



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

Navigation menu with categories: 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 > 気分はもう初夏。カツオとマグロでいってみよう！

泡盛商品検索 sidebar with filters: 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, and a 検索 (Search) button.

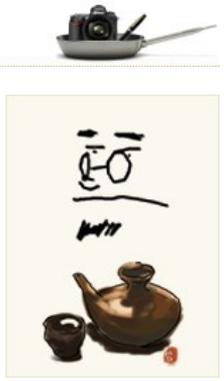
閉店のお知らせ (Closing Notice) section with text: 長きにわたりご愛顧いただき誠にありがとうございました. ご注文最終受付 9月25日(月)23:59まで

新商品 & 新入荷 (New Products & Arrivals) section with image of glasses and text: 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、都道府県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負目に。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。



気分はもう初夏。カツオとマグロでいってみよう！

全国の泡盛と沖縄が大好きな読者のみなさま〜！ 粛々と楽しんでますかあ!? 何だか世の中的に怒りの矛先が最近酒の方に向いてるような論調になって来てますけどね。
要はマナーの問題だから気を配って呑もうってことだよな。まさか本コラムの読者にいわゆる”路上飲み”なんてやってる人がいるとは思えないで（コロナ関係なしに大人としてどーなのよ?と思うけどね）今さらオタオタすることは無いと思いますけどね。



さて、泡盛のふるさとわれらが沖縄なんですけどね。依然、各地の大都市を向こうに回して全国上位の状況は続いていますなあ。
全国屈指の観光県としては内向いても外向いてもちや〜ならんという非常に困った事態が続いてるわけですよ。まあ、去年もGWは壊滅。夏のトップシーズンも独自の緊急事態宣言。年末年始は全国的にストップ。プロ野球キャンプもこっそりな感じてしたからねえ。今回のGWもあーまたか……って具合でかなりの沈滞ムードなのは確か。まあ、そういった人の流れとか関係なしに季節や気候は進行していくんだけどね。
例年通りだと5月の沖縄は梅雨入りだね。ここ数年は何だか奄美地方の方が先に梅雨入りしてから、数日置いて沖縄地方が梅雨入りって流れが多いような気もするんだけど（八重山地方が晴れてたりすると県としては梅雨入り宣



幻になった泡盛「千代泉」
タンクに残っていた最後の泡盛。



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。

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**

言しないらしい…) 気温は朝晩も20度を下回ることなく、日中で25度は超えていく感じ (22-3度~27-8度ってとこだね。まあ、沖縄の場合梅雨とはいってもずーっと雨ってわけでもなく、前線が上がったり下がったり具合によって数日雨が続きかと思うとそこそこ晴れたりみたいなの繰り返しですっきりとはしない季節なんだよね。いわゆる本土の梅雨空とも違うし、夏の感じかというとも違う。たしかに湿度だけは夏並みに上がってるけど気温はいま一つあがってない中、飲食店もスーパーも車も冷房は最強にしてあるから (沖縄あるある) 何か体感的な記憶だと肌寒いつかはっきり言って寒い印象があるんだよね。

しかもなまじTシャツに短パンだったりするからなおさらだよ (真夏でもスーパーの鮮魚売り場とか精肉売り場は真面目に寒いw)



さてさて、5月の沖縄の旬は先月に引き続きカツオやマグロ (4月より少し大ぶりになる) ハンダマ (金時草) やオクラも始め烏ラッキョウもやや太くなってきますな。

本島でカツオと言えば本部町あたりで、カツオのぼりがはためいているほどカツオの町って印象があるんだけど、那覇あたりで出回っているカツオはほとんど宮古島産だね。(あと鹿児島産の冷凍もの) 話によると本部あたりだと漁業関係者が高齢化しててカツオ漁の船がもう1隻しかないとかなんとかなんとか。さらに余談だけど漁そのものよりもカツオ漁に必要な餌を調達するのが大変なんだとか、餌に使う魚ってのがおなじみグルクンとかで、その辺の問題解決のために“通称”「グルクンホイホイ」を開発したとかなんとかなんとか…。

まあ、完全に余談だけどさw まあ、でも本土のカツオやまぐろに比べると小さめなのは否めない。もっともマグロについては種類の問題もあって、沖縄で主に流通しているのはメバチ・キハダ・ピンチョウ (トンボ) とかが出回るんだけど (まぐろは本マグロの大物も上がってはいるみたい。ただ地元にはあんまり出回らない…) わりに小型になるため、いわゆる脂のノリであったり赤身の色の濃さや酸味とかは淡泊な感じが多いですな。

一応弁護しときますけどね、生のマグロがこれだけの鮮度で流通しているのは沖縄だけでも言われてるし、これはこれで美味しいんですよ。カツオもね食べて育ちながら北上して行くと、とくに春のカツオは淡泊なんですよ。

▶ 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
- 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

五月の旬の肴

魚が付いたら
火の通りは適当でいいよ

- ・マグロカツ
- ・カツオ西作味噌

ネタも西作味噌も
冷めた方が
よりうまい



まあ、そこで今回もひと工夫。旬の季節を感じる肴でもありますから、半分は刺身でいただきます。で、今回はね本部町の食べ方に従って酢味噌和えにしましょうかね。うーん…。酢味噌和えか…。って思う人もいるよね。まあ、実際全国的に見てもマグロやカツオにかぎらず酢味噌で食べるってのはなくはない。案外漁師町やなんかで酢味噌だったり味噌でたたいてなめろうにしたりってのは、日本中で見かけたからね。

ちなみに本部町に限らずやんぼるあたりだとラフテーなんかも醤油味じゃなく味噌味だったんで料理に詳しい地元のおばあに聞いたことがあるんだけど、昔は味噌は自分の家で普通に作ってたけど醤油は買って来なきゃならなかったらしい。なもんで田舎の方は味噌味が主流なんじゃないかなあ…。と(じゃなきゃいわゆるマース(塩)煮とかね)でも酢も買ってたんじゃないの?と聞いてみたら、その辺のシークワサーとか絞ってたよ!と。

なるほどね。で、そこで作ってもらった酢味噌和えを食べたら…ん? いわゆる(思った)酢味噌和えの味じゃない。砂糖もそんなに強くないし、きゅうりと大根の細切り(いわゆる刺身のツマみたいなやつ)も入ってて、味的にはかんきつ味の効いた冷や汁?に近いかも…。って感じだった。しかもこうやって食べるとね、わりに淡泊なカツオの味をうまいことコクを補ってるっていうか旨味が増す感じで、これなら肴にも向いてるしご飯のおかずにもイケる。

家でやるときは米とか麦とかの塩う気少なめの味噌とほんの少しの砂糖にシークワサー果汁(なければレモンでもスタチでも)めんどくさい人には、(裏技として市販のすし酢と味噌を合わせるってのはすごく簡単!) (かんきつ混ぜてね。)最初固いかんかと思っても野菜から水が出てすぐゆるむからね。もひとつ行こうか。マグロのサクの筋張ってるところを買ってきて、まわりに串カツに使うような細めのパン粉をギュギュッと(押し)つける。そのまま多めの油を引いたフライパンにそーっと入れて、でそーっとひっくりかえしながら各面を焼く。筋って刺身じゃどーにもならんけど加熱するんならゼラチン質になってこっちの方が美味しい。普通に筋のない部位だと固くなりがちだしね。あとは適当に切って葉野菜の上に盛り付けて完成。きもち薄めに割った泡盛と一緒にどうぞ。

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

 www.awamoriya.com
卸
酒販店及び
業務店の皆様へ
卸売りのご案内



んじゃーねー！半袖・短パンで自宅にいながら気分はもう沖縄。

どーもピンと来ないって人はいったんこのコロナ禍が収まってから現地に確認しに来ればいーさーwww それまで
はコレ試してみてね。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](#)

 [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.