



さんまおでん



だし
dashi

天然だし

当店のだしは塩も粉末醤油も添加物も一切使用していない完全な天然だしです。厳選された節、昆布、椎茸をブレンドし、素材の甘味をそのまま活かした、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



うるめ節

うるめ節は、イワシ系の中では比較的クセがなく甘みがあります。



さんま節

サンマを原魚としています。あっさりとした中に甘みも感じます。はらわたが入ったままの製造なので、苦みを感じることもあります。



むろあじ節

ムロアジを原魚としており、主に裸節で流通しております。黄色っぽい出汁色で、甘み、コクがある点などサバにも似ておりますがサバよりまろやかで魚臭さが少ないのが特徴です。



真昆布

まろやかで上品な味わいです。南茅部地区で採れる白口浜の真昆布は、古くから天皇家に献上されるなど品質の高い昆布です。



利尻昆布

出汁の透明度が非常に高いので、出汁をよりクリアにとるのに使い易いです。昆布の採れる礼文島、利尻島、稚内の海岸部は塩分濃度が高く、塩味のある昆布が育つと言われています。



干し椎茸

鰹節や昆布と相性が良く、旨み成分（グアニル酸）の相乗効果が高いことから、出汁に加えると味の奥深さを感じます。



煮干し

10cm～12cmの大き目の片ロイワシの煮干しです。片ロイワシは最も生産量も多く、最も流通している煮干しです。味は、インパクトは強めで、脂ものりやすく、力強くなります。



うるめ煮干し

ウルメイワシを原料とした煮干しです。片ロイワシに比べると、クセがなく甘みのある出汁がとれます。



お酒
sake & wine

日本酒とワイン

野菜と同じ土地の水を使用した日本酒とワインを提供しております。同じ土地の野菜とお酒の相性は抜群と古くから言われております。瑞々しくまろやかな味わいをお楽しみください。



信州亀齢 純米吟醸

フレッシュ＆フルーティー、ミネラル感いっぱいの透明感を感じさせる飲み口。新酒らしいガス感もあり、最後はシュッとドライにキレます。



大信州

研ぎ澄まされた辛口ではなく、旨味もしっかり、香りもふわつと開く、大信州ならではの透明感のある超辛口です。



九郎右衛門

天然水の旨さに、しっかりした酸味が乗り、加えて米の旨味と甘味もある。



夜明け前

芳醇な香りはまるで夏のメロンの様に瑞々しく、濃厚な旨味は力強さを持ち、最後に抜けていく酸味との調和を取る事で食中酒としての役割をしっかりと果たします。



ナイアガラ

甘く気品ある香りに豊かな果実味と適度な酸味が調和している爽やかな飲み口のやや甘口白ワインです。



エクセレント山葡萄

長野県下伊那地方で栽培されているヤマブドウは希少で、個性的な味わいを持ちます。野趣あふれる香り、深い色合いと渋味、そして酸味が特徴です。



エクセレントシャルドネ

ワイナリーのある松川町増野地区、標高800mのぶどう園で収穫されたシャルドネで醸造され、さらにフレンチオークの樽で熟成。黄色く透明感のある色で樽の熟成感を楽しむことができます。



リースリング

自社園場で収穫したリースリングを使用。リースリングらしい華やかな香りとオイリーな雰囲気折り重なる。すっきりとした酸味と果実味のバランスがよく飲みやすいワインです。

