナー。香りと苦みのバランスが良く、どんな料理にもあう。

・白（しろ） 880円

無ろ過、滑らかな舌触りの小麦ビール。小麦と酵母の甘みが特徴。

・毬花（まりはな） 880円

グレープフルーツのような華やかな香りのIPA。低アルコールながら、苦みと香りのバランスがよく、飲みやすい。

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。



山梨 ワインツーリズム10周年記念

新田商店 新田正明氏セレクト 山梨の白ワイン



山梨 白ワインの飲み比べセット

1,300円

(シュール・リー/樽熟甲州 /THE KOSHU)

019
山梨

YAMANASHI

フジッコワイナリー

フジクレール シュール・リー

日本の食卓に長年寄り添ってきたフジッコの使命は「日本の食文化にあったワインを造ること」。その代表作。柑橘の香りとキレのある爽やかな酸が特徴。

グラス

730円

ボトル

4,700円

019
山梨

YAMANASHI

イケダワイナリー

樽熟甲州

樽熟させているが、古樽を使うことで香りを抑え、甲州種のフレッシュさをひきだしている。様々な料理にあうワイン。

グラス

730円

ボトル

4,700円

019
山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

THE KOSHU

1300年の歴史があるといわれる「甲州」は日本固有の葡萄品種。ポンカンやいよかんを連想させる柔らかな香りと旨みをもつ。

グラス

780円

ボトル

5,000円

山梨 ワインツーリズム10周年記念

新田商店 新田正明氏セレクト 山梨のボトルワイン



019
山梨
YAMANASHI

マルサン葡萄酒
甲州 百（白）

4,400円

自社畑でとれた甲州を使用。州種のもつ果皮の旨みと渋み、熟成感のある一本。

019
山梨
YAMANASHI

塩山洋酒
重川（白）

4,700円

塩山地区、重川沿いの自社畑の甲州使用。ぶどうの収穫時期を早め、酸味がしっかりと表現されている。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ Y.A TINTO（赤）

4,700円

マスカットベリーーAを使用。ステンレスタンクで発酵。イチゴやチェリーの香り、ほんのり香ばしくスパイシー。

019
山梨
YAMANASHI

白百合醸造
セラーマスター マスカットベリーーA

5,000円

勝沼町岩崎地区のマスカットベリーーAを使用。イチゴやチェリーの香りに樽由来のバニラ香がアクセント。

山梨 ワインツーリズム10周年記念

新田商店 新田正明氏セレクト 山梨の赤ワイン



山梨 赤ワインの飲み比べセット

1,300円

(ベリーA百/キザンワイン 赤/ベルカント)

019
山梨

YAMANASHI

マルサン葡萄酒 ベリーA 百

約300年続く若尾葡萄園は、マルサン葡萄酒としてワインもつくっている。代表若尾亮氏は、家族とともに栽培から販売、経理まで関わっている。ベリーAの魅力が100%引き出されたイチゴの香りが特徴の軽やかな一杯。

グラス
680円
ボトル
4,400円

019
山梨

YAMANASHI

機山洋酒工業 キザンワイン 赤

家族で経営しているこのワイナリーは、土屋幸三さんの祖父の代から始まった。自家栽培のブラッククイーンを使ったこのワインは奥行きのある渋みとバランスの良い酸味をもつスパイシーな一杯。

グラス
730円
ボトル
4,700円

019
山梨

YAMANASHI

くらむぼんワイン ベルカント マスカットベイリー A 樽貯蔵

代表の野沢たかひこさんは、フランスのホームステイ先で食べた料理やワインに感動し、家業を継ぐ決心をした。自社畑の土地の個性を生かそうと、自然栽培。無濾過、しっかりした渋みが感じられる深みのある味。

グラス
780円
ボトル
5,000円

日本酒



群馬の日本酒飲み比べセット

1,500円

(美山錦/水芭蕉/巖/桂川)

010
群馬
GUNMA

町田酒造55特別純米 美山錦 直汲み

一合
900円
半合
500円

前橋市町田酒造。無濾過、生原酒らしいフレッシュ感、マスカットのようなジューシーな香味が特徴。県内唯一の女性杜氏が、自分の子どものように育て上げた愛情あふれる一本。

010
群馬
GUNMA

水芭蕉 純米大吟醸 翠

一合
950円
半合
550円

利根郡川場村 永井酒造。尾瀬の雪解け水が源流の仕込み水に由来する、優しく、柔らかで、綺麗な酒質。白桃や洋梨のような上品な淡い香味。白身魚や豆腐料理に合わせたい。

日本酒



010
群馬
GUNMA

巖 純米吟醸 雄町45 有恒

藤岡市高井株式会社。

高精白に向かない雄町米をしっかりと磨いた先に現れたのは、吟醸香は皆無、力強い旨みとキレのある、腰の太い男酒。蔵元の酒造りに対する哲学の詰った一滴。じっくりと味わいたい。

一合
1,200円
半合
650円

010
群馬
GUNMA

桂川 上州一

前橋市 柳澤酒造。

明治10年の創業以来、「もち米四段仕込み」製法で造られている。同蔵定番の甘口酒。養蚕や農耕の盛んだった時代から、群馬の晩酌を支え続ける一本。ぜひ熱燗で。

一合
750円
半合
400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

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
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)



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅の梅酒

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。完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴。

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

とり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。

008
茨城
IBARAKI

木内梅酒

700円

常陸野ネストビール「ホワイトエール」のホップ、ハーブの風味、梅実に果糖（ハチミツや果物に含まれている糖類）がマッチ。さらりとした味わい。

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。

ウイスキー



019

山梨

YAMANASHI

白州 ハイボール

1,000円

清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスモーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）

011

埼玉

SAITAMA

秩父蒸留所 イチローズモルト ダブルディスティラリーズ

700円

（ロック／水割り）

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリエンタルな薫りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。

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

恩納酒造所

むかし造り 萬虎〜マントラ〜

700円

雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

047

沖縄

OKINAWA

識名酒造

こいしぐれ

800円

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)