

iwate-ichinoseki *sekinoichi syuzou*



蔵元レストランせきのいち

FOOD MENU

餅



餅の里・一関のおもてなし



一関300種類の餅の中から、
10種類のお餅を食べるお膳です。

甘いお餅だけでなく、おかず餅も
あります。

特に美容と健康によいといわれる
沼えびやじゅね（えごま）、ごま
餅は人気です。

中央にあるのは、箸休めの甘酢大
根です。

※お持ちの種類は季節により変わ
る事があります。

おもちの種類

あんこ餅、納豆餅、ずんだ餅、沼えび餅、じゅね餅（えごま餅）ごま餅、くるみ餅、きのこおろし餅、一関地方のお雑煮

果報餅膳 2,200円

一関の餅文化について ～もてなし料理 もち料理～

一関地方は「餅食文化圏」といわれます。年中行事、季節や農作業の区切りなど、折りにふれ餅を搗(つ)いて食べる習慣があります。その種類も 300 種類とも言われるほどです。食べる機会の多い中でも珍しいのは冠婚葬祭などあらたまった席で出させる餅本膳料理です、色々なごちそうとお酒が出る酒席の前に儀式としても食べます。食べる作法も決まっております。ぜひ当地方の最高のおもてなしもち料理をご堪能ください。



第一回ご当地もちサミット準グランプリ受賞

一関 牛辛スープ餅膳

牛辛スープもち膳は、第一回ご当地もちサミットにおいて準グランプリ受賞をしたメニューです。

これは、一関で古くから食べられておる「ふすべ餅」を現代版にアレンジして開発したメニューです。

食べ方として、最初は牛辛ダレと揚げたお餅を絡めてお食べください。次に温泉卵をかけてお食べください。最後に出汁をかけ、薬味入れてお食べください。

一度で三度楽しいメニューです。

1,500円



一関もち膳

伝統的な餅本膳を手軽に楽しめるようなもち膳です。

中央にあるのは、箸休めの甘酢大根です。※お餅の種類は季節により変わる事があります。

おもちの種類

あんこ餅、ずんだ餅、ごま餅、沼えび餅

1,300円

郷土



郷土料理・一関の味

はっとうに入れてお楽しみください。
追加メニュー 卵 プラス100円



手延べはっとう・もち膳 1,600円

当地方の郷土料理「はっとう」と「四色餅」がセットになったメニューです。はっとう鍋にはお好みにより胡椒、七味、酒粕を入れてお楽しみ下さい。

料理内容：手つみはっとう鍋（郷土の野菜とはっとう）、お餅四種（あんこ餅、ずんだ餅、ごま餅、沼えび餅）、香の物（当社の塩麴付け）、水物（自家製甘酒ゼリー）



手延べはっとう膳 1,300円

地元食材とはっとうを堪能出来る鍋仕立てです。
3種の薬味（胡椒、七味、酒粕）でお楽しみ下さい。

料理内容：手つみはっとう鍋、ごはん（十一穀米）、香の物（当社の塩麴付け）、水物（自家製甘酒ゼリー）

一関の食文化について 日常食 はっとう

一関地方は南部小麦の産地でもあります。小麦を使用した「はっとう」は当地方の日常食としてよく食べられます。1斗の小麦から8斗つくられたことから「はっとう」とかまた、お殿様が食べてあまりにもおいしかったので、御法度から「はっとう」と言われるようになりました。手でひつつめて作ることから別名「ひつつみ」とも言われております。

地元

地元食材のこだわり麺



桑うどん もちセット

一関地方の桑うどんです。美肌効果のある桑の葉を練り込んだうどんを健脳効果のあるじゅね（えごま）とごまのを摺ってタレをつけてお召し上がり下さい。

1,600円



桑うどん セット

美肌効果のある桑の葉を練り込んだうどんを健脳効果のあるじゅね（えごま）とごまのを摺ってタレをつけてお召し上がり下さい。

1,100円

蔵元



酒屋料理・蔵元のおもてなし



料理内容：地元の豚と郷土料理、煮物、酢の物、お餅、桑うどん、香の物、デザート

豚酒しゃぶ膳

こだわりの地豚を当蔵の地酒を使用した出汁でしゃぶしゃぶしてください。じゃぶじゃぶした後は、じゅねダレやポン酢でお楽しみください。最後に当社の酒と豚の旨みが染込んだ出汁で桑うどんやお餅をお楽しみください。酒蔵ならではの御料理です。

2,500円

お肉の追加一皿（地豚）

1,000円

※アルコール分は火で飛ばしますのご安心ください。

前沢牛の酒しゃぶ膳 要予約

6,000円

当地方のブランド牛、前沢牛を使用した酒しゃぶ膳です。

いわて南牛の酒しゃぶ膳 要予約

6,000円

当地方のブランド牛、いわて南牛を使用した酒しゃぶ膳です。



歴史

歴史復元料理



奥州藤原膳 要予約

食文化研究家、永山久雄先生のご指導の下、藤原三大時代の食を再現しました。藤原時代には旬の食材を四種器（酢、にごり酒、塩、もろみ）につけて食しました。この歴史料理を復元した物が、奥州藤原膳になります。

3,000円～
10,000円

【料理内容】9つの旬の素材を使用しております。※価格により異なります。

雉肉、ウサギ、干したら、貝、いのしし肉、山菜、海草など）うしお汁、古代米、かわらけの酒、古代菓子
※素材は季節により変わります。



本餅本膳 要予約 体験メニュー

儀礼文化とともに、当地方のもち文化をご体験ください。
※もちはおかわり自由となっております。

おとりもち様など儀式も説明いたします。

30分程度の講義があり、体験を楽しんでいただきます。

5名様以上～

2,000円～



一関ミートさんのアイスバイン

アラカルト

こだわりの逸品

一関ミートさんの
アイスバイン (豚のスネ肉香草焼き)

ドイツ料理で人気のある、豚肉香草すね肉焼きです。マイスターがつくる香草の香りとお肉の旨みがお酒、ビールに本当に良く合います。

1,650円

一関ミートさんの マイスターソーセージ

ウインナー (プレーン) ・和風ウインナー
・サラミウインナー ・荒挽きウインナー
・フレキシッシュソーセージの5種

5種 650円

一関ミートさんの マイスターソーセージ盛り

3〜4人でお楽しみ下さい。

5種 15本 1,600円

一関ミートさんのマイスターソーセージ



地元のこだわり食材1〜一関ミートとは〜

一関の石川さんご兄弟が行なっている会社です。お兄さんの石川聖浩さんは自家配合飼料で豚を大事に育て、弟の石川貴浩さんはドイツに長年行き、本国でマイスターの資格を取得したソーセージ職人です。(日本で食肉のマイスターを取得しているのは5人しか)いないそうです。) 美味しい地元の豚を育て、技術のある職人が加工紙し、さらにおいしいソーセージやアイスバインにして提供していただいております。



もちフォンデュ



もちフォンデュ

1,300円



ソーセージ&もちフォンデュ

1,500円

当店オリジナルもち料理です。もちとチーズの相性がよく、とろとろのチーズにつけて食べるとおいしい料理です。

もちだけでなく、マイスターのソーセージもつけてお楽しみください。

アラカルト

酒屋の逸品料理

酒屋のとり酒粕漬け

当社の吟醸酒粕と塩だけで漬け込んだ酒粕漬けです。一関産地養鶏「いわい鶏」をさらにおいしく仕上げました。ご注文後、オーブンで焼き上げますので少々お時間をいただきます。

1,500円



酒屋のとり酒粕漬け

酒屋の豚酒粕漬け



酒屋の豚酒粕漬け

当社の吟醸酒粕と塩だけで漬け込んだ酒粕漬けです。一関産の豚肉ををさらにおいしく仕上げました。ご注文後、オーブンで焼き上げますので少々お時間をいただきます。

1,600円

地豆腐

地元の授産施設で作られた豆腐です。丁寧に作られた豆腐は豆乳と一緒に食べて下さい。

1,000円

豚の地ビール煮



豚の地ビール煮

当社のクラフトビールをふんだんに使用した豚の角煮です。柔らかい豚肉の味とビールのほろ苦い味がおいしい逸品です。

800円

牡蠣のカナッペ



牡蠣のカナッペ

麦汁とホップで煮た牡蠣の身をカナッペにしましたクリームチーズとよくあいます。

400円

季節の漬け物



季節の漬け物 (塩糍づけ)

400円

豆腐の粕漬け (塩糍づけ)

400円

iwate-ichinoseki *sekinoichi syuzou*



蔵元レストランせきのいち

DRINK MENU

いわて蔵ビール



匠の技術・造りのこだわり

いわて蔵ビールは、平成7年地元企業5社で立ち上げた共同組合です。
世嬉の一酒造の酒造りの技と、醸造士の新たな知識と技術により生まれました。

蔵ビールは、大手ビールメーカーのビールと違い、室温に近い温度で活発に醗酵させることによって風味豊かでビタミン等微量栄養素の富むビールを醸造しその風味や栄養を損なわないよう、ろ過、殺菌を一切行っておりません。新鮮で健康的なビールをお楽しみ下さい。



セットビール…いわて蔵ビールを飲み比べて楽しみたい方へ。

蔵ビール4種お試しセット 1,200円

いわて蔵ビールの定番4種類が一度に飲み比べできます。

蔵ビール2種お試しセット 700円

ドラフトビールの中から好きな2種類をお選び下さい。



ドラフトビール(樽生ビール)

グラス (350ml)

500円

グラスL (700ml)

900円

ピッチャー (1200ml)

1,950円

■ ヴァイツェン

1998年モンドセレクション金賞

南ドイツ風ビール

フルーツのような香りが特徴です

ホップ香と苦味 弱

ボディー ライト

アルコール度数: 5%



■ ペールエール

2009年ジャパンビアカップ銀賞

英国風ビール

ホップの苦味が特徴です

ホップ香と苦味 中

ボディー ライト

アルコール度数: 4%



■ レッドエール

2011年インターナショナル

ビアコンペティション銀賞

スコットランド風ビール

モルトの旨みが特徴のビールです

ホップ香と苦味 弱

ボディー ミディアム

アルコール度数: 5%



■ スタウト

2006年ジャパンビアカップ金賞

英国風黒ビール

焙煎モルトの旨みが特徴のビールです

ホップ香と苦味 中

ボディー フルボディ

アルコール度数: 6%



■ ゴールデンエール

英国風ビール

飲みやすいのが特徴のビールです

ホップ香と苦味 弱

ボディー ミディアム

アルコール度数: 5%



■ オイスタースタウト 2008年ワールドビアカップ銀賞

スコットランド風ビール

モルトの旨みが特徴のビールです

ホップ香と苦味 中

ボディー フルボディ

アルコール度数: 8%



■ 自然醗酵ビール ベルギー風ビール

有機栽培麦芽とホップを原料とし干し柿から採取した酵母で醗酵したオーガニックビールです。

ホップ香と苦味 弱

ボディー ミディアム

アルコール度数: 5%



スペシャルドラフトビール

(樽生ビール リアルエール)

海外パブで人気のビールの注ぎ方のために醸造する専用のビール (ハンドポンプで提供するビール) 炭酸が少なく飲みやすい味わいになります。

■ インディアペールエール 2009年インターナショナル ビアコンペティション銀賞

英国風ビール

ホップを通常の4倍、モルトを1.5倍使用したビール

ホップ香と苦味 強

ボディー フルボディ

アルコール度数: 7%



蔵ビール瓶詰め生ビール

グラス (330mL) 700円

■こはるビール

一関市舞川地区で生産されるこはる二条大麦を使用した地産ビールです。

ホップ香と苦味 弱
ボディー ミディアム
アルコール度数：5%



■フルーツスパイスビール

フルーツやスパイスを使用したビールになります。
(スタッフにお問い合わせ下さい)



■季節限定ビール

季節に合わせて、当社のブルワーが醸造するオリジナルビールです。
(スタッフにお問い合わせ下さい)



セブレイトビール

グラス (330mL) 840円

■幸せの青いシャンパンビア「サムシングブルー」

通常ブライダル用に醸造する青いビール。
幸せな結婚のおまじない「サムシングブルー」
に由来して醸造しました。

ホップ香と苦味 弱
ボディー ライト
アルコール度数：3%



ノンアルコールビール

■イーハトーブ0.00% (当蔵オリジナル) 330mL 500円

当社で開発したノンアルコール飲料、麦芽とリンゴジュースとホップを使用します。
お子様でも安心して飲める飲料です。ホップ香と苦味 弱/ボディー ライト/アルコール度数：0.00%

■キリンフリー 330mL 600円

ナショナルビール

■アサヒスーパードライ 500mL 700円

岩手の地酒

「当蔵で醸造している
「清酒 世嬉の一」(せきのいち)」



お勧めの飲み比べの仕方

1. お猪口の紺色の二重丸を見ながらお酒の色を比べてください。
2. 飲む前に香りをみてください。
3. 口に含みお酒の味をみてください。
4. 最後に鼻から抜ける風味を比べてみてください。

地 酒

利き酒セット(ききざけセット)



■利き酒セット 1,000円

特別本醸造、特別純米酒「手造り」
特別純米原酒「手造り」の3種



■蔵人利き酒 吟醸セット 1,600円

純米吟醸「吟ぎんが」、
大吟醸「世嬉の一」「吟醸生原酒」の3種



■郷土地酒 飲み比べセット 1,200円

一関地区の3つの蔵元のお酒を
飲み比べ3種
本醸造「世嬉の一」、本醸造「関山」
本醸造「磐乃井」

竹酒二合（たけざけ）

竹を器代わりとして地酒（生酒）をお楽しみ下さい。竹酒のほのかな香りと心地よい味を楽しめます。

★他のお酒でも竹酒にてお出しできます。
スタッフにお尋ね下さい。

■特別本醸造生酒「世嬉の一」 800円

■特別純米酒「延年」 800円

■特別純米生酒「手造り」 1,200円

■純米吟醸酒「吟ぎんが」 1,400円



燗酒（かんざけ）

人肌燗（37度前後）、ぬる燗（40度前後）
上燗（45度前後）、熱燗（55度前後）
があります。スタッフにお申し付け下さい。

■特別別本醸造「世嬉の一」

冷から熱燗まで様々な味が楽しめるお酒です。

酒米：いわてっこ 精米歩合：60%

日本酒度：+2 アルコール度数：15%

一合 400円

■特別純米酒「延年」

800年前から変わらぬ土地「骨寺荘園」で作付け
された骨寺荘園米を使用して醸造したお酒です。

酒米：骨寺荘園米 精米歩合：60%

日本酒度：+2 アルコール度数：15%

一合 400円



吟醸酒（ぎんじょうしゅ）

精米歩合50%以上、吟醸酵母を使用した香高い清酒です。

■純米吟醸 「吟ぎんが」 ボトル 1,600円

5年連続岩手県新酒鑑評会で金賞を受賞したお酒です。岩手県の酒造好適米「吟ぎんが」を使用した純米吟醸酒。

■大吟醸 金色堂 ボトル 2,000円

2年連続岩手県新酒鑑評会で金賞を受賞したお酒です。岩手県の酒造好適米「吟ぎんが」を使用し平泉中尊寺金色堂のように金箔の入った豪華絢爛な吟醸酒です。

■大吟醸 世嬉の一 ボトル 3,000円

全国新酒鑑評会に3度金賞に輝いた南部杜氏 滝浦が最も力を入れている大吟醸酒です。

酒米：山田錦 精米歩合：40% 日本酒度：+5 アルコール度数：16度

■純米大吟醸 秘蔵 ボトル 5,000円

年間醸造600本の限定酒。純米大吟醸秘蔵、杜氏 滝浦の最高傑作です。

酒米：山田錦 精米歩合：40% 日本酒度：+1 アルコール度数：16度

■純米大吟醸原酒 呑切 ボトル 6,000円

年間醸造600本の限定酒。純米大吟醸の原酒になります。
杜氏 滝浦の最高傑作です。

酒米：山田錦 精米歩合：40% 日本酒度：+1 アルコール度数：16度

★上記ボトルは当社の直売店と同じ価格で販売しております。

★全てお飲みになれない場合は、お持ち帰りすることができます。

スタッフにお申し付け下さい。カートン箱に入れ、手提げ袋を差し上げます。

生々酒（なまなまさけ）

お酒は常温流通のために、二度火入れ（熱殺菌）いたします。しかし、これにより酒本来の香りや旨みが薄まってしまいます。生原酒は、樽から直接瓶詰めした生のお酒です。流通には適しませんが、蔵元だからできるお酒です。酒本来の味をお楽しみ下さい。

おすすめの飲み方：冷からぬる燗が適しています。



【新酒】

■特別純米生原酒「手造り」

1合 600円
ボトル 2,000円

契約農家で特別栽培していただいているお米（生体米）を使用した特別純米酒です。

酒米：五百万石 精米歩合：60% 日本酒度：+2 アルコール度数：17.5%

■純米吟醸生原酒「吟ぎんが」

1合 700円
ボトル 2,200円

岩手だけで生産される酒造好適米「吟ぎんが」を使用した特別純米吟醸酒です。

酒米：吟ぎんが 精米歩合：50% 日本酒度：+2 アルコール度数：15.8%

■しぼりたて原酒（澄み酒）

1合 600円
ボトル 2,000円

新酒の時期に販売する純米酒の生酒です。
1回のみ濾して澄んでいるお酒です。

酒米：トヨニシキ 精米歩合：60% 日本酒度：±0 アルコール度数：18.9%

■しぼりたて原酒（濁り酒）

1合 600円
ボトル 2,000円

新酒に時期に販売する純米酒の生酒です。
もろみのあるにごりタイプです。

酒米：トヨニシキ 精米歩合：60% 日本酒度：±0 アルコール度数：18.9%

ソフトドリンク

冷たい飲み物

■アイスコーヒー 420円

■アイスティー 420円

■室根村リンゴジュース 320円

旧室根村（現一関市室根町）で生産しているリンゴジュースです。

■オレンジジュース 320円

■烏龍茶（ウーロン茶） 320円

あたたかい飲み物

■ホットコーヒー 320円

■ホットティー 420円

■ほっとゆず 420円

■百年茶 420円

一関市で長年愛され続けている、自然草を24〜33種ブレンドした健康茶です。

自家製ソフトドリンク

■しそジュース 420円

■甘酒（あまさけ） 320円

酒麴を使用し、砂糖不使用の酒屋の甘酒です。アルコール分はありません。

■甘酒ミルク 320円

甘酒を牛乳でといた温かい飲み物です。

iwate-ichinoseki *sekinoichi syuzou*



蔵元レストランせきのいち

FOOD MENU

夜のメニュー

酒屋もてなし膳



いちのせき郷土膳（松）

（前沢牛陶板焼きもてなし膳）

6,000 円

地元のブランド牛 前沢牛を使用した陶板焼きのお膳です。

（メニュー内容）

前沢牛陶板焼き・煮物・酢の物・季節の揚げ物
ごはん・お吸い物・お餅（あんこもち、季節のもち）

いちのせき郷土膳（竹）

（地豚の酒しゃぶもてなし膳）

3,100 円

地元石川農場の豚を酒出汁でしゃぶしゃぶするお膳です。地酒が出汁をよりまろやかにします。

（メニュー内容）

地豚の酒しゃぶ膳・煮物・酢の物・地豆腐
季節の揚げ物・ごはん・お餅（あんこもち）



いちのせき郷土膳（梅）

（一関郷土はっと鍋もてなし膳）

2,000 円

昔から食べられていたはっと鍋。一斗の小麦が八斗になったのではっとといったとか。心温まる鍋です。

（メニュー内容）

はっと鍋・煮物・酢の物・地鶏の酒粕焼き
季節の揚げ物・ごはん・お餅（あんこもち）



※プラス500円で一関の名物4種餅がついてきます。