



静岡デスティネーションキャンペーン運動企画

藤枝 センバロ

お楽しみ期間：2019年4月20日～6月30日まで

「センバロ」とは、千円でちよつと気の利いたおつまみとお酒を飲めるといふ意味。安いからと言ってそれだけで長居するのは料じやない。いろんなお店を梯子するのが醍醐味である。藤枝は全国でも有名な4つの酒蔵があり、良質な日本酒が楽しめる場所。また「居酒屋のまち」と言われるほど藤枝駅を中心に多くの店が並び、地元の素材を使って、素材そのものを味わう料理や、工夫を凝らした創作料理が楽しめる。今回は藤枝駅周辺の店舗をいくつかご紹介。居酒屋料理と藤枝の日本酒を一緒に味わって下さい。



しずおか元気旅

- センバロを料りに楽しむためのマナー**
- ① やたら大人数を押しかけない
席数の少ないお店もあります。グループ訪問はお店の見極めが必要です。
 - ② 飲み食いしないで長居はNG
飲み食いせずに、場所だけ占領しての長居はお店に迷惑になってしまいます。
 - ③ スペースを取り過ぎない
混んできたら新しいお客さんに場所を譲りたいところ。
 - ④ ウェザ絡みしない・騒がない
酔ってウェザ絡みして嫌な空気に：なんてのには気を付けたいところ。
 - ⑤ お店のルールも守ります
各店とも気持ちよく楽しんでもらうためのルールもあります。ルールを守って楽しく飲みましょう。
 - ⑥ まず当然ながら大前提として、まわりに迷惑をかけるように呑むことだと思いません。

⑥ 藤枝梅安鯉飯
志太泉 特別本醸造

池波正太郎の時代小説「仕掛人藤枝梅安」の作中に登場する鯉の茶漬。志太泉のさらりと飲みやすく味わいある特別本醸造。酒が食事を、食事が酒を呼び込み合う相性です。

呑み屋 鼓童 TEL054-647-6822
藤枝市駅前 1-7-21
17:00～24:00(土日祝は 16:00～) 火曜日定休

③ 椎茸と人参の天ぷら
杉錦 純米酒 藤枝小町

藤枝産玉取椎茸の香り、うま味をギュッと閉じ込めるよう天ぷらにし、アクセントに甘味のある人参の天ぷらを添えました。料理の味をより引き立てる辛口の「藤枝小町」をご一緒にどうぞ。

湊や TEL054-639-9004
藤枝市駅前 1-5-26
18:00～24:00(L.O23:00) 月曜日定休

⑦ 共働学舎ラクレットチーズ志太野菜を添えて
志太泉 特別本醸造
志太泉 純米梅酒 梅丸

瀬戸川の井戸水で醸された志太泉と流水域である瀬戸谷で育った野菜を合わせました。火を入れてトロツとした共働学舎のラクレットをかけ、召し上りください。熱いうちにどうぞ！
※1来店ご注文は1人1回

三枝商店 TEL054-631-7022
藤枝市駅前 1-3-13
17:00～24:00(L.O23:30) 木曜日定休

④ 飲み比べ男性セット・女性セット
志太泉 本醸造
杉錦 本醸造
喜久酔 特別本醸造
初亀 本醸造

男性セットは旬の魚の創作小鉢。女性セットは生ハムとアボカドのカナッペ。藤枝4蔵から二つを選んで飲み比べできます。

藤枝とんた TEL054-644-6044
藤枝市駅前 1-11-3
17:00～24:00(L.O23:00) 火曜日定休

① 海ぶどうと旬もずく
喜久酔 特別純米

やや辛口の喜久酔にぼん酢で食べてもらう海ぶどうと旬のもずくを是非楽しんでください。海ぶどうは藤枝出荷の物です。旬のもずくは取れたての生の物です。他では食べられません。

居酒屋 Go-Bow ごぼう。 TEL054-645-1539
藤枝市駅前 2-7-25
18:00～25:00(L.O24:00) 火曜日定休

⑧ 藤枝味噌と鮮魚のなめろう
志太泉 純米吟醸
藤枝誉富士

「藤枝誉富士」で造った志太泉に「藤枝味噌」を使ったなめろうを合わせました。あっさりとした藤枝味噌と隠し味のアボカドが相性抜群です。是非一度ご賞味ください。

酒とめしごほうび TEL054-687-8793
藤枝市駅前 1-7-27 1階 日曜日定休
17:00～24:00(L.O23:30)(金土祝前日～翌1:00)

⑤ 創作藤枝天ぷら
喜久酔 特別本醸造

辛口の系統だけれども料理には非常に合わせやすく、さらりとした口当たりが天ぷらに合います。笠には相性の良いクリームチーズのしんじょう。大葉がすっきりした味に調えます。
※土曜日は除く

あおいそら。 TEL054-643-5993
藤枝市駅前 1-5-22 プラザワンビル 1階
17:00～24:00(L.O23:00) 火曜日定休

② 藤枝三点盛り
志太泉 純米
杉錦 山廃純米
喜久酔 特別本醸造
初亀 急冷美酒

藤枝地酒に最高のアテ！いいかげんなオヤジがいい加減に仕上げた自家製塩辛と共に藤枝宿名物ほととぎす漬けをして旬のなめろう。藤枝4蔵から二つを選んで飲み比べできます。

おもひで横丁 藤枝市場～ TEL054-646-8877
藤枝市駅前 2-8-2 沖ビル 1階
17:30～23:30(L.O23:00) 不定休

※上記は1,080円(税込)のメニューです。 ※どの店舗も基本的にチャージ料が別途必要です。 ※はしご酒イベントではありません。 ※写真と実際の商品と多少異なる場合がございます。



藤枝の酒蔵 藤枝四傑 Fujieda Shiketsu

藤枝四傑は、喜久酔・志太泉・杉錦・初亀という藤枝が全国に誇る4つの蔵の日本酒です。朝比奈川・瀬戸川・大井川水系の伏流水に恵まれ、水・米・杜氏の三拍子が揃い昔から銘酒を生みだしてきました。4つの蔵元が造るお酒はどれも華やかな香りと、柔らかな旨味、爽やかな喉越しで飲む人を楽しませます。藤枝の良質な水と良質なお米で醸された日本酒は、全国でも高い評価を受ける日本酒通も納得のお酒です。

青島酒造

藤枝市上青島 246
電話：054-641-5533

—喜久酔—
静岡酵母を開発した河村傳兵衛さんの直弟子が酒を造る蔵。

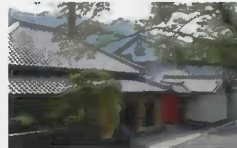


江戸時代中期に現在の所在地である旧青島村にて創業した、石数約800石の小規模の蔵。酒銘の『喜久酔』は、喜び、久しく酔える酒、という意味から命名。小さな蔵ならではの手作りりと徹底した品質管理のもと、ていねいな酒造りが行われています。豊富な清流大井川水系南アルプス伏流水、厳選された酒造好適米、そして静岡酵母。これらに熟練の技が加わり、「静岡型」の酒、『喜久酔』が醸し出されます。酒造好適米・山田錦の自家栽培にも取り組んでいます。

志太泉酒造

藤枝市宮原 423-22-1
電話：054-639-0010

—志太泉—
美しい日本の風景の中に建つ蔵の優しい酒を味わって欲しい。



明治15(1882)年創業の造り酒屋です。瀬戸川上流の緑深い山のふところにあります。清らかな水、空気など、恵まれた自然環境は、酒蔵にとってかけがえのない財産となっています。伝統的な手法を用いた酒造りは、軟水のやさしいイメージをそのまま酒の印象に置き換えるのに最高の手段となっています。ナチュラルでさわやかな吟醸香と米のうまみを引き出した香やかな志太泉の味わいをぜひ一度お試しください。

杉井酒造

藤枝市小石川町 4-6-4
電話：054-641-0606

—杉錦—
自然の力を活かした生酛と山廃でほんとうに旨い酒を探求する。



天保13(1842)年、初代杉井才助が、湧水に恵まれた高洲村(現・藤枝市小石川町)で創業。酒銘は明治から大正にかけて「亀川」「杉正宗」、昭和に入って「杉錦」となりました。昔ながらの甑(コシキ)を使った蒸し米と手造りによる伝統的な麴造りで、丁寧な酒造りをしています。社長自ら先頭に立ち、社員達と妥協しない、納得のいく酒造りを行っております。85%の酒を生酛(きもと)と山廃(やまはい)仕込で造り、酸味やコクを大切にしたい酒質を追求しています。

初亀醸造

藤枝市岡部町岡部 744
電話：054-667-2222

—初亀—
手作りにこだわり続ける美酒。この地で親しまれて100年以上。



寛永12(1636)年創業の造り酒屋です。駿府で足名屋の屋号で酒を造りはじめ、東海道の宿場岡部町の地に移ったのが明治初年。純米大吟醸から普通酒まで全ての麴造りを手作りで行い、兵庫県東条産山田錦をはじめとする厳選した酒米と蔵内に湧き出る南アルプスの伏流水を贅沢に用い、丁寧に長期低温発酵させます。手間と時間を必要といたしますが、量より質を追求し、お客様の満足と喜びを共有する酒屋を目指しています。

⑬ 選べる刺身・選べるやきとり一軒目のセンペロ



初亀 本醸造
杉錦 山廃本醸造

香ばしい炭焼きのやきとりには藤枝の日本酒でバッチリ！お刺身も付いてくるので千円でお得に楽しめます。2種類のお酒から選んでください。

※月・火・水15:33～18:33に販る

台所屋 一軒目 TEL054-646-2999
藤枝市駅前 1-2-5
15:33～23:33 木曜日定休

⑪ そば屋の出し巻卵

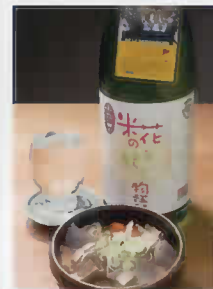


杉錦 本醸造(燗又は冷)

そば屋でちょっと一杯飲んで、最後はそばでめる。そんな粋で大人な時間を当店ではお楽しみください。当店では燗酒を湯煎にて提供します。美味しい燗酒をお楽しみください。

蕎麦酒 かわかつ TEL054-645-1770
藤枝市駅前 1-8-5
18:00～ 月曜日定休

⑨ 塩もつ煮



杉錦 純米酒
米の花を紡ぐ物語

藤枝北高生と杉井酒造がコラボしたさっぱりしてキレのあるお酒。とんこつ風の濃厚なもつ煮の味をすっきりとさせてくれます。

※他メニューも注文して下さい

地酒を煮きたてる旬の料理屋 榮
TEL054-645-3522 藤枝市駅前 1-8-5
17:00～24:00(土日祝は14:00～) 水曜日定休

⑭ 藤枝産日替わりミニ天ぷらセット



喜久酔 特別純米

濃厚な甘旨味の奥から徐々に出てくる渋味。濃厚ながらキレのある味わいの喜久酔特別純米と藤枝産の素材を使ったミニ天ぷらをご一緒にお楽しみください。

※GWは4/29・5/6も営業(5/7・8は休み)

蕎麦処 利右衛門 オーレ藤枝店 TEL054-634-0255
藤枝市前島 1-3-1 ホテルオーレ 2階
17:30～21:00(L.O.20:30) 月曜日定休

⑫ 飲み比べ男性セット・女性セット



志太泉 本醸造
杉錦 本醸造
喜久酔 特別本醸造
初亀 本醸造

男性セットは鯉の塩辛クリームチーズ和えと季節の酢の物。女性セットは旬魚とアボカドのカナッペ。藤枝4蔵から二つを選んで飲み比べできます。

元祖じじ吉 TEL054-689-3626
藤枝市駅前 1-8-8
18:00～25:00 日曜日定休

⑩ フライドポテトの塩辛かけ



初亀 特別純米

美人ママが注ぐ日本酒は、さらに甘味と香りが増して初亀をさらに美味しくします。日本酒狂のママと一風違った店で日本酒を呑んでみませんか？つまみも多数用意しています。

Petit Bar Ella (プチバレラ)
TEL090-7911-3770 藤枝市駅前 1-8-5
19:00～ 日曜日定休

※上記は1,080円(税込)のメニューです。 ※どの店舗も基本的にチャージ料が別途必要です。 ※はしご酒イベントではありません。
※写真と実際の商品と多少異なる場合がございます。