



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 > 今年は気候がオカシイね。って毎年言ってる？

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、一都一道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ー、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。



今年は気候がオカシイね。って毎年言ってる？

沖縄も本土も何だかはっきりしない天気が続いてるねえ。三步進んで五歩下がったかと思えば、十歩ぐらい進んだり…。読者の皆さんのところはどーですかあー！？暖ったかだったり涼しかったりで沖縄のみんなもわじってるわけ。(イライラするとか何かモヤモヤと怒ってたりとかの意。「わじわじするー。」とかの使い方もあり。) とくに海開きはしてるのに、寒くてとても泳げる状況じゃなかったり(観光客は泳いでたりしますが)クーラー全開で運転してたりの繰り返しですヨ。おかげで全国的に野菜が高騰！結構な比率で本土野菜に頼ってる沖縄も輸送費分さらに高かったりしますねえ。

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。



ひょっとしたら旬の魚やなんかもズレたりするかも知れんねえ。などと言いつつも5月といえばカツオでしょうか？手だけで料理出来てしまうキビナゴあたりと違って(詳しくは去年の5月を参照)一応、包丁ぐらいは使いますがネー匹丸で捌けるツワモノはちゃちゃっとさばいてお好きに召し上がれ！で、あんまり凝ったことはできない人にも作れる簡単な料理をひとつ。沖縄をはじめとする離島や南の方の食べ方の一つとして、刺し身を酢醤油や酢味噌で食べる。ってのがありますね。今回はそれを丼ものにしてしまおうって寸法です。

実はこれのオリジナルは、本島北のほうの本部町(美ら海水族館があるあたりですね)の漁協周辺で食べたことがあるのですが、そのあたりでは古くから食べられてる料理なのだそう。魚で取ったダシで味噌を溶きます。(なければ市販のカツオダシでもいいですがね、カツオのアラなら百点！)それを冷やしておいて、薄切りのきゅうりと細切りの大根、カツオの切り身(刺し身よりははや厚めの方が美味しいかな？)を投入します。そこにちよろっと酢を入れて、アツアツのご飯にぶっかけていただきます。

ニュアンス的には、数年前に流行った“冷汁”(ひやじる)っぽいですね。ポイントは酢を入れること。これによってカツオ独特の臭みというクセをかき消すことができます。ものすごーく面倒な人は、刺身パックで買って

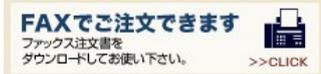


くると下に敷いてある大根のツマごとぶっこんでしまえばかんたんですよ。(その場合切るのはきゅうりぐらいか?w) もうひとつのポイントはこれまた冷や汁とかと同様、冷ご飯ではなくアツアツのご飯に!というところですね。シソやゴマを加えても美味しいですよ。もちろんコイツを食べながら泡盛を水割り飲んでもうまいし、シメに食べても幸せです。手の抜き様はいくらでもあるのでまずはお試しを。

あ、そうそう! 半分位食べたあたりでコーレーグースー(島唐辛子の泡盛漬け)を数滴たらすと俄然風味が変わってお替わりしたくなりますよホントに!



さてさて、この調子じゃ梅雨入りもずれ込むのかなー?って心配してもしようがないから、旬の肴と酒で季節感を厳しく(?)保ちましょうねえ。じゃあね〜! またんめんそーれ!



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

		
かねやま 30° 税込価格 1,921円	いとまん 税込価格 1,701円	奴樽蔵 税込価格 1,155円

< [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

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。

※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

[\[個人情報保護について\]](#)

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.