

おいしい流域
備中・美酒 de Dish
びっちゅう・びしゅ どう でいっしゅ

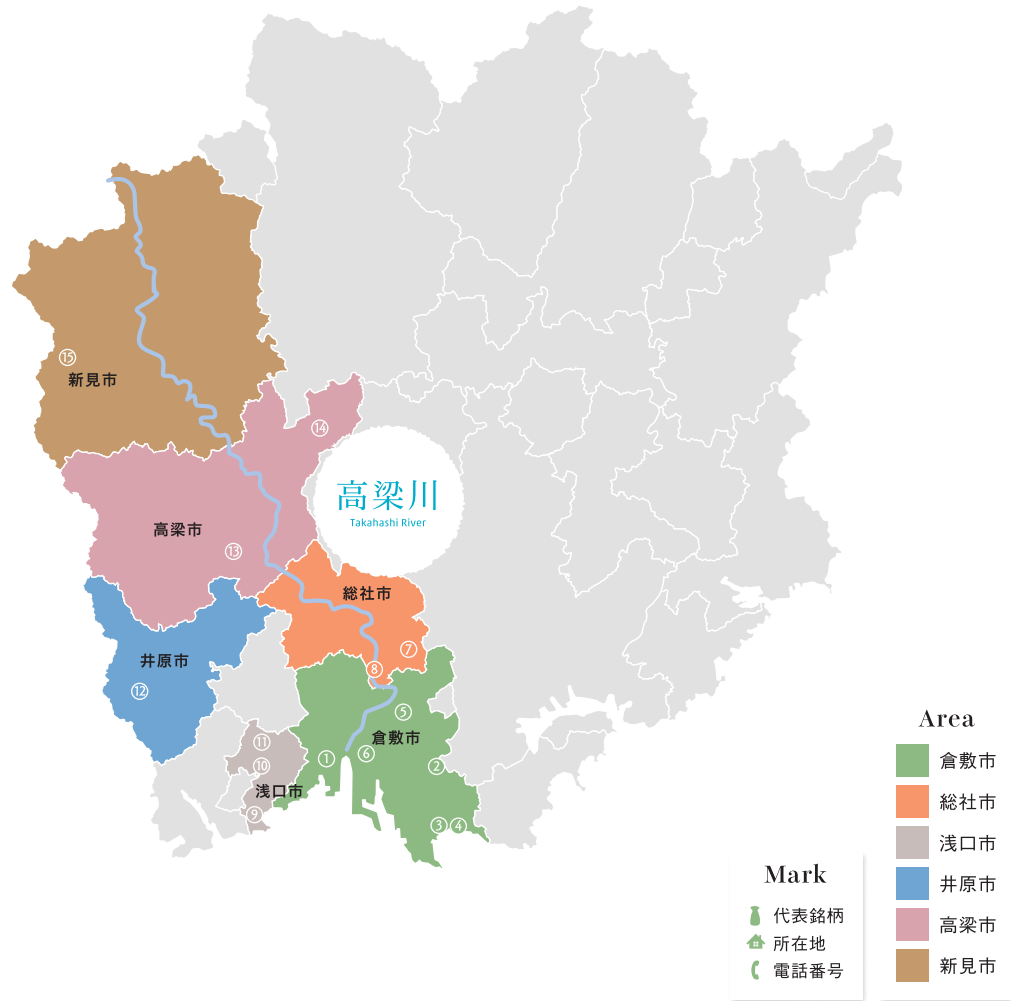
高梁川流域の旬のお酒と旬の食で、ほろ酔いのひとときを



実施期間：2020年10月31日～12月27日

参加店舗：高梁川流域の飲食店18店舗

高梁川流域酒造会社マップ



備中地域の酒造会社

- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| ① 菊池酒造(株)
■ 木村式奇跡のお酒純米吟醸雄町
■ 倉敷市林705
☎ 086-522-5145 | ② 熊屋酒造(有)
■ 伊七雄町60特別純米一回火入れ
■ 倉敷市林705
☎ 086-485-0007 | ③ 三冠酒造(有)
■ 三冠雄町純米吟醸
■ 倉敷市見島下の町2-9-22
☎ 086-472-3010 | ④ 十八盛酒造(株)
■ 多賀治純米雄町無濾過火入原酒
■ 倉敷市見島田の口5-6-14
☎ 086-477-7125 | ⑤ 森田酒造(株)
■ 萬年雪純米荒走り
■ 倉敷市本町8-8
☎ 086-422-0252 |
| ⑥ (有) 渡辺酒造本店
■ 純米大吟醸夢倉敷39
■ 倉敷市連島町亀島新田170
☎ 086-444-8045 | ⑦ 三宅酒造(株)
■ 総社特別純米酒
■ 総社市宿355
☎ 0866-92-0075 | ⑧ ヨイキゲン(株)
■ 純米大吟醸雄町夜空ノ露天
■ 総社市清音上中島372-1
☎ 0866-94-0011 | ⑨ 嘉美心酒造(株)
■ しほりたて
■ 浅口市寄島町7500-2
☎ 0865-54-3101 | ⑩ 平喜酒造(株)
■ 喜平純米吟醸木桶仕込
■ 浅口市鴨方町鴨方1283
☎ 0865-44-2122 |
| ⑪ 丸本酒造(株)
■ 竹林からやか
■ 浅口市鴨方町本庄2485
☎ 0865-44-3155 | ⑫ 山成酒造(株)
■ 蘭の笠原酒
■ 井原市芳井町露瀬23
☎ 0866-72-0001 | ⑬ 白菊酒造(株)
■ 大興白菊純米白菊
■ 高梁市成羽町下日名163-1
☎ 0866-42-3132 | ⑭ 芳烈酒造(株)
■ 純米吟醸風
■ 高梁市有漢町有漢2535-1
☎ 0866-57-2003 | ⑮ 三光正宗(株)
■ ひのくち
■ 新見市首西町上神代951
☎ 0867-94-3131 |

主催 倉敷市文化産業局
文化観光部観光課
〒710-8565 岡山県倉敷市西中新聞 640
TEL 086-426-3411

備中美酒 de Dishの最新情報はこちらから!

倉敷観光 WEB <https://www.kurashiki-tabi.jp/>



お酒のチカラ。

私が日本酒に魅せられたのは、30代はじめのこと。取材で出会ったある杜氏の存在がきっかけでした。

造り酒屋に生まれたその杜氏は、蔵を継ぐことに反発。若いころはやんちゃ三昧だったといいます。ところが父親が病に倒れ、思いがけず酒造りの道へ。生来の負けず嫌いが高じて旨い酒を造ろうとのめり込むうち、すっかりその虜になってしまったのです。

そんなドラマチックな物語を持つ杜氏が醸したお酒を飲んだとき、なんともいえない感動を覚えました。華をまとった香り、研ぎ澄まされた味わい……。なにより、蔵を受け継ぐ覚悟や酒造りに携わる喜びがにじんだ一杯には、それまでの彼にはなかったやさしさや包容力さえも感じられたのです。

その瞬間、私はお酒の素晴らしさに心を揺さぶられ、一人でも多くの人にこの感動を伝えたいと思うようになりました。大げさに聞こえるかもしれませんが、お酒には人生を変える不思議なチカラがある。私は今でもそう、信じています。

あなたが心地いいこと。

杜氏との出会いが私の人生を変えたように、お酒には人の縁を取り持つ魅力があります。お酒のおかげで私は多くの仲間や同志に出会い、素晴らしい師や先輩、ライフワークにも恵まれました。初めて会う人と挨拶するときは誰だって緊張す

るし、話題に窮することも少なくないでしょう。けれど、ひとたび杯を交わすと自然と会話が弾むから不思議。仕事仲間や同志とは、お酒を飲みながら本音を語り、絆を深めることだってできます。

大切なのは、相手のペースに合わせるのではなく、マイペースで楽しむこと。無理をして悪酔いしてしまつては、逆効果です。相手も自分も心地よく感じる「ほろ酔い」が、ベスト。料理を味わい、相手との語らいを楽しみながら、ゆっくりと杯を進めましょう。そして、合間にお酒と同量のお水（和らぎ水）を飲めば、次の朝はきつと快い目覚めが待っているはず。「昨日は本当にいいひとときだったな」。そんな時間を、お酒とともに過ごせたらいいですね。

第一印象だけで、決めてませんか。

あなたが美味しいと感じたお酒や、好きなお酒。その評価は、人それぞれ違ってあたりまえです。たとえまわりの評価と違っていてもいいのです。自分の感性を大切に、そのお酒ならではの魅力を見つけて楽しみましょう。

冷酒からお燗まで、お酒は温度帯によって多様な表情を見せます。お酒を注ぐ酒器によっても香りと味わいの印象はさまざま。一口飲んで「ちょっとニガテだな」と思ったお酒でも、楽しみ方次第で印象ががらりと変わることだってあります。とりわけ、おいしいお酒と料理に出合った時の幸福感は格別。その喜びを誰と共有するか、どんな

お酒って、であいです。

であいは、その先へ。

シチュエーションで楽しむかも、大事なファクターになるでしょう。「美味しいー」と感じられる、千載一遇の機会。そんなとっておきの瞬間が一杯のお酒との出会いによって訪れるなんて、ちよつとステキだと思いませんか？

シチュエーションで楽しむかも、大事なファクターになるでしょう。「美味しいー」と感じられる、千載一遇の機会。そんなとっておきの瞬間が一杯のお酒との出会いによって訪れるなんて、ちよつとステキだと思いませんか？

お酒と出合つて酒造りに興味を抱き、その奥深さに引き込まれていった私。蔵元や杜氏から蔵の歴史や酒造りを学ぶうちに、その奥深さや尊さに惹かれていきました。知りたいという純粋な気持ちは今も膨らむ一方で、最近では岡山が誇る酒米「雄町」に夢中。こんな喜びは、お酒との出会いがなければ芽生えることはなかったかもしれません。

私たちが暮らすこの街は、穏やかな気候と水の恩恵を受け、地元でとれた良質なお米をふんだんに使つて酒造りができる豊かな風土に恵まれています。そんな素晴らしい環境の中で育まれた備中のお酒が、地元の食材や調味料を使ったお料理と合わないはずがありません。今回の企画をきっかけに、一人でも多くの人と「美酒の和」が広がれば幸いです。みなさんにとつておいしいお酒やお料理とのであいが豊かでありまうように。

おいしい流域

備中+美酒 de Dish

びっちゅう・びしゅ どう でいっしゅ

参加店舗

1居食家 寿

席数70席

駐車場なし



鮮度が高く脂のりが良い瀬戸内の紅葉だいに塩を当て、昆布と「奇跡の酒」の香りをつけ蒸し上げたひと品。豆腐、シメジ、春菊も同血に。料理にも使用の、すっきりとした旨口の「奇跡の酒」とともにどうぞ。

価 格：1800円～2200円

※仕入れによって変動する場合もある
(提供時間17:30～22:00)

●セットするお酒：菊池酒造「木村式奇跡のお酒」

●メインとなる旬の食材：紅葉だいたい

倉敷市阿知2-14-3

☎086-421-1498

定休日/日曜、祝日の月曜

営業時間/12:00～05:13:30
17:30～05:22:00

※昼は水～土曜のみ

https://isyokuya-hisa.net

3倉敷アイビースクエア レストラン 蕎

席数89席

駐車場120台(有料)



八寸、小鉢、サラダ、お造り、揚げ物、肉料理と、岡山旬の食材を使った6品の和食料理は、いずれも「その日のおすすめ」で提供、五味のバランスが絶妙な森田酒造の「萬年雪」とともに味わって。

価 格：2800円

(提供時間17:00～21:00)

●セットするお酒：森田酒造「萬年雪」

●メインとなる旬の食材：その日のおすすめ

倉敷市本町7-2

☎086-422-0173

定休日/なし

営業時間/7:00～21:30

https://www.vysquare.co.jp

5古町鉄ぱん 空

席数40席

駐車場なし



瀬戸内でとれた小さいわしを高温・短時間でカリッと唐揚げに。骨まで食べられる香ばしい歯ごたえと小さいわし特有の苦味が、フルーティな香りの十八盛酒造の「朝日純米大吟醸」にぴったり。

価 格：1580円

●セットするお酒：十八盛酒造「朝日純米大吟醸」

●メインとなる旬の食材：小さいわし

倉敷市阿知2-5-29

☎086-441-6557

定休日/不定休

営業時間/17:00～24:00(0523:30)

http://jitb-kurashiki.com/shoplist/goo/

2お食事処 鶴形

席数15席

駐車場30台



ジューシーな「森林どり」と香り豊かな「連島ごぼう」を甘辛く仕立てた瀬川風の小鍋に、すっきりとした味わいの「萬年雪 激辛」がよく合う。鍋は卵とにじても溶き卵につけて味わっても美味。

価 格：2200円

(提供時間17:30～20:00 限定10食)

●セットするお酒：森田酒造「萬年雪激辛原酒」

●メインとなる旬の食材：森林どり、連島ごぼう

倉敷市中央1-3-15

☎086-424-1635

定休日/月曜(祝日の場合は火曜)

営業時間/11:00～20:00

https://www.turugata.jp/restaurants

4倉敷国際ホテル レストラン ウィステリア

席数30席

駐車場30台



サーモンと柿のマリネに「連島産根拠産」の黄にあらんかけなど和と洋の要素を取り入れたと血と本格洋風料理「新見森林」と県産しいたけの「アベージ」の2品。上品な香りの「熊屋酒造」「伊七」とともに。

価 格：2420円

(提供時間17:00～20:00)

●セットするお酒：熊屋酒造「伊七」

●メインとなる旬の食材：連島れんこん、黄にら、森林どり、しいたけ

倉敷市中央1-1-44

☎086-422-5141

定休日/休なし

営業時間/11:00～14:30,17:00～20:00

https://www.kurashiki-kokusai-hotel.co.jp/restaurants/wisteria

6さかな 魚のとりのりやさん

席数80席

駐車場なし



炙った下津井のたことごま油の相性は抜群。シンプルな料理ながら、たこの歯ごたえとたっぷりのネギが、合わせる三冠酒造の「酒趣深造」を進ませる。

価 格：2500円

●セットするお酒：三冠酒造「酒趣深造」

●メインとなる旬の食材：下津井産たこ

倉敷市阿知2-2-15


☎086-434-1100

定休日/なし

営業時間/15:00～24:00

http://jitb-kurashiki.com/shoplist/sakan-ano-toriyamasann/

地酒カードを集めよう!




参加店舗で、
備中美酒 de Dishメニューを利用すると、
地酒カードがもらえます(どのお酒になるかはヒミツ)。
45種類、約1600枚のカードで高梁川流域の地酒がもっとわかる！100枚に1枚のレアカードも!

01/45 1600

地酒カードについているシリアルナンバーは、キャンペーン終了後に素敵なプレゼントが当たる抽選会に参加できます!
たくさん集めて、当選確率を上げちゃおう。

JIZAKE CHANCE!

キャンペーン最新情報はコチラ
倉敷観光WEB▶



7美味しいビールのお店 駄々

席数40席

駐車場2台



辛口の「荒走り」に合わせるのは、「さわらの塩タキ」をメインに、森田酒造の大吟醸で仕込んだカラスミ「あかひら」、岡山県産九条ねぎとマグラの酒造(塩辛)を混ぜて食す逸品の、こだわり3品セット。

価 格：1650円 ※マスは持ち帰り可

●セットするお酒：森田酒造「荒走り」

●メインとなる旬の食材：さわら、岡山県産九条ねぎ

倉敷市阿知3-22-6

☎086-425-9977

定休日/日曜

営業時間/17:00～23:30(0523:00)

9鉄板 らんぷ

席数40席

駐車場なし



瀬戸のあかにし貝と高級食材あわびという、意外な貝の組み合わせのバター焼き。少し甘めの森田酒造「荒走り」に、アカシシの濃い味が絶妙に絡む。こりこりとした食感にバターの風味がたまらない。

価 格：2300円

●セットするお酒：森田酒造「荒走り」

●メインとなる旬の食材：あかにし貝

倉敷市阿知2-5-10ホワイトプラザ2F

☎086-434-9003

定休日/不定休

営業時間/18:00～25:00

http://jitb-kurashiki.com/shoplist/酒場bar%E3%80%80虎ひ7/

11とらいやほんぼ べっかん 富来屋本舗 別館

席数20席

駐車場なし



千屋牛と「山崎豆腐」の濃厚絹豆腐を使った肉豆腐鍋を、卵にくぐらせて焼き焼き風に堪能。前菜3種と新米(朝日米)の塩むすび付き。備中の全蔵のひやおろしから、そのおすすめ3種飲み比べも。

価 格：1980円

●セットするお酒：備中全蔵のひやおろしからその日のおすすめ3種(平喜酒造「喜平」、菊池酒造「燦然」、嘉美心酒造「旨口ひやおろし」ほか)

●メインとなる旬の食材：千屋牛、山崎豆腐、朝日米

倉敷市本町5-27

☎086-427-0122

定休日/月曜(祝日の場合は翌日)

営業時間/11:00～14:00 ※夜は予約のみ

http://www.try8.jp/

8馳走屋 菜乃花

席数34席

駐車場なし



さわらのタタキ、連島れんこんの天ぷら、黄にらの天ぷらと、岡山・倉敷を堪能できる3品盛合わせ。酒はすっきりとした飲み口の「伊七」や「御前酒」、地元で人気の「多賀治 純米雄町」など5種類から選べる。

価 格：2200円

●セットするお酒：熊屋酒造「伊七」、十八盛酒造「多賀治純米雄町」など5種より選べる

●メインとなる旬の食材：さわら、連島れんこん、黄にら

倉敷市阿知2-23-2

☎086-426-7087

定休日/日曜 ※連休の場合は休日最終日

営業時間/17:00～23:00(0522:00)

https://chisouyananohana.gorp.jp

10とらいやほんぼ じざけや 富来屋本舗 地酒屋

席数スタンディング(いす席10席あり)

駐車場なし



約20種類の「ひやおろし」から6点を選んで飲み比べ。千屋牛、たこと備中の素材を使った手作りのおつまみと朝日米の塩むすびがつく。通常30分の時間制限なしで楽しめる。

価 格：2200円

●セットするお酒：備中の各銘柄のひやおろし6種

●メインとなる旬の食材：千屋牛、たこと

倉敷市阿知3-21-32

☎086-441-7877

定休日/日曜、月曜

営業時間/17:00～20:00

https://standing-bar-jizakeya.business.site/

12とらいやほんぼ ほんかん 富来屋本舗 本館

席数40席

駐車場なし



備中の蔵の中から好みの3蔵を選んで、ひやおろしを飲み比べ。瀬戸内の真あなごを敷き詰めた寿しをセロイで温めて食す「地穴子のぬく寿し」をつまみに、じっくり味わって。寿しは岡山朝日米を使用。

価 格：1980円

●セットするお酒：備中の蔵の中から好みの3蔵のひやおろし(平喜酒造「喜平」、菊池酒造「燦然」、嘉美心酒造「旨口ひやおろし」ほか)

●メインとなる旬の食材：瀬戸内の真あなご、朝日米

倉敷市本町6-21

☎086-427-0122

定休日/月曜(祝日の場合は翌日)

営業時間/11:00～14:00,17:00～19:00

http://www.try8.jp/

13たけのや トラットリア自家製蕎麦 武野屋

席数60席

駐車場6台



素材本来のシンプルな味わいが楽しめる「地だこと高梁野菜のアーヒージ」。「多賀治 純米大吟醸 朝日」の凝縮した甘味と調和し、力強い酸味が料理の旨味を受け止めるベストペアリング。

価 格：1760円

(提供時間17:00～22:00)

●セットするお酒：十八盛酒造「多賀治純米大吟醸朝日」

●メインとなる旬の食材：下津井産たこ、吉備高梁産野菜

倉敷市阿知3-18-18

☎086-441-2983

定休日/水曜、不定休

営業時間/11:00～14:30,17:00～22:00

http://takenoya-kurashiki.com/

15ゆうなぎ 倉敷本店

席数160席

駐車場10台



新鮮かつ良質な「一本釣り」さわらを、こだわりのワラで焼いた「鮎の薫焼き」。芳醇な香りと旨みが口いっぱいに広がる逸品。すっきりとした飲み口の、菊池酒造の純米吟醸「奇跡のお酒」とよく合う。

価 格：2200円

●セットするお酒：菊池酒造「木村式奇跡のお酒」

●メインとなる旬の食材：さわら

倉敷市中央2-1-18

☎086-427-3100

定休日/なし

営業時間/11:30～14:00,17:00～22:00(0521:30)

https://yuunagi-kuraka.com

17うおとみ 魚富

席数100席

駐車場10台



高梁川で育ったあゆの塩焼きと、鶏肉や高梁産の野菜をメレンゲで覆った「雲海小鍋」。秋から春にかけての絶景、備中松山城の雲海をイメージした逸品。和食と相性の良い高梁の地酒「白菊」とともに。

価 格：2200円

●セットするお酒：白菊酒造「大神楽」

●メインとなる旬の食材：高梁川産あゆ、高梁産野菜

高梁市鍛冶町73

☎0866-22-4052

定休日/なし

営業時間/11:00～14:00,17:00～21:00

※月曜は昼のみ

https://www.uotomi-doi.com

14ロバタヤキノオミセ ほしや食堂

席数50席

駐車場なし



伊福焼きの店だから、日本酒で焼き魚をちびちびと楽しみたい。そこでお店自慢の遠赤外線で焼くたいの兜焼きに、ちょっとなつめるアテを一品。白菊酒造の「本醸造超辛」が実によく合う。

価 格：1375円

●セットするお酒：白菊酒造「本醸造超辛」

●メインとなる旬の食材：たい

倉敷市阿知2-3-12

☎086-441-6707

定休日/不定休

営業時間/15:00～24:00

http://jitb-kurashiki.com/shoplist/hoshiya/

16和酒楽食 せりべ

席数14席

駐車場なし



岡山県産トマトのキムチと、「倉敷うなぎ」にネギとエリンギを合わせ塩とダシしょう油で食す天ぷらの2品。郷内産朝日米で醸した熊屋酒造の「郷内」とすっきりとしたあと口の2種類の「伊七」とともに。

価 格：2000円

(提供時間17:00～21:00)

●セットするお酒：熊屋酒造「伊七」、「郷内」

●メインとなる旬の食材：倉敷うなぎ

倉敷市船倉町1253-1 ローズガーデンビル1階

☎086-436-6824

定休日/不定休

営業時間/11:30～14:00,17:00～22:00

18えいせいまる 味処 栄清丸

席数35席

駐車場なし



旨みのある瀬戸内の塩をて炙り、赤タマネギのスライスにミョウガ、大葉、塩ボン酢で味わう「さらの塩たまたま」。朝日米で醸したコクと旨みが口に広がる、キレの良い十八盛酒造の「多賀治」と合わせて。

価 格：1650円

●セットするお酒：十八盛酒造「多賀治」

●メインとなる旬の食材：さわら

笠岡市中央町33-4

☎0865-62-2763

定休日/日曜、祝日

営業時間/17:30～22:00

