



UMAIMONDKORO AOMORIKEN

旨いもん処 青森軒

たまには目先を変えてパスタと日本酒の組み合わせにチャレンジ! 夏らしいフレッシュなトマトを使った「生ハムとトマトの冷製パスタ」と「久慈の山」を冷で。洋食も中華もある豊富なラインナップから、青森軒ならではの組み合わせを楽しんでみるのもいいかもしれない。

常陸大宮市山方1070-1 ☎0295-57-2857 ☎11:00~14:00、17:00~21:00 (20:30LO) ㊤木曜 MAP P.10㊤



KAPPOU CHINONE

割烹 ちのね

刺身に日本酒。この組み合わせが合わないわけがない。鮮魚店ならではの新鮮な旬の刺身の盛り合わせには、「久慈の山 純米酒」を。刺身をおいしく、日本酒を味わい深く楽しめる。地元で長く親しまれてきた鮮魚店が営む割烹で、納得のコンビネーションを楽しんでみてはいかがだろうか。

常陸大宮市南町289 ☎0295-52-0109 ☎11:30~13:30 (ランチは平日のみ)、10:00~19:00 (鮮魚店) ㊤火曜 MAP P.10㊤



〈根本酒造株式会社〉

常陸大宮市山方630 ☎0295-57-2211
http://www.kujinoyama.com MAP P.10㊤

武士の酒として、長い歴史の中で伝統を守りながらも研究を重ね、革新を続けて磨かれてきた技術。そこには酒造りに捧げた人々の熱い想いが込められている。

自然と水と人の技・人の想いが共鳴し、「今日も「旨い!」の笑顔が生まれている。だからこれからも歩んでゆく。地酒とともに。



SOBAYA MUGIWARA

そば家 麦藁

のど越しの良いそばと、揚げたての天ぷらがなんとも食欲をそそる「天ざる」。旬の野菜を使った天ぷらに、大ぶりのえび天がひととき存在感を放つ。通な楽しみ方として、そばの前に「久慈の山 上丸」を一杯。それからいただく常陸秋そばの味はまた格別。ぜひお試しを。

常陸大宮市山方956-1 ☎0295-51-3109 ☎11:00~14:00 (土日祝は15:00まで) ※売り切れ次第終了 ㊤月曜 ※予約制で夜営業あり MAP P.10㊤



KAPPOU SEKINE

割烹 せきね

夏のスタミナ食とされるうなぎ。こちらのお店で食べるべき一品「うな重」は、35年以上つぎ足された秘伝の熟成タレを使い、じっくり焼き上げられる。これに合わせてみたいのはスタンダードな「久慈の山」。涼しげなガラスのおちょこと、うなぎの香りで夏らしい食のひとつときを。

常陸大宮市下町216-1 ☎0295-52-2002 ☎11:00~14:00 (13:45LO)、17:00~22:00 (21:30LO) ㊤月曜
http://localplace.jp/t200342815 MAP P.10㊤

「旨い!」を作るは豊かな自然。清流久慈川を代表する、奥久慈の山々に蓄えられたミネラルを含んだ清純な水。良質な水と土壌、山間地域の寒暖差が育てるうまみに富んだ米や様々な農作物。常陸大宮の古来からある雄大な自然が、酒造りに欠かせない恵みを与えてくれる。

常陸大宮唯一の酒蔵 「根本酒造」

自然の恩恵に加わるのは人の技。藩主へ納める味噌や醤油などの製造技術を応用し、常陸大宮市で酒造りが始まったのは江戸時代初期。武家発祥の

地酒と
ともに。