



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「ごち酔い」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	必ず見つかる 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 > どんご時世だろうと正月は正月だよねえ。

泡盛商品検索

- フリーワードで選ぶ
- 価格から選ぶ
- 酒造所で選ぶ
- タイプで選ぶ
- 度数で選ぶ
- 容量で選ぶ

検索

閉店のお知らせ

長きにわたりご愛顧いただき誠にありがとうございました

ご注文最終受付
9月25日(月)23:59まで

新商品 & 新入荷

グラス入荷しました

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鼻真目に。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はいたないが、やっぱり独特だよね。

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。

どんご時世だろうと正月は正月だよねえ。

読者のみなさまへ！新年あけましておめでとございます。いいそーがちでーびる。くとうしもゆたくうにげーさびら。(いいお正月ですな今年もよろしくお願いたします) 元気ですかあ〜!? いい正月迎えてますかあ!? 毎年恒例ながらね自分が間違わないようにここで叫んどくよおw 今年は2021年！令和3年ですよー！年明けに何かと書き間違いとかやるんで正月に連呼しといたほうがいいですよ。干支でいうなら丑年。干支ボトルは買いましたかあ!?

さて、Gotoがストップして年末あたりからあらあらあら…。とそんな状況なんで自宅で正月を迎えてる人も多いと思います。あんまり正月から暗くなるようなネタは避けたいところですけどね。今年はどうかなあ…。絶滅・駆除は無理だとしても多少生活様式が変わろうとも何だかびくびくしながら生活しないでもいい年になるといいなあ。その辺は家飲みする人も外飲みする人も関係なく願ってるところだと思っけどね。



いつも実家で正月って人とかも今年は帰省するのを我慢して、慌てて「おせちって何が入ってんだっけ？」なんて慌てた人もいると思うんですけどねw (はじめておせちの通販使ったって人もいると思う) 正月の一杯目から泡盛を!とかお屠蘇じゃなくて泡盛を!なんて唱える気は例によってさらさらございません。でもだらだらと家飲みするんなら、途中からぜひと泡盛を入れてほしいってところすな。もちろん干支ボトル開けて飲んでいいし、泡盛通のつわものならば12年前に買った干支ボトルを開けて飲んでもいい。(立派に古酒になってるはず)(保管が悪いと水っぽくなることもままあったりするんですけどね……) ウチは例年おせち自体は本土にいたことと変わりませんが、雑煮はこっちに住んでから定番の豚ダシだね。正月用に豚バラ肉をカタマリで塩漬けにしといて、大みそかに茹でます。(沖縄ではスーチカーあるいはスーチキーといまして「塩漬け」の事) その茹でた汁にいい具合に豚肉のダシが出るんですよ。年越しそばはそれにカツオダシとか醤油とか加えて蕎麦をいただきます。(あ、沖縄そばじゃないけどね。) で、正月はそのスーチカーを薄切りにして炙ったものと餅、かま



幻になった泡盛「千代泉」
タンクに残っていた最後の泡盛。

ぼことからし菜を入れて、同じだし汁でいただいていますな。ま、気が向いたら真似て作ってみてください。雑煮はそれぞれ家庭で決まったカタチがあると思うんで何かの機会にでも……。

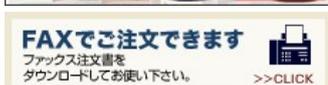


限定入荷
琉球ガラス入りは手作りの為、
生産量はごく僅かです。

あ、ちなみに沖縄にはそもそも本土でいうところのおせちや雑煮ってものはもともとは存在しません。(沖縄重箱料理はあります) ですが県内のスーパーやなんかの奮闘努力の甲斐あって最近じゃかなり普及してきてるみたいだよ。おもちも売ってるしね。(ウチが来た頃はどれも探さなきゃならなかった) ああ、そうそうお餅はね、切り餅(角)と丸餅が同比率売ってる。そもそももち米をついた餅がなかったんで(もち米の粉を蒸したものはよくあるけど) どっちって決まりはないようです。いやさすがに鏡餅は丸いけどさw これももちろん最近の(ビニールの)もので、正月でも日中20度とかになる沖縄で普通に鏡餅置いといたら、黒カビまみれになって鏡開きの頃にはもろみになってるかもしれんからねwww



さてさて、お正月と言えば普通に考えればわりかし日本酒に最適化された料理が多いですかね。ただ、まあイメージの問題ってのが結構ありまして、実際のところおせち料理は比較的濃い目の味付けのものが多く(保存の都合上ってのがもともとだと思うんですけど) それほどくせが強い味付けてわけでもないからいろんなお酒と割に合わせやすいんですね。(醤油感はかなり強めだったりするけど) 脂つけが少ないことを除けば、ある意味古典的な琉球料理と似てる部分もあったりして。もちろん泡盛だって、ぼっちり合いますよ。ちょちょっとつつつつ酒をすすするような感じだったら、ストレートの度数でもいいので古酒でも存分にいけます。まあ普通クラスの泡盛だったら9度から15度程度に水で割るなり何なりしたほうが料理も酒も美味しく頂けるよね。クリスマスとかの洋風の料理だとソーダ割りでもいいけど、感覚的には和の場合は水割りとかの方がしっくりくるような感じだけどその辺はまあお好みでね。正月とかはあらかじめ肴はそろってるし、ちょこちょこキッチンに行くのがめんどくさくなるんでw 前割りであらかじめ水割り作っという(夏場に使ってた麦茶のボトルとかでもいいよ) それを冷蔵庫で冷やしとくのもいいね。その時に本来のフュージョ的なやりかたではないけれど、ボトルに大葉一枚とか冷凍していたシークワサー半切りに入れてとくか、さっぱり系の風味付けしておくとかだと飲んでも飲み飽きない。あと、前割りの効能(って言っているのかな…w)として飲む量が把握しやすいんですよ。本コラムの読者はきれいに飲んでる人が多いと思うんだけど、酔っぱらってくると「あれ? もうなくなっちゃったの?」ってことがまあある。(筆者も時々…) 人でも全体的な量が把握しやすいっていうか、ボトルで水割り作った時点で次の補給を考えやすいってのもありますね。



▶ 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
- 又手困難!!
▶ 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
- ▶ 壺入り泡盛
- ▶ 品うす・限定泡盛
- 木札メッセージ入り
琉球王朝の壺
- ド迫力のおめでたさ!!
升升半升
- 前大東島のサトウキビから生まれた
COR COR
- コレクター必見!
ヴィンテージ泡盛

STOP!
未成年者飲酒

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		

▼ 2023年9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

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



いやほんとに去年は全世界的に大変だったよねえ。少なくとも去年の正月の時点でこんなことになるなんて考えた人はいなかったと思うんだけど、それを考えると日々を大事に。やり残しと飲み残しはないように行こうと思います。んじゃーねー! またんめそーれー!

< 泡盛浪漫紀行のバックナンバーを見る

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。



酒販店・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。



卸
酒販店及び
業務店の皆様へ
卸売りのご案内

[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 Microsystem,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.