



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 > 梅雨明けたよー！季節的にはもうハイシーズンさあ。

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

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。



梅雨明けたよー！季節的にはもうハイシーズンさあ。

日本全国の泡盛と沖縄をこよなく愛している皆さん！というより世界中の泡盛フリークの皆さん！お元気ですかあ!?(えー残念ながら本サイトでは今のところ海外発送は承ってませんけど…スイマセンw) 全国的に発令されてた緊急事態宣言ですが先月21日に解除されましたね。沖縄以外……。残念ながら十万人当たりの陽性者数が下がらぬまま7月に持ち越しています。まあ何だか今年は梅雨明けも遅いしハイシーズン前にある程度取まってくれるといいんですがね…。6月の後半あたりから南海上を通過していった台風5号の影響もあってかめちやめちや降ってきますね。ま、梅雨の明け際には大体とんでもないぐらいの大雨が降りますから、ある意味梅雨明けも近いのかなと……。 (10日ほど遅れて7/2に梅雨明けとなりましたあ！)

平常夏の沖縄から「ほらー。沖縄いーでしょー。」的にせめて泡盛飲みながらちょっと気分は着的に読んでもらったり、泡盛といえば最近の沖縄は的なんちくとか提供できればいいなー。みたいなつもりで書いてるんですけどね、こらいイベントは中止だったり、ビーチは開いてなかったりとかだとほんとに心苦しいわけですよ。まあ、全国的にそうなんだからしよーがないんだけどねえ…。とくにいつもだと7月は「全国に先駆けて梅雨明けましたあー!!」なんて年に一度のどや顔チャンスなのにネ。でも全国に先駆けて梅雨は明けましたー！





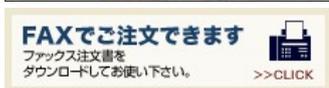
さて、そんな中でも本コラム読者の皆さんはむやみに出歩くこともなく、取り寄せた泡盛をひっそりとw（いやいや別にひっそり飲む必要はないんだよ。）気分は沖縄な感じで、（自分なりに）沖縄感ある料理をちゃちゃっと作って沖縄映像とか見ながら思いを馳せてることでしょ。いや、無理やり沖縄感にこだわらなくても普通に泡盛を好みの酒として常飲してくれて全然オケーなんだけどねw 沖縄料理もあんまりがちがちに考えないで、それっぽいのがちょっと入ってたりすれば気分は沖縄だからさあw 休日前の晩だったり、休日の昼間ぐらいにはちょっと作ってみても楽しいはず。



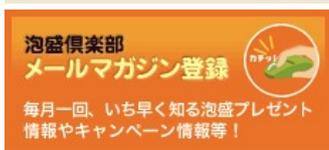
さてさて、前回豆腐についてちっとと触れたと思うんだけど、ご存じの通り沖縄の豆腐といえばいわゆる"島豆腐"。あのでかくて固い豆腐ですよ。島豆腐って（だいぶ以前に詳しく書いた気もするけど）まず製法が違うわけですよ。ものすごく簡単に言うと本土の豆腐は大豆を煮てから豆乳を絞るのに対して島豆腐はまず絞ってから豆乳を煮る。と、もとの作り方がまず違う。



でも決定的な違いは本土の豆腐は水にさらして十分に冷ましたものを売るけど、島豆腐は固まったまだ熱いやつを袋に入れてスーパーに並べる。おばあたちは豆腐が来る時間を割と知ってて袋を触って熱いやつ（沖縄でいうところのあちこー）から買っていくんだな（生活の知恵だったんだね）。なもんで、その辺のスーパーでも島豆腐は1日に2便~4便とかやってくるw（豆腐屋さんは大変だなあ。いつも思うw）この辺の流通の関係もあって固まってない"ゆし豆腐"とでかくて固い"島豆腐"と極端なw 2種類になってるってこともあると思う。（もちろん水にさらして冷ましたパックの豆腐も増えてるし、たまにそっちでも入手できるのはそのタイプだね。）



ところが最近です（6月1日から）「食品衛生管理に関する国際基準-HACCP」ってのが全国的に義務化されてね、これで沖縄の豆腐事情はかなりバタバタしたんですよ。これもざっくりいうと、豆腐は55度以上の状態で納品。販売は納品から3時間以内で過ぎたら撤去。運ぶ人たちは保温しなきゃー!だし売り場にも恒温機設置したりね。（恒温機から出したら3時間以内に食べてねと表記義務）これ県内においては大事件だったわけです。おそらく全国的にはそれほど知られてないとは思っただけでね。でも今のところ業界の皆さんの涙ぐましい努力で普通に食べられてますけどね。



▶ 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

大糸酒蔵!! 幻の泡盛「泡波」

酒器・琉球ガラス

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



まあそんな島豆腐なんだけど、食べる側としてはその固さと若干塩味が多いってこと(味も濃いね)ぐらいの違いなんだけどさ、料理するときはその辺にちょっと注意したいね。逆にそっちにいて、島豆腐が手に入らないけどチャンブルーとか作りたと思ったら、木綿豆腐をちょっと水抜きしてやるんだけどその時に軽く(パラパラと)塩ふってからペーパータオルで包んでやって、上にまな板とか乗っけてとくと水が切れてかなり島豆腐っぽくなる。(レンジで軽くチンしてあげると早いよ)

あ、そーそー。そーいや揚げ豆腐って本土だと豆腐屋さんの仕事だよなw(油揚げもね)こっちだと厚揚げってお総菜コーナーなんだよね。(さっきの豆腐の売り方も含めて本土の方式でやってるメーカーさんもあります)豆腐をお総菜屋さんが揚げて揚げ豆腐になると…。元の豆腐がそうだからこっちの揚げ豆腐って固い(いや豆腐なんと言うほど固くないけどさw)塩味がついてるっぽいんですわ。何よりお店によってはあのしっとり感ある揚げ豆腐じゃなくて、外カリカリに揚がったりするんですな。(揚げ出しとかよりしっかり揚がってる感じ)と、その辺を意識して料理してやれば沖縄感が増すかも。



今回は、揚げ豆腐と島豆腐を使ったおつまみ。しっかり水抜きして豆腐そのものを味わうメニュー。揚げ豆腐を1センチぐらいの厚さに切って、弱火で(水を抜きながら)色づくまで焼いてクリームチーズを塗り(木綿豆腐だったらそこに粉チーズ少々)たらこ(明太子でもいい)とシラスを載せたもの。

それと、島豆腐の麻婆豆腐風。麻婆豆腐についてはそもそも絹ごしの触感派と木綿の味わい派があると思うけど、木綿派の人におすすめ。ひき肉とねぎのみじん切りをごま油で炒めてそこに島ガラスープとこご肝心!焼き肉のたれ

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。

www.awamoriya.com

卸

酒販店及び業務店の皆様へ卸売りのご案内

w（手抜きポイント！出来上がりはそれっぽくなるから試してみてね）お好みでオイスターソースとか豆板醤とか唐辛子ペーストとか追加して、みじん切りのニラと水溶き片栗粉で仕上げる。

プラス前号で紹介したアンチョビ豆腐を加えれば豆腐づくし島豆腐風のおつまみ三品出来上がりですよ。ちなみに一般的に本土の豆腐は一丁300g程度だけど、島豆腐は一丁800g~1kgぐらいあるからホントに島豆腐を調達したら、島豆腐三味になっちゃうよねwww



泡盛は水割りでもソーダ割りでもオーケー。ランチ飲みでも夜飲みでもどっちもいけるはず。

気長に楽しみ見つけながらしのいでいこうねー！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](#)

[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。



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

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]

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



Powered 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.