



1972年創業 老舗の泡盛卸問屋ならではの品揃えとお求めやすさでご提供いたします。常時600種類以上の中から当店「泡盛マイスター」が厳選し、あなたの「こころ酔い」をお手伝いいたします！

こんにちは、ゲストさん。ログインはこちら。



お問い合わせ 会社案内 プライバシーポリシー サイトマップ

はじめての方へ BEGINNER	ご利用ガイド USER GUIDE	必ず見つける 泡盛検索 AWAMORI SEARCH	欲しい物リスト WISH LIST	購入履歴 PURCHASE HISTORY	よくある質問 FAQ
---------------------	----------------------	-------------------------------	----------------------	--------------------------	---------------

泡盛倶楽部 > 泡盛浪漫紀行 > 9月になってもまだまだ続くさあ暑い夏

### 泡盛商品検索

- フリーワードで選ぶ
- 価格から選ぶ
 

すべての価格帯
- 酒造所で選ぶ
 

すべての酒造所
- タイプで選ぶ
 

すべてのタイプ
- 度数で選ぶ
 

すべての度数
- 容量で選ぶ
 

すべての容量

検索

### 河野哲舟の

## 泡盛浪漫紀行 島ないちゃ〜の今宵もさーふーふー



二十代の頃より、酒と美味しいものをこよなく愛し、都一都二府四十三県と全国離島をくまなく飲んで食べて廻った経歴あり。泡盛と沖縄料理に魅せられて家族を連れて移住したおじさん。愛する沖縄を時には最真目に。時には全国標準基準に感じられる男。特に地方文化に強いため、それほど沖縄は特殊だと思っではないが、やっぱり独特だよな。

河野哲舟 (かわの てっしゅう) = 文/イラスト・撮影

職業：フードコーディネータ、ライター、カメラマン、イラストレーター、Webディレクター、ライター、プランナー、ライダー、父、夫、移住者、酒飲み。



### 9月になってもまだまだ続くさあ暑い夏

はいさーい！全国の皆さーん！夏はどーでしたかー!?テレビなんかで見ている限りではあんまり夏っぽくなかったところが多いんでしょうか？沖縄は「いや、何もそんなに…」って位しっかり夏ですな。 (現在進行形です。) まあ、旧盆も9月に入ってからだし、(県民) カレンダー的にも夏の折り返し点は9月！な感覚ですな。

とは言え、順当に行けばまだまだ本土も暑い日が続くはずですから、冷たい料理ではないけれどさっぱり食べられる料理をちょっと紹介しましょうか。例によって簡単に作れるものしか紹介しませんから安心して下さい。w

沖縄料理に「魚のマス煮」というやつがあるんですがね、マスってのは既になみなさんおなじみかとは思いますが、塩のことですね。つまり「塩煮」です。魚は白身のものなら何でもいいです。沖縄では一匹丸ごと煮るのがポピュラーなんですが、鍋の大きさや手に入る魚で適当にやってみてください。切り身なら普通の鍋でもいいですし、丸ごとやってみる時はフライパンとかを使えばいいでしょう。

まずは鍋に湯を沸かします。(魚がきっちり浸るくらいですよ) 沸いてきたら、んー!?ちょっとしょっぱいかなあ…。くらいの塩を入れます。おちょこ一杯程度の泡盛を入れて、グラグラブクブクしてきたら、魚を投入！すぐに野菜とか豆腐と一緒に投入！それだけです。あんまりいろいろ入れてしまうとまるで「一人鍋」になってしまうのでご注意を。(それは冬のお楽しみですね。) 魚が煮えたらOK。皿に盛ります。最初に簡単と言いましたが、火の通り具合は極力弱めです。いわゆるシンプルなものほど難しいってやつですが、自分の肴ですからねw味付けは多少しょっぱくても、レモンとかを絞ればカバーできます(そこでシークワサーを使うとさらに気分は沖縄!) し、薄かったら醤油でもポン酢でもかけてくださいな。(豆腐も島豆腐を使うとさらに…なのですが、絹ごしでも焼き豆腐でもおいしいですよ。) 奥は深いが大失敗もしない料理なのでね。

このシンプルかつさっぱりした味は、夏に疲れたからだにも染みるはず。2-3回もやればコツはつかめるんで、こそっと練習しといて家族や友人に出せば尊敬される事請け合い。(保障はしませんw) 塩加減がバッチリ決まった時には、この汁をご飯にかけて食べてもウマいですよ。この場合の泡盛はクセの少ないものを水割りですって方が向いてるでしょうね。

この秋は新型インフルエンザ問題もどうなるかわからんからねえ。心配しすぎてもしょうがないけど、家で肴をちゃちゃっと作って気に入りの酒を飲むってのも流行るかもねえ。w

まあ、何だかんだ言ってもシンプルに暮らすのがいちばんさあ～またんめんそーれ～！

### 新品 & 新入荷



幻になった泡盛「千代泉」  
タンクに残っていた最後の泡盛。

グラス入荷しました

**限定入荷**

琉球ガラス入りは手作りの為、生産量はごく僅かです。



泡盛浪漫紀行 - 河野哲舟  
気分次第のオススメ泡盛と酒の肴



美しき古里 淡麗  
税込価格 866円



龍 古酒ゴールド  
税込価格 1,239円



沖縄県産米仕込み  
島米 淡麗 (たんれい)  
税込価格 2,480円

2021 1年間で  
人気のあった泡盛  
6本セット

これを飲めば  
間違いない!?



送料無料

FAXでご注文できます

ファックス注文書を  
ダウンロードしてお使い下さい。

>>CLICK

泡盛倶楽部  
メールマガジン登録

毎月一回、いち早く知る泡盛プレゼント  
情報やキャンペーン情報等!

富永麻子の  
酒造所巡り

元泡盛の女王が48酒造所を巡り  
歴史伝統こだわりに迫るインタビューコラム

おいしい  
泡盛の飲み方



▶ お客様の声

泡盛の感想をお聞かせください。  
レビュー書き込みで100ポイントプレゼント!!

新商品 & 新入荷

送料無料の泡盛  
を集めました。

- ▶ 三合瓶を楽しむ
- ▶ 泡盛を育てるカメ
- ▶ 古酒造りにお勧め泡盛
- ▶ 入手困難! 幻の泡盛「泡波」
- ▶ 酒器・琉球ガラス
- ▶ まとめお得! まとめ買い商品

< 泡盛浪漫紀行のバックナンバーを見る



未成年の飲酒は法律で禁止されています。

当店では20歳未満と思われるお客様の場合年齢確認をさせて頂き、未成年者へお酒を販売しないよう取り組んでいます。

## ネットショップ営業日

### ▼ 2023年7月 ▼

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

### ▼ 2023年8月 ▼

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

赤色は定休日となります。

商品の出荷及び、お問い合わせのご連絡は、翌営業日になります。

尚、インターネットでのご注文は365日、24時間受け付けております。

#### 【お問い合わせ】

メール： [info@awamoriya.com](mailto:info@awamoriya.com)

電話： 098-877-8018

泡盛倶楽部 店長：吉田



未成年の飲酒は法律で禁止されています。

当店では20歳未満と思われるお客様の場合年齢確認をさせて頂き、未成年者へお酒を販売しないよう取り組んでいます。

酒飯店・飲食店

## 業者様向け

後払い決済をご利用いただけます

詳しくはこちら

※お酒は20歳を過ぎてから。



[↑ このページのトップへ](#)

## 送料について

### 全国どこでも送料一律

ご注文本数にかかわらず  
何本のご注文でも**1000円**

原則としてゆうパックでお届けします。  
出荷してから航空便だと、だいたい翌々日には届きます。  
配達日指定・時間帯指定もできますのでご注文ページにてご指定ください。

## お支払方法について

各種クレジットカード、代金引換、銀行振込、郵便振替よりお選びいただけます。



## 返品・交換について

原則として商品不良以外は返品できませんのでご了承ください。ただし、場合によっては下記の事情を除き、個々の事情を考慮して対応いたします。

- ・特別な理由がないまま商品到着後7日を過ぎた場合
- ・お客様のもとで破損または汚損が生じた場合

## 購入金額の3%をポイント

購入金額の3%をポイントとして貯めることができます。

次回ご利用時に1ポイント1円としてご利用になれます。  
(但し、クレジット払いを除く)



貯めに貯めて、ポイントだけで泡盛を購入するのも夢ではありません！！

## お問い合わせ

### 那覇酒類販売株式会社 インターネット通販部

〒901-2122 沖縄県浦添市勢理客3-3-12  
(098) 877-8018

電話サポート受付時間：10:00～17:00（休み：土、日、祝）

お問い合わせはこちらへ [info@awamoriya.com](mailto:info@awamoriya.com)

[\[個人情報保護について\]](#)

## 酒類販売管理者標識の掲示

「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則」第11条の18（標識の掲示）に基づき、酒類販売管理者標識を以下に掲示いたします。

販売所の名称及び所在地	那覇酒類販売株式会社 沖縄県浦添市勢理客3-3-12
販売管理者の氏名	上地勇也
酒類販売管理研修受講年月日	令和2年7月7日
次回研修の受講期限	令和5年7月6日
研修実地団体名	沖縄県小売酒販組合連合会



Powerd by AJAsystem

Javaは米国Sun Microsystems, Inc.の商標です。  
AJAsystemは株式会社アイアムの商標です。



Copyright © 2000 泡盛倶楽部 Awamori Club All Rights Reserved. Produced by Iam Design Network.