

郷土のいいものあります プラスキヨード商店

Plus kyodo Shop



STOER

ご紹介した商品はこちらよりお買い求めいただけます。

旬の食材をはじめ、店舗でお出ししているメニューの通販ができるWEBサイトです。生産者さんと直接つながっているワールド・ワンならではの食材をご家庭でもお楽しみいただけます。 <https://www.plus-kyodo.com/>



WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。

プラスキヨード店長
明里 Akari



こんにちは!明里です。各郷土の食材を美味しく食べたい!という思いから、食育実践プランナーという資格を取りました。プラスキヨードの商品たちを、日々の生活中にどう取り入れたらいいのか、資格を活かしてご紹介していきますね!今回は土佐清水でイチオシの調味料をセレクト。素材の味を引き立ててくれる逸品ばかりです!

高知・土佐清水市

ばんのうたれ 626円(税込) [商品番号] 33

味楽ぽん酢 626円(税込) [商品番号] 32

地元から愛されるローカルスーパー発! なんでも使える万能調味料

スーパーストアみやむらは高知県・土佐清水市にある、昭和48年創業のローカルスーパーです。地元に愛されてきたお店で、ばんのうたれ＆味楽ぽん酢をご紹介します。ばんのうたれは、とろりとした醤油ベースでほんのり甘く、まろやかなにんにく風味です。このばんのうたれを愛するスタッフは、おかげなしで白ご飯にかけて食べるほど。やみつきになる中毒性のある味なのです。おすすめの食べ方は鰯のたたきはもちろん、牛肉のたたき、フライなど。製造している宮村さんのおすすめは、ゴマ油を加えて手作りのサラダドレッシングにしたり、野菜炒めの味付けなど。味楽ぽん酢はばんのうたれがベース。人気のばんのうたれに高知県産のゆず果汁を27%も加えてできたのが、この味楽ぽん酢。お酢を加えてないので、酸味はおだやか。ツンとしたぽん酢が苦手な人にも、ぜひ試していただきたいぽん酢です。にんにくの香りとコクがある、まろやかなぽん酢なので、鰯のたたきの他に、牛肉のたたきもよく合います。



①これさえあれば安心の最強コンビ。②みやむらの宮村さん。③鰯のたたきとの愛称は抜群!土佐清水ワールド店舗でもお召し上がりいただけます。④魚だけじゃなく、どちらのタレもお肉に合います。

02



①



②



③

①高級感のあるパッケージが目印。②ぜひ、コロッケにかけてください！③店のオーナーである宮村さんのお子さんはソースが大好き。子どもにも安心でおいしいソースです。

高知・土佐清水市

宗田節コクだしソース

680円(税込)

商品番号 | 34

有機野菜・果実を使った安心のこだわりソース

こちらのソースもみやむらさんの商品。主原料は100%有機の野菜と果実を使用しています。酢は有機純りんご酢と有機純米酢。糖類は有機糖みつと有機砂糖を。塩は天日乾燥の原塩というこだわりです。ソースの決め手となるスパイスは香料を使わず、胡椒、ナツメグ、丁字、ローレル、桂皮などの香辛料の原形もしくは粉末を使用。また、ソースをまとめるうまいの元である宗田節は、土佐清水産の中でも上級品だけを選んでいます。そうすることで、ソースのすっきりとしたスパイシーさを引き立てながら、宗田節のコクも感じられる味わいに仕上げています。炒め物に使ったり、カレーライスの隠し味にもおすすめです。ぜひ、いろいろ試してみてくださいね！

03

高知・土佐清水市
だしが良くなる宗田節しょうゆ
1,166円(税込) | 商品番号 | 45

いつもの醤油が、 入れるだけでおいしいだし醤油に。

宗田節に醤油を入れるだけで、だし醤油が作れるこちらの商品。瓶にお好みの醤油を入れて、冷蔵庫で2週間寝かせると完成！いつもの醤油が、香り豊かなだし醤油に変わります。醤油の種類は、薄口、濃口、減塩醤油、なんでもOK。ウスター ソースもおすすめで、焼きそばやフライに使うと風味豊かでおいしいですよ。

醤油が減ってきたら注ぎ足して、1年間で約2リットルのだし醤油が作れます。パッケージには醤油を入れた日を書けるのでいつまで楽しめるかが分かって安心です。醤油を入れてすぐと、しばらく経ってからの味の違いを楽しむのもおすすめ。冷奴、卵料理や炊き込みご飯、麺つゆ、鍋などなど、ぜひ毎日の料理に使ってくださいね。

03



①



②



③

①蓋を開けたら、あとは醤油を注ぐだけ。簡単ですよ。②これが美味しい出汁を生み出す宗田節です。③宗田節が並ぶ土佐清水の景色。

大衆
炉端

山陰原始焼きワールド

郷土
活性化
組合



「原始焼き」とは、積み上げられた炭の周りに串刺した食材を立ててじっくり焼き上げるスタイルのことです。山陰日本海沖で獲れたのどぐろなどの新鮮な魚介や大山鶏などの畜産を時間をかけて丁寧に

焼きあげます。皮はカリカリ、身はしっとりの魚は他では味わえません。3号店オーブンに合わせて新しい食材もご用意しました。島根県浜田市産穴子の原始焼きは絶品ですよ。ぜひ、山陰原始焼きワールドにお越しください。

当日入会OK!
会員限定

5/30(木)のみ
生ビール 99円(税別)
サワー・ウーロン茶など

※指定のドリンクメニューからお選びください。



阪急神戸三宮駅から
徒歩1分
三宮興業ビル地下1階



〒650-0012 神戸市中央区北長狭通1-9-17 三宮興業ビルB1F
☎078-321-3166

5月30日(木)
神戸三宮にオープン!



美味の宝庫、 四国最南端へ。



高知県・土佐清水市は四国の最南端にある、自然豊かな場所だ。

近くには空港も高速道路もなく、鉄道の駅もない。

(高知龍馬)空港から3時間かかるため、

東京からいちばん遠いまちとして、話題になったこともある。

そんなまちだからこそ、すばらしい自然がここには残っている。

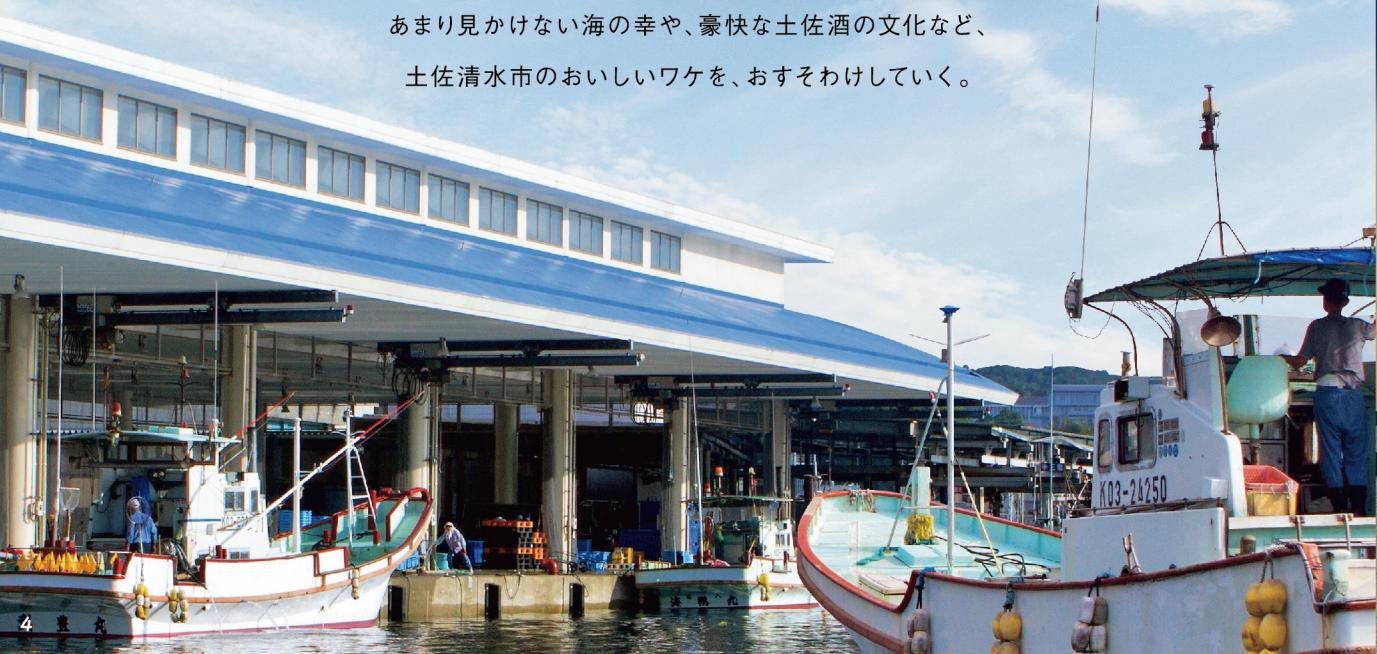
また黒潮の影響で年間を通して暖かく、日照時間も長い。

おだやかな気候とのんびりしたようすは、まるで南国。

海も空も透き通るようなこのまちで、豊富な食材に出会ってきた。

あまり見かけない海の幸や、豪快な土佐酒の文化など、

土佐清水市のおいしいワケを、おそらくわけしていく。





日本
瀬戸内海
ながしま
Producer

新谷商店

最高のだしを求めて。

”おっ、宗田節”とピンときた方はかなりのグルメなのでは？

宗田節は数年前まで、ほぼ業務用として料理人のみが使っていた鰹節のこと。

ふつうの鰹節と何が違うのか。宗田節にまつわる色々をご紹介。



宗田節 || ほぼ土佐清水。
江戸時代から
生産量日本一！

宗田節の起源は古く、江戸時代まで遡る。1822年の「諸国鰹節番付表」という鰹節の加工技術を決める番付で、当時は「清水節」として東の大閑、つまり日本一を獲得したという資料が残っている。

さて、この宗田節、普通の鰹節と何が違うのかといふと、カツオの種類が違う。普通の鰹節は「マガツオ」で、宗田節は「ソウダガツオ」を使っているのだ。ソウダガツオは血合いの部分が多く、そこにうまみが詰まっているため、深いコクと濃厚な香り、強い旨味が感じられる。また、タウリンが豊富なことも特徴だ。タウリンは一日酔いに効いたり、血圧が下がりやすくなるんだそう。

もう少し踏み込んだ話をすると、ソウダガツオはメジカとも呼ばれていて、梅雨の時期が産卵期。そして夏から秋にかけて成長していく。中でも1~3月の「寒メジカ」でつくった宗田節が最高峰と言われている。若い子どもの時期から成長して脂がのっていく時期と味が変わっていくため、一年を通してそれぞれの持ち味が味わえるのも楽しみの一つだ。



宗田節の最高級品「枯宗田節」

ただでさえおいしい宗田節をもっとおいしくしたものがカビ付きの「枯宗田節」。カビが付いてないものは2週間ほどで製造されるが、カビ付きはカビ付け作業と天日干しを複数回繰り返すため早く半年、長いものは2年もかかる。おいしい理由は、カビが微量な水分を栄養にして水分が抜け、油を分解してうまみ成分が凝縮されていくからだ。また天日干しで薫香が抜け、だしの甘みが強く感じられるようになる。ちなみに鰯節は世界で一番硬い食材とも言われていて、宗田節は日本刀でも切れないそう！



料亭から、家庭へ。

宗田節が土佐清水の家庭でも使われるようになったのはここ5、6年のこと。それまでは問屋、料亭のみの取り扱いに限られていたため、土佐清水でも宗田節を知らない人がたくさんいたんだとか。最近は一般向けの宗田節の削り節はもちろん、鍋のだし、だし醤油などの商品が販売されるようになって、地元の人も使うように。



地元での食べ方は？

味噌汁や煮物、卵かけご飯、納豆などに粉末のだしやだし醤油を入れるのがメジャーな使い方。だし醤油は一家に1本あるぐらい、それぞれの家庭に馴染んで広まっている。こだわる人は削り節の分厚さでだしを使い分けたりと、家庭ごとに宗田節を楽しんでいる。地元ならではの食べ方はお漬物に薄削りをかけて食べる方法。宗田節の風味がよくわかるのでオススメ。

つく びと
作り人紹介

土佐清水市中浜
新谷商店

新谷商店は家族経営で、現在3代目と4代目が切り盛りしている。土佐清水の宗田節を家庭の味として親しんでもらえるように心を込めて宗田節を作っている。

🛒 +郷土で買えるオススメ通販

卵かけご飯専用
極上宗田節 410円(税込)

商品番号 36

宗田節の中でも特に逸品とされる寒メジカのみを使用。口あたりが良くなるよう、職人が限界まで薄く削っています。その薄さはなんと0.05mm。口に含むとしゅわ~っと溶けるような口あたりで、口の中をじゃましません。宗田節のコクと旨みだけが感じられ、卵かけご飯を爆発的においしくします。

WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。



オレンジ園

潮風と太陽が育む、土佐の柑橘。

じつは日本有数の柑橘の産地でもある土佐清水市。

海岸線沿いの暖かい黒潮と、海からの照り返しによる温暖な気候、

ミネラルを含んだ潮風など、柑橘がおいしくなる条件がそろった街なのだ。



南国のような 恵まれた気候が おいしさの秘密。

高知県・土佐清水市は、暖流の影響に加えて、東西に大きく広がる四国山脈が北からの寒気をさえぎる。また、山の斜面は水はけもよく、南を向いているため太平洋の照り返しを受けて柑橘はたっぷりの日差しを浴びて育つ。そこにミネラルを含んだ潮風が吹き抜け、柑橘をよりおいしくする。柑橘はもともとインドが原産とされていて、亜熱帯気候を好む。日本では沖縄、九州、和歌山などで主に生産されている。そう、土佐清水の竜串もだが、どこもマリンスボーツが盛んな暑い地域。恵まれた土壌であることから、土佐清水市の柑橘は他県の果実ブランドとなるぶ味わいで、近年注目されはじめている。

柑橘は栄養が豊富で、主な栄養素は、カリウムやビタミンCなど。カリウムはナトリウムの排泄を促し、高血圧予防やむくみ解消に効果があるとされている。ビタミンCは風邪や感染症予防のほか、がん予防や老化抑制、抗ストレス作用もあるといわれている。

土佐の主な 柑橘

土佐清水市の竜串では、土佐文旦、タンカン、小夏、ポンカンなどを栽培している。聞きなれない品種もあるがそれに特徴がある。旬は年始から春にかけてが多い。

土佐文旦

Tosabuntan

高知を代表する柑橘。文旦はザボンとも呼ばれる。さわやかな酸味、甘み、ほろ苦さのバランスが絶妙。ハチミツの甘み成分と同じ果糖の甘さのため、上品な味わい。大玉はあっさりとしていて、小玉は味が濃く、甘み、酸味もしっかりと感じられる。



旬

2月上旬～3月下旬

甘み



酸味



ポンカン

Ponkan

濃いオレンジ色でごわごわした手触り。外皮はやわらかく簡単に手でむくことができる。内皮も薄いのでそのまま皮ごと食べられる。香り高く、甘味が強い。果汁がたっぷりで、酸味は少なく、まろやかな口当たり。



旬

12月上旬～2月下旬

甘み



酸味



タンカン

Tankan

ポンカンとネーブルオレンジの自然交配。シミや傷が付きやすいが中の果肉は甘く、糖度も柑橘類の中でもトップクラス。酸味のバランスが良いので、濃厚な味が楽しめる。手でもむけるが、ナイフで切り込みを入れた方が食べやすい。内皮も薄いので口に残らない。



旬

3月上旬～4月上旬

甘み



酸味



小夏

Konatsu

ニューサマーオレンジのこと。宮崎では日向夏と呼ばれている。明るい黄色で、程よい甘酸っぱさと、レモンのようなスッキリとしたさわやかさがある。外皮と果肉の間に白い部分にはほんのりと甘味がある。一緒に食べる他の柑橘にない、独特の風味が味わえる。



旬

4月上旬～5月中旬

甘み



酸味



つくびと
作り人紹介

土佐清水市三崎
オレンジ園

長年、柑橘類を中心に低農薬、有機肥料で生産から販売まで一貫して行なっている。太陽と潮風に育てられた、竜串の自然を丸ごと召しあがれ！

土佐清水市竜串
オレンジ園
足摺海直轄

ショッピングカート +郷土で買えるオススメ通販

オレンジ園の
自家製果汁シロップ

1,944円(税込)

商品番号 114



太陽の光と潮風をたくさん浴びた柑橘のおいしさをそのままシロップに。耐ハイ用とパッケージには書いていますが、水や炭酸水で割ってジュースにしたり、ヨーグルトにあわせたりするのもおすすめ。土佐文旦、小夏、タンカン、ぽんかんの4種があるので風味や味わいの違いをお楽しみください。



木村水産

きれい！おいしい！ 謎多き長太郎貝

オレンジ、黄、紫、赤。

初めて見るとびっくりする色味の長太郎貝。
土佐清水ではホタテよりも
おいしいと人気なんだとか。

なぜ長太郎貝というの？

貝を見つけた漁師の名前が「長太郎」だったことから「長太郎貝」と名付けられた。三重県志摩では「虹色貝(にじいろがい)」、愛媛県愛南町では「緋扇貝(ひおうぎがい)」と呼ばれている。タウリンが豊富で、疲労回復や免疫力の向上、肥満改善などにも効果があるそう。



なぜカラフルなの？

単色だけでなくマーブル柄もある長太郎貝だが、カラフルな理由はわかっていない。色による味の違いではなく、色も遺伝しない。たとえば紫の貝が産卵しても他の色が生まれる。謎につつまれた貝なのだ。

長太郎貝とホタテの違いは？

長太郎貝はホタテよりも一回り小さく、その分うまみがぎゅっと詰まっている。土佐清水ではホタテよりも長太郎貝の方が安いため、県外を出るまでホタテを食べたことがない人もいるほど身近な貝なのだ。



どこでとれるの？

ホタテは寒い海流でとれるが、長太郎貝は暖流を好む。真珠が育つところでよく養殖されているんだそう。おいしい時期は産卵前の梅雨の時期。3~5月あたりが旬だが、一年中食べることができる。土佐清水のものはほとんどが養殖されたものだ。



つく びと 作り人紹介

土佐清水市三崎浦

木村水産

創業から80年以上続く木村水産は、現在2代目。最近は3代目の息子さんと一緒に長太郎貝を専門に育てている。土佐清水は魚の道と言われる黒潮が日本で最初に接岸する地域で、とても綺麗な海が広がっている。



土佐清水といえば、コレ！

愛すべきソウルフード、知る人ぞ知る無人ビーチなど、土佐をまるごとご紹介。
ここを読めば土佐通になれるかも?!旅の参考にどうぞ。

Q Tosa is all about...

ジョン万次郎

坂本龍馬も影響を受けたとされるジョン万次郎は、江戸時代末期から明治にかけて、日本とアメリカの架け橋となり活躍した人物。土佐清水市の貧しい漁師の出身で、14歳の時、漁に出で遭難。無人島に漂着し、サバイバル生活をしていたところ、アメリカの捕鯨船ジョン・ハウランド号によって助けられ、アメリカに行くことを決意。その時に船の名前からジョン・マンの愛称がつけられた。日本人で最初にアメリカ本土へ足を踏み入れた人物でもある。

【ジョン万次郎資料館】高知県土佐清水市養老303 ☎0880-82-3155



足摺岬にある中浜万次郎像



Q Tosa is all about...

船でしか行けない無人ビーチ 「バンノコビーチ」

約1,200年前、空海が足摺岬で修行した時に、あまりにも難所のため見残したことから名づけられた「見残し海岸」。その中でもとりわけ立ち入ることが難しかったのがバンノコの浜。人の手がほとんど入っていないビーチで、船でしか行くことができない。ビーチではバナナボート、シュノーケリング、シーカヤックなど様々なマリンレジャーが楽しめる。BBQや1日滞在などもできるので、ぜひ足を伸ばして行ってみては？



Q Tosa is all about...

見るだけじゃない！ ごちそうマンボウ！

かわいらしさのマンボウは水族館の人気者だけれど、土佐清水ではごちそう。旬の冬になりスーパーで出回りはじめると、わくわくするんだとか。身は白く淡白な味が特徴。捨てるところがなく、肝も食べられる。土佐清水では煮付けにして食べることが多いそう。ほかには天ぷら、湯引きをして酢味噌をつけるも人気。新鮮な場合は刺身で食べることもできる。プリンとした独特の食感を楽しめるような調理法が多い。土佐清水ワールドで食べることができるのでお試しあれ！





土佐清水 ワールド

郷土
活性化
組合

梅田ギャザ阪急店

6/21【金】NEW OPEN

土佐清水ワールド 梅田ギャザ阪急店

〒530-0012

大阪府大阪市北区芝田1-3-1
ギャザ阪急3F

阪急梅田駅
3番出口

徒歩1分



※写真はイメージです

土佐清水ワールド8店舗目「梅田ギャザ阪急店」の
テーマは「ジョン万次郎」。

幕末の日米外交で活躍した万次郎さん（土佐清水での愛称）は地元では龍馬より人気者。アメリカで英語を学んだ万次郎さんは、あの有名な「ABCの歌」を日本に伝えたとも言われています。他にもミシンやカメラなど、今では身近な物をアメリカから伝えた万次郎さん。

数奇な運命を辿った幕末の偉人について語りながら、
土佐清水を味わい尽くしましょう！

当日入会OK!
会員限定

6/21(金)のみ 生ビール
サワー・ウーロン茶など
※指定のドリンクメニューからお選びください。

99円
(税別)

土佐清水○蓑ワールド

郷土
活性化
組合

雲井通本店は4周年！ありがとうございます！

ありがとう！4周年記念

6/15(土)
開催

①会員様限定企画
**生ビール199円
(税別)**
**その他ドリンク99円
(税別)**



※こちらは会員様限定となりますので、会員カードをご提示ください。
※指定のドリンクメニューからお選びいただけます。

開催日時
6/22(土)
11:00-14:00

郷土お野菜即売会

②土佐清水の新鮮なお野菜や宗田節、
その他物産品の即売会を実施します！



新鮮
直

土佐清水から大地の恵を
たっぷり受けた郷土の新鮮野菜が
届きますよ～！

郷土お野菜即売会の
会場はこちら▶



サンパル北側

土佐清水ワールド 雲井通本店

078-271-1034

神戸市中央区雲井通 5-3-1

営業時間 11:30~24:00 (L.O.23:30)

土佐清水ワールド
生け出センター



土佐清水ワールド
三宮雲井通本店

サンパル
OPA2/
ION
FOOD
STYLE
ミント
神戸
ラウンドワン

いつものごはんを、おすそわけ 郷土の台所から



【今月の食材】

宗田節



プロの味に近づけるかつお節

宗田節に使われているソウダガツオは、一般的なかつお節に使われているマガツオに比べ血合いが多いので、濃厚なコクと香りから、日本料理店をはじめとしたプロも愛用するかつお節です。家庭では、煮物やおでん、お味噌汁、そばつゆの出汁など、しっかりした味付けをするお料理などによく合います。

宗田節のおいしい食べ方

主に出汁をとる時に使われることが多い、かつお節。「出汁を取っただけで、捨ててしまうのはもったいないな。」そう思ったことはありませんか？宗田節の原料であるソウダガツオに多い血合いの部分には、他の身の部分よりも、たくさんの栄養が含まれています。ふわふわな薄切りの宗田節は、たっぷり乗せて、贅沢な冷奴にしても良し、塩茹でしただけのお野菜とあえて、上品な和え物にしても良し、そのまま卵焼きに加えても、あー美味し！厚く切った宗田節は、ジャーキーのように、そのまま酒の肴や、子どものおやつに、カルシウムたっぷりの無添加おやつにもなるんです。我が家では、ガラス瓶に入れて食卓の上に置いておくと、気が付いたらあっという間に、なくなってしまいます。今日はなんだかお料理したくないなあという気分の日の一品には、お椀に、粉末の宗田節、薬味(ねぎ等)、めんつゆを入れて、お湯で割れば、即席なのにヘルシーな、濃いお出汁のスープにもなるんですよ。今回はそんな旨味たっぷりの宗田節に、高知の名産品である柚子や山椒を加えた、2つの簡単レシピを、おすそわけしたいと思います。



レシピを教えてくれたのは…

料理家 / フードライター
まきの はるな 先生

[URL] <https://www.halunamakino.com/>

「おいしい文とごはん、つくります。」

世界中で”おいしい文とごはん”を作りに出没中。

暇を見つけては、ふらりと世界各国の美味しいモノや
身体に良さそうなモノを食べ散らかす旅に出る。

【材料】

塩	大さじ1
粉末の宗田節	5g
柚子(粉末)	5g
山椒	お好みで

Recipe1.

宗田節の香りだし塩

- ①お塩をカラカラになるまでフライパンで炒って、よく水分を飛ばします。
- ②炒ったお塩を冷まし、残りの材料を加えてよく合わせたら、あら、できあがり！

ワンポイントアドバイス

レシピには、おすすめの分量を記載しましたが、好みの分量で合わせて、自分だけの香りだし塩を作つても楽しいですね。粉末出汁がないときは、薄切りの宗田節を揉んで細かくしたものでも、代用ができます。山椒を加える場合は、あまり多く入れると柚子の香りが負けてしまうので、ほんのすこし、香りづけ程度に入れてみて下さいね。

かんたんアレンジ

- ・胡麻油を加えたら、和風だし塩ドレッシングに！
- ・材料からお塩を抜けば、香り出汁パウダーになります
お味噌汁などに加えて、いつもと少し違う香りや旨味を楽しんでみて下さいね。
- ・おにぎりを握る時に使う、お塩の代わりにも。
- ・そのままお豆腐に。



【材料】

厚切りの宗田節	軽くひとつかみ
マッシュルーム	100g(8~10個程度)
オリーブオイル	50mL
山椒(もしあれば)	少々
にんにく	2片
塩	少々

- ①ちいさなお鍋に、にんにくをひょいっと入れたら、オリーブオイルをそっと注ぎます。
- ②弱火にかけて、にんにくの香りが立ってきたら、お鍋に厚切りの宗田節と、マッシュルームをゴロゴロと加えましょう。
- ③弱火で10分ほど加熱をしたら…宗田節の旨味がオリーブオイルにたっぷり出た、白ワインはもちろん、日本酒やビールにも合う一皿のできあがり！

ワンポイントアドバイス

マッシュルームがない時は、しいたけや、しめじ等の別のきのこでも、代用ができますよ。しめじは、苦みのあるものに当たってしまうこともあるので、スーパーで選ぶときは、石突きの部分に細かいしわがあるものを避けると良いです。にんにくの香りが気になる時は、代わりに少しの生姜を入れても美味しい。

Recipe2.

厚切り宗田節とマッシュルームの和風アヒージョ





「さあ、乾杯しよう。」 今月の一杯

おいしい食事とお酒って最高!
季節で飲むものを変えたり、旬の料理に合わせたり…。
とにかくお酒が大好き!という方のために、
選りすぐりの一本をご紹介。



What's tosayu?
土佐酒の特徴って?

味は、料理に合わせやすい淡麗・辛口。皿鉢(さわち)と呼ばれる大皿に、鯛の活けづくりをはじめとする海の幸、山の幸、川の幸をふんだんに盛り合わせる皿鉢料理を食べながら、みんなで豪快に飲み交わす。それが高知の酒文化!

高知酒蔵 マップ



全18の蔵元をご紹介！



亀泉酒造【土佐市】
亀泉 特別純米酒
◎後味スッキリ

Kameizumi



文本酒造【四万十町】
桃太郎 純米大吟醸酒
◎米の旨みと酸味のバランス

Momotaro



無手無冠【四十町】
無手無冠 純米生原酒
◎パンチの効いた味わい

Mutemuka



藤娘酒造【四十町】
藤娘 特選 純米吟醸
◎しつかりとした辛口

Fujimusume



土佐酒造【土佐町】
桂月 原酒金杯
◎丸みのある柔らかい味わい

Keigetsu



醉鯨酒造【高知市】
醉鯨 超特選純米吟醸吟麗
◎キレがよく、飲み飽きない味

Suigei



西岡酒造【中土佐町】
久礼 純米吟醸
◎フルーティーな香り

Kure



司牡丹酒造【佐川町】
船中八策 純米
◎キレが抜群の辛口純米

Senayu hassaku



高知酒造【いの町】
瀧風 特別本醸造酒
◎淡麗でスッキリ

Takiarashi



仙頭酒造場【芸西村】
土佐しらぎく 特吟
◎スッキリと切れ上る喉越し

Josashiragiku



高木酒造【香南市】
豊能梅 特別純米吟の夢
◎華やかで上品な香り

Joyonoume



アリサワ酒造【香美市】
文佳人 辛口純米酒
◎スッキリドライな味わい

Bunkajin



松尾酒造【香美市】
山田太鼓 純米吟醸酒
◎米の旨みと酸味のバランス

Yamadadaiko



濱川酒造【田野町】
美丈夫 舞しやすく媛 純米大吟醸
◎ほんよい酸味とキレの良さ

Biyoushuu
mashukuhime



南酒造場【安田町】
玉の井 特別本醸造辛口
◎凜とした淡麗辛口

Tamanoi



土佐鶴酒造【安田町】
承平 土佐鶴
◎淡麗で爽やかな香りの辛口酒

Shouhei
tosaduru



菊水酒造【安芸市】
四万十川 純米吟醸
◎スッキリとした喉越し

Yonotsu



有光酒造【安芸市】
安芸虎 純米
◎やさしい香り

Shimannoto
gawa

土佐流！お酒の嗜み方

お酒を飲みなれている人でも、驚くぐらい高知の人はよく飲む。
返杯文化に、お座敷遊びに、おちょこの形。
どれを取っても飲む（飲ませる？）ことしか考えていない！
クレイジーな土佐の酒文化をご紹介。

高知では、飲み終えた徳利は中身が空になっていることが一目でわかるようにテーブルの上で倒しておくなど、独特の文化があります！



こうして高知県人はお酒に強くなる！？

返杯 へんぱい

『返杯』をネットで検索すると「目上の方に敬意を表す挨拶で～』と説明がありますが、実際は目上も目下も関係なく、話したい人や挨拶したい人のところに自分の盃と徳利を持って行き、まずは返杯し、そこから会話が始まる高知流のコミュニケーション方法です。話している間は何度返杯してもOK! 熱燗だけじゃなくビールでもOK! ちなみに、お酒に弱い方も注がれたお酒は飲み干すのがルールなので、高知に住むとお酒に弱い方もだんだんとお酒に強くなっていきます。(笑)



お酒を通じて
コミュニケーション!
是非お試しください!



- ① まずは、自分(Aさん)の盃のお酒を飲み干します。



- ② 自分の盃を相手(Bさん)に受け取ってもらい、そこにお酒を注ぎます。



- ③ 注がれたBさんは、盃に入ったお酒を一気に飲み干します。



- ④ 飲み干した後は、盃をAさんに返してお酒を注いで終了！



Let's
henpai!

危険！お酒のロシアンルーレット！

菊の花 きくのはな

みんなで大合唱し、
ドキドキしながら盃をひっくり返す「菊の花」は、
大いに盛り上がります。
ぜひ一度、「菊の花」を楽しんでみてください。
遊び方がわからない方は、
土佐清水ワールドスタッフまでお声をかけてください。



What's
kinkunohana?



●用意する物

- 参加する人数分の盃
- 盃をのせるお盆
- 料理などに飾られている菊の花。
なければ、王冠など盃に入る大きさの物で代用。
- 当たったときに飲む日本酒をお鉢子で用意。

●遊び方

- ① まずは、親をじゃんけんなどで決めます。
- ② 親は、お盆の上の盃をすべて伏せて、
その中の一つに菊の花を隠し、どの盃に菊の花が
入っているかわからないようにシャッフルします。
- ③ ♪菊の花～ 菊の花～ 開けてうれしい菊の花～
と、みんなで手拍子をしながら唄います。
- ④ 唄に合わせて、親の左隣り（時計回りの場合）の人から
順番に盃をひっくり返していきます。
- ⑤ 盆に菊の花が入っていないければ、セーフ！
次の人にお盆を回します。
- ⑥ 菊の花が入っている盃を
開けてしまうと当たり！
- ⑦ 自分が開けた盃と、
それまでにひっくり返っているすべての盃に
お酒を注ぎ、全部飲み干すという遊びです。

注意！

ほどほどに土佐流の
お酒の楽しみ方やってみてね！



大勢で豪快に飲むのが好きな高知県人は、
調べれば調べるほど筋金入りの酒好きのよう。
もし身近に高知県出身の人を見つけたら、
本場の飲み方を教わってみるのもひとつ。
知らないふりをするのもひとつ…。
飲めない人を巻き込んで大変なことにならないように！
もちろん自分自身の体調にも気をつけて。
それでは楽しい酒ライフを！

こちらの店舗でお楽しみいただけます！

豪
土佐清水
ワールド

神戸・大阪・東京に店舗があります。
詳しくはP.23~24をご覧ください。

線ライブ

祭

青森ねぶた
ワールド

AOMORI NEBUTA WORLD

第1回
開催

ねぶたワールド 三宮店・新橋店に来てくださいます。
らしい演奏をお楽しみください。

東京新橋

【日時】2019年6月9日(日) 17:30~/19:30~
2回公演



松田 隆行

青森県八戸市生まれ。2歳で両親と共に津軽民謡の巡業に同行し初舞台。民謡歌手を目指すが、13歳の変声期を転機に三味線を始める。福士豊勝流民謡・三絃家元、福士豊勝氏に師事。民謡を牛追唄の祖、故・畠山孝一氏に師事。津軽三味線の演奏だけでなく、厚みのある唄、訛りあふれるトークで伝統音楽の魅力を発信している。北山たけし氏、伊奈かっぺい氏…その他多くのアーティストと共に演、国内外で和楽器の魅力を伝えている。また、津軽三味線全国大会で、大会史上3人目の最上クラスA級3連覇を達成した他、数々の大会でチャンピオンになる経歴を持つ。全国7箇所で三味線及び民謡の教室を開催!

駒田 早代

東京藝術大学 音楽学部 邦楽科 三味線音楽専攻 2年生 三重県津市出身。小学生より津軽三味線を始める。2009年津軽三味線と民謡を松田隆行氏(青森県八戸市出身)に師事。全国大会に挑戦するかたわら、イベントなどでの演奏、高齢者施設への慰問活動などを行なっている。三味線を弾きながら唄う弾き唄いに加え、足で太鼓を操る1人三役という独自のスタイルを追求している。2016年長唄三味線を伴屋五司郎(蓑田司郎)氏に師事。長唄を東音福田真規氏に師事。2018年4月東京藝術大学 音楽学部 邦楽科入学。津軽三味線、長唄三味線とともに王道をゆく演奏家を目指し、日々自己研鑽に努めている。



ご予約はこちら

青森ねぶたワールド新橋店

03-6809-1777

営業時間 平日 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~24:00(L.O.23:00)
土日祝 12:00~23:00(L.O.22:00)



こちらのQRコードより
WEB予約ページにアクセスできます

※店内でご飲食される方のみご覧になれます。



東京都港区新橋3丁目13-4 eatus新橋3F

観賞
無料

津軽三味

※店内でご飲食される方のみ
ご覧になります。

神戸三宮

【日時】2019年6月9日(日) 18:00～/19:30～ 2回公演

翔田 光千穂

日本民謡藤本流準師範の祖母と新都山流尺八師範の父に影響を受け育つ。日本民謡を翔田ひかりに、津軽三味線を翔田光穂に師事、2016年「翔田光千穂」襲名。2018年津軽民謡全国大会inびわ湖青森県民謡の部で3位入賞。民謡を広く気軽に親しんでいただきやすく、イベントやライブ、お祭り、ボランティア演奏などで活動中。2017年より神戸にて津軽三味線・民謡教室開講。NHKカルチャー神戸「津軽三味線入門講座」講師。



翔田 光静

3歳よりピアノを習い始め、父母の影響で15才より民謡に親しむ。津軽三味線、民謡、鳴り物を翔田ひかりに師事、名取「翔田光静」取得。民謡、津軽三味線の魅力を伝えるべく関西を中心に演奏活動を行う。2016年津軽民謡全国大会in倉敷青森県民謡部門優勝・2018年全国津軽三味線大阪大会一般女子の部4位入賞・大東楽器アミューズ京橋/ヤマハ音楽教室講師。



【日時】2019年6月24日(月) 18:00～/19:30～ 2回公演

松田 隆行

青森県八戸市生まれ。2歳で両親と共に津軽民謡の巡業に同行し初舞台。民謡歌手を目指すが、13歳の変声期を転機に三味線を始める。福士豊勝流民謡・三絃家元、福士豊勝氏に師事。民謡を牛追唄の祖、故・畠山孝一氏に師事。津軽三味線の演奏だけでなく、厚みのある唄、訛りあふれるトークで伝統音楽の魅力を発信している。北山たけし氏、伊奈かっぺい氏…その他多くのアーティストと共に、国内外で和楽器の魅力を伝えている。また、津軽三味線全国大会で、大会史上3人目の最上クラスA級3連覇を達成した他、数々の大会でチャンピオンになる経歴を持つ。全国7箇所で三味線及び民謡の教室を開催！



ご予約はこちら

青森ねぶたワールド 三宮生田新道店
078-392-8889

営業時間 16:30～24:00(L.O.23:30)



こちらのQRコードより
WEB予約ページにアクセスできます

※店内でご飲食される方のみご覧になります。



兵庫県神戸市中央区長狭通1-10-9 生田新道ビル4F

6月より夏宴会コーススタート! 各店ご予約受付中です!

こんにちは!店舗案内人の森田です。6月からいよいよ夏の宴会コースがスタートします! (一部店舗を除きます)
梅雨時の憂鬱な気分を宴会でバーンと晴らしちゃいましょう!

店舗案内人
森田 Morita



INFORMATION



ワールド・ワン 全店舗

案 内 所

全2店舗



毎日空輸で届く沖縄直送の新鮮食材が自慢!
鮮魚をはじめ、あぐー豚、島野菜など本場の味が
楽しめます。沖縄料理とオリオンビール、泡盛を
味わいながらゆったり“島時間”をお過ごしください。



☎ 078-333-6678

神戸市中央区北長狭通1-7-5F&B1

月~木 17:00~24:00(L.O.23:30)

日・祝 16:00~24:00(L.O.23:30)

金・土 17:00~翌2:00(L.O.翌1:30)

いよいよ夏の季節、沖縄の季節です。
夏といえばオリオンビール! あつさりしたのど
越しのオリオンビールで乾杯しまましょう。通常
550円(税別)のところ会員様は480円
(税別)でお得にご注文いただけます。

金魚本店の季節のフェアは沖縄スタミナフェア。
スタミナ料理をたくさん食べて、早めに夏バテを
防止しましょう。

その他海ぶどうやゴーヤチャンプルなどの定番
料理ももちろんございます。金魚本店でご
ゆっくりと楽しい時間を過ごしてください。

**オリオンビール！
スタミナフェア！**



☎ 078-322-0828

神戸市中央区北長狭通1-6-5-7F

17:00~24:00(L.O.23:30)

6月からは夏限定「旬の沖縄一升」も販売!
2名様からご予約受け付けています。
ご予約やお席についてなど店舗までお気軽に
お問い合わせください。

**沖縄料理で梅雨のジメジメも
なんくるないさあ!**



全3店舗



高知県市町村連携協定店
土佐清水市/六日町/黒潮町
四万十市/宿毛市/三熊町

高知県幡多地方の産直食材を気軽に楽しむ！清水さば、宿毛ぶり、四万十鶏など自慢の食材を、高知県名物の藁焼きや、スペインのバルスタイルでご提供。料理と相性抜群なワイン&ビールも豊富に取り揃えています。



☎ 078-392-1034

神戸市中央区三宮町3-2-2

11:30~23:00(L.O.22:30)

ハッピーアワー・飲み放題が
リニューアル！
ご好評いただいておりました「ハッピーアワー
ボトルワイン￥1,000-(税別)」がこの度
リニューアルいたします！
11時30分～18時の時間で毎日開催しております
ので、今までとはまたひと味違ったワイン
をぜひ一度、賞味ください！
夏宴会コースもご予約承り中です～こちらも
料理・飲み放題ともにリニューアルして、2名様
からご予約受け付けます！皆様のご来店
スタッフ一同心よりお待ちしております！

ご好評いただいておりました「ハッピーアワー
ボトルワイン￥1,000-(税別)」がこの度
リニューアルいたします！
11時30分～18時の時間で毎日開催しております
ので、今までとはまたひと味違ったワイン
をぜひ一度、賞味ください！
夏宴会コースもご予約承り中です～こちらも
料理・飲み放題ともにリニューアルして、2名様
からご予約受け付けます！皆様のご来店
スタッフ一同心よりお待ちしております！



※写真はイメージです。

三宮元町店

夏宴会コーススタート！
リニューアル！

幡多バル高知本店では6月スタートの「夏宴
会コース」を4名様よりご予約受付中です！
梅雨時になりますが、幡多バルでワイワイ盛
り上がりましょう！

夏宴会コースはお一人様3000円、飲み放題
も、スタンダード飲み放題1500円とプレミ
アム飲み放題2000円をご用意。詳しくは
店舗までお気軽にお問い合わせください。

平日限定、夏のハイボールオーバーピック開催！
金・メガジヨツキ無料！銀：通常サイズ、ジヨツキ
無料！銅：メガジヨツキで通常提供！皆さんの
挑戦をお待ちしております。（価格はすべて税込です）



☎ 088-873-1034

高知県高知市帯屋町1-14-20 ※月曜休み

火～木 17:00～24:00(L.O.23:30)

金・土・祝前日 17:00～翌2:00(L.O.1:30)

日・祝 17:00～24:00(L.O.23:30)

エビスビール、何杯飲んでも
500円！
エビスビールをワンコインにて提供！
ビールに合わせて高知県の食材を使用した
アヒージョフエアも行っております！
雑誌にも紹介された当店自慢のアヒージョを
ぜひ一緒にどうぞ！
ハッピーアワーは毎週水曜～日曜会員様限定。
16時30分～18時30分までボトルワイン8種が
1,000円(税別)、バークリングワイン2種が
1,200円(税別)でお楽しみいただけます。
他にも曜日限定イベントなどを用意して皆様の
お越しをお待ちしております！



☎ 03-3360-1034

東京都新宿区西新宿7-15-17F

11:30～14:30(L.O.14:00)

16:30～24:00(L.O.23:30)



東京西新宿店

全7店舗



高知県土佐清水から旬の食材を直送!アンテナショップとしての利用もでき、特産品や加工品の購入も。巨大な藁の炎で焼きあげる名物かつおの藁焼き塩たき。藁の香ばしさに土佐の地酒、焼酎がよく合います。



☎ 078-321-1034

神戸市中央区北長狭通1-2-11

月~金 16:30~24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)

いよいよ今夏も神戸に土佐清水の暑い熱い夏がやってくる!!
6月から土佐清水の夏を一足先に神戸で堪能できる夏のコースが始まります!!

今年はこの夏限定の夏皿鉢コースが般価格5000円の所を会員様価格でなんと4000円にてご提供させて頂きます!!

※ご予約の際に会員様である事をお伝えくださいませ。

毎週火曜と金曜は清水さば人荷の日!
新鮮な清水さばをお刺身でお楽しみください。(天候により入荷がない場合もありますので詳しくは店舗までお問い合わせください。)



☎ 078-271-1034

神戸市中央区雲井通5-3-1-1F

11:30~24:00(L.O.23:30)

藁焼きはぜひ土佐清水ワールドの本店で!高知の文化である昼飲みも大歓迎です!
土佐清水ワールド雲井通本店では18時までハッピーアワーを実施してて、ビールハイボール、レモンサワー、ウーロンハイ290円(税別)で提供させて頂いています!ぜひこの機会にご来店ください!!

本店はランチから閉店時間まで休みなく営業しております!狙い目はランチ終わりからの早いお時間です!土佐清水ワールド雲井通本店で高知の気分を味わいながらゆっくり楽しい時間を過ごしてください。



☎ 078-332-1034

神戸市中央区三宮町2-6-6

月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)

16:30~24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)

夏宴会ご予約承ります!
新鮮なお刺身、名物藁焼きや季節の食材を堪能できる夏宴会コースが6月よりいよいよスタート!
中央通店のおすすめは土佐清水郷土の幸コース(飲み放題込み5000円)です。
個室が豊富な当店は少人数でのご利用、大宴会まで使い勝手抜群!もちろんお昼の宴会や時間外のご利用もご予約受けます!
ランチも毎日営業中!メニューも豊富で宗田節を使用したお蕎麦のセットやひつまぶしなど、当店でしか取り扱っていないメニューもござります。ぜひ皆様お説い合わせの上、土佐清水ワールド三宮中央通店をご利用ください。





☎ 078-230-8877

神戸市中央区磯上通7-1-19-6F

11:30~14:30(L.O.14:00)

17:00~23:00(L.O.22:30)

**高知の初夏を個室で
ゆつたりと満喫しませんか?**

6月からコース料理が夏宴会コースにリニューアル! 予約受付中ですので、お気軽にご連絡ください。磯上通店では個室お座敷のお席を多くご用意しており、会社の方々だけでなくご家族、ご友人ともごゆっくり土佐のお料理をお楽しみいただけます。

また、会員様限定で21時以降のご入店でカツオの藁焼きが全サイズ半額に! お席もすぐにご案内できる可能性が高い時間帯です。お得なこの機会にぜひ磯上通店をご利用ください!



三宮磯上通店

**土・祝日は15時より
営業スタート♪**

じめじめとした梅雨の時期でも、土佐清水ワールド新橋店は、明るく熱く営業しております! 先日より営業時間が変わり、土・祝日は15時オープン。高知市内某市場のよう、少し早めの時間から軽く一杯も、いっぱいも、大歓迎です。

6月からは夏の宴会コースもスタートします。2名様より承りますので、ぜひお気軽にお問い合わせください。ご来店、心よりお待ちしております。



☎ 03-3501-1034

東京都港区新橋2-12-8-2F ※日曜休み

月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)

17:00~24:00(L.O.23:00)

土・祝 15:00~23:00(L.O.22:00)



☎ 03-5830-1034

東京都台東区上野7-2-4-2F

月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)

17:00~24:00(L.O.23:00)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)

土佐清水ワールド東京上野店は、土・日はランチから通し営業しています。昼飲みや、平日昼間の宴会ご利用も大歓迎です。お席は4名様から16名様までの半個室、最大32名様のお座敷等、様々なシチュエーションでご利用いただけます。

6月より土佐の旬の食材をふんだんに盛り込んだ夏の宴会コースもスタートします。夏の土佐を東京で感じられる、土佐清水ワールド東京上野店のご利用をスタッフ一同心よりお待ちしています!



☎ 06-6312-1034

大阪市北区曾根崎2-8-7-1F

月~金 17:00~24:00(L.O.23:00)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:00)

梅雨の季節がやってまいりました。
そこで! 当店では雨の日限定サイコロイベントを会員様限定で開催致します!!

梅田お初天神店では土佐清水の旬の食材、鮮魚をご用意しております。大阪でぜひ土佐清水を満喫してみませんか? お席もお客様のニーズに合わせて個室から40名様までの二階席など様々なお席をご用意しております。

ぜひ土佐清水ワールド梅田お初天神店をご利用ください!



梅田お初天神店

**雨の日限定!
サイコロイベント開催!!**

全3店舗



山陰・隠岐の島
ワールド

SANIN OKINOSHIMA WORLD

5つの漁港で水揚げされた鮮魚を毎日直送!
「境港・海士町・浜田・賀露・香住」でとれる旬の魚介を
刺身盛りや浜焼きでご提供。地元でしか食べられない
珍魚や大山鶏、豊富な地酒もご用意しています。



☎ 078-855-3378

神戸市中央区雲井通5-3-1F

月～金 11:30～14:30(L.O.14:00)
16:30～24:00(L.O.23:30)
土・日・祝 11:30～24:00(L.O.23:30)

山陰の「夏の食材」が出始めてきています!
貝の王国と言われる隠岐の島で獲れた「天然の
岩牡蠣は、貝の大きさが手のひらサイズ!」です。
また、この白イカ姿造りを食べる為に来店
される程の人気メニュー「白イカ姿造り」など
美味しい物で溢れています!

この季節しか味わえない「夏の食材」を使った
宴会コースも6月よりスタートしますのでぜひ
ご来店ください!!ご予約は2名様から承って
おりますのでお気軽にどうぞ~!

三宮雲井通本店

岩牡蠣や白イカ姿造りが
入った夏宴会スタート!

6月より夏の味覚の宴会
始まります!



☎ 078-321-2929

神戸市中央区下山手通1-1-2-5&6F

16:30～24:00(L.O.23:30)

山陰ならではの夏の食材を満喫!
隠岐の島からの岩牡蠣や海士町からの白イカ、
島根県浜田市からの穴子などの魅力的な
食材ばかりです。
これらの食材をメインに使用した夏の宴会
コースも6月より用意しております。「一コースの
ご予約は4名様より承っておりますので、ぜひ
ご来店ください。皆様のお越しを心よりお待ち
しております。



☎ 078-321-3166

神戸市中央区北長狭通1-9-17-B1F

山陰原始焼きワールドはその名の通り原始
焼き×ヨーが看板商品です。
「原始焼き」とは積み上げられた炭の周りに
串刺した食材を立ててじっくり焼き上げる
スタイルのことです。時間をかけて丁寧に焼く
ことで、皮はパリパリ身はしっとりの魚を提供
することができます。
料理「ばっちら合」山陰の地酒も充実のライン
ナップでご用意しております。
山陰の新鮮な食材を存分に楽しめる山陰
原始焼きワールドに期待ください。

5月30日(木)オープン!
山陰原始焼きワールド三宮店



全3店舗

青森ねぶた祭ワールド

青森で獲れた魚介類が翌日には神戸へ。新鮮さが自慢です。地鶏“シャモロック”や銘柄豚“ガーリックポーク”に馬肉などお肉メニューも充実。実際の祭りで使われる「ねぶた」に囲まれながら本場の味をどうぞ！



☎ 078-392-8889
神戸市中央区北長狭通1-10-9-4F
16:30~24:00(L.O.23:30)

青森ねぶたワールドは青森県の『アーバンリゾート』で毎日青森から新鮮な魚や野菜が届けられます。ねぶたワールドでは神戸に居て青森を感じられます。食べ物だけではなく店内にも色々装飾を施しておりますが、まず入り口で迫力のある巨大ねぶたがお出迎え！店内の至る所で青森を感じる事が出来ます。お祭り気分でランチや…もちろん最大80名様までご利用出来る大宴会場もございますので、詳しくは店舗の方までお気軽にご連絡ください～ぜひ青森を感じに当店へご来店くださいませ。

神戸で青森が味わえる!!



☎ 03-6809-1777
東京都港区新橋3丁目13-4-3F
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:00)

各種大小宴会はぜひ、青森ねぶたワールド新橋店をご利用ください!!各種宴会コース3980円(税込)～!!青森の鮮魚、旬の食材、青森地酒、もちろん最大80名様までご利用出来る大宴会場もございますので、詳しくは店舗の方までお気軽にお連絡ください～ぜひ青森を感じに当店へご来店くださいませ。

土祝日12時～営業! 昼飲み宴会大歓迎!!



☎ 078-221-8880
神戸市中央区旭通5-322
月~金 11:30~14:00(L.O.14:00)
16:30~24:00(L.O.23:30)
土・日・祝 11:30~23:00(L.O.22:30)

夏といえど、青森ねぶた祭り～当店はねぶたを作る時の「ねぶた小屋」をイメージした店です。店内は2名様から最大22名様までの掘りごたつの完全個室や、気軽に立ち寄れるカウンター席とテーブル席、最大22名様までの小上がりのお席など、幅広くご利用いただけます。6月から新しい「コス、ねぶた祭りコース」も始まりますので、ぜひ青森の食材をご堪能ください。昼飲み宴会など気軽にお予約、ご来店お待ちしております。

青森ねぶた小屋





☎ 06-6354-8883

大阪市都島区東野田町1-6-22-4F
月~金 11:00~14:00(L.O.13:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)

金魚すさびKIKI京橋 沖縄料理店内全品食べ放題

この時期にピッタリ!
店内全70種食べ放題!
島の恵みを堪能!沖縄の味と食材にこだわり
15年!沖縄より直送の鮮魚・あぐー豚・島野菜
など南国の味わいそのままにお楽しみいただけ
ます。一店のお席は15名様までの完全個室から、
最大70名様までの座敷がございます。

店内中央の大きなシャンデリアと優雅に泳ぐ
金魚たちと、都会の喧騒とは別世界の沖縄
空間でおくつろぎください。



産地直送の食材を使った沖縄料理が食べ放題!黒豚あぐーと沖縄島野菜のせいろ蒸し、70種類以上の沖縄料理をご用意。特にお出汁が選べるあぐー豚のしゃぶしゃぶ鍋は絶品です。オリオンビールや泡盛も取り揃えています。



☎ 078-261-0298

神戸市中央区旭通5-3-14
11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:30)

脂屋肉八 お肉で滋養!!ジメジメした 6月をぶつ飛ばそう♪

高麗人参などを使った滋養強壮リキュー、
バリキングをおいてます。滋養ドリンクとお肉で
元気い明るい6月をすごしましょう。
肉八の「ース」は
肉八満腹コース【全9品】2980円(税込)、
和牛堪能コース【全11品】3980円(税込)、
ペレミア和牛堪能コース【全12品】4980円(税込)
の3コース!1名様からでも予約受け付けて
おります!一人焼肉でもグループでの焼肉も
肉八におまかせ!ぜひお気軽にご越しください。



神戸
脂屋肉八

仕入れは神戸の老舗「山倉精肉店」から!
こだわりの黒毛和牛をご提供。ランチは安い!
うまい!ボリューム満点!のガツ飯系。1Fは
周りを気にせずゆっくり食べられる一人焼肉の
お席をご用意。2Fはグループでワイワイどうぞ。



☎ 078-271-8868

神戸市中央区雲井通5-3-1-1F
16:00~24:00(L.O.23:30)

明石昼網の鮮魚大好評 つき引き続き開催中!

季節先取り!6月スタートの夏宴会コースは
各コース飲み放題込みの3980円の3種
類で2名様からお受けいたします!夏にぴた
りの宴会コースをご用意しました。
当店では10名様~半個室の掘ごたつ席を
ご用意できます!金八といえば堀ごたつ席での
待ち時間ゼロ飲み放題!各部屋に設置して
あります冷蔵庫からそのまますぐ取り出して
お飲みいただけます!夏宴会はぜひとも金八で!
ご来店お待ちしております!



神戸
金八

新鮮!おいしい!安い!全国の漁場から集まる
鮮魚や、明石の昼網でとれる旬の魚介が人気。
日本各地の地酒、さらにはB級グルメまで、
豊富なメニューが自慢です。仕事帰りや帰り
道に、同僚や仲のいい友人と気軽にどうぞ。



☎ 078-333-1113

神戸市中央区加納町4-3-5-1F
月~木 17:00~翌1:00(L.O.0:30)
金 17:00~翌2:00(L.O.1:30)
土 16:00~翌2:00(L.O.1:30)
日・祝 16:00~翌1:00(L.O.0:30)

曜日イベントリニューアル!! からす

会員様にご好評のからすの曜日イベントが
リニューアル!!新たにワイン半額が加わり、
各曜日で様々な割引特典を行っておりま
す。お好みのイベントに合わせてのご予約、ご来店を
お待ちしております。
夏の宴会コースも6月よりスタート!旬のハバを
使ったお料理も含まれていますのでぜひご賞味
ください。お席は個室や半個室、最大50名様まで
ご利用いただける座敷など様々なシチュエー
ションに合わせてご利用いただけます。詳しくは
店舗までお気軽にお問い合わせください。



神戸
からす

地元神戸を中心に全国の価値ある食材を
厳選!神戸牛、播州百日鶏、神戸近郊野菜を
はじめ、漁場直送の刺身や炭火焼きは絶品です。
風情漂う信州の温泉旅館をイメージした店内で、
ゆっくりした時間を過ごしください。



☎ 078-332-9494

神戸市中央区下山手通1-1-2-4F

月～金 17:00～24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 16:00～24:00(L.O.23:30)

※クーポンとの併用はできません。

**今年も來ました！
6月といえばロックの日!!**
夏を先どり沖縄コラボフェア開催☆紅芋もちもあげ・紫芋タルト・あぐー豚の餃子の串揚げ、シーカワーサーサワーはもちろん、沖縄食材を使った料理やドリンクで夏を感じましょう！
今年も来ました待望のロックの日!!
今年は4日間開催☆6月6日・9日・16日・19日
の4日間19時まで飲み方ロック限定でドリンク
69円(税別)のロックの日を開催します!!
※梅酒や日本酒、焼酎などが対象です。
※クーポンとの併用はできません。



揚げもん以外も自信あり！神戸牛ステーキ、播州百日鶏、漁港直送の鮮魚など豊富なメニューをご用意。もちろん名物の男爵ポテトフライは外はカリカリ、中はホクホク。家族連れも楽しめる空間です。お気軽にお越しください。



☎ 078-332-1223

神戸市中央区元町通1-8-14

月～金 16:00～23:00(L.O.22:30)

土・日・祝 12:00～23:00(L.O.22:30)

二 ニューワールド元町店
**初夏にぴったりなお料理
続々揃えております！**
梅雨でじめじめと過ごしつづけ毎日だと思います、そんな時は「ニューワールドの立飲みで一杯気晴らしにどうでしょうか？」
大好評のハイボールオリーブピック、まだまだ参加できますのでお声掛けください！
毎日OPENから17時までハイボール開催！
ドリンク1杯+小鉢2品+お造り3種が500円(税別)でご注文いただけます。
6月もニユーワールドをよろしくお願いします！



神戸元町の安ウマな立ち飲み居酒屋！名物はいくらぶっかけ軍艦。大きな掛け声とともにぶっかけられる大量のいくらはまさに贅沢の極みです。新鮮な魚介と全国各地の郷土料理を思う存分召しあがれ！



☎ 078-391-1012

神戸市中央区北長狭通1-31-12

月～金 11:30～24:00(L.O.23:45)

土・日・祝 11:00～24:00(L.O.23:45)

**入荷次第ですが明石屋網も
新鮮なお魚も食べられます。**
ジメジメした6月に入りましたが茶々はそれを吹き飛ばすぐらいの活気があり美味しいお酒、お料理をご用意しております。
大人気企画6月にお誕生日のお客様は3日前までにご予約で鯛の姿造りプレゼント。さらに毎週水曜日はレディースデー！女性のお客様は生ビール、チューハイ・角ハイボールが250円(税別)でご注文いただけます。
茶々に飲みに来ないと損するぞ！



15種類以上の鮮魚を常時ご用意！土佐清水、長崎壱岐から直送の新鮮なお造りは280円(税別)から。毎日お昼から終電ギリギリの24時まで元気に営業しています。自慢のおいしい生ビールで乾杯してください！



☎ 078-958-7155

神戸市中央区北長狭通1丁目5-1-1F

17:00～24:00(L.O.23:30)

熊本火の国ワールド神戸三宮店
熊本の夏の旬食材続々登場！
ジメジメとした梅雨を熊本の食材で乗り切りましょう！熊本火の国ワールドは内側から力漲る熊本の食材が満載です！馬肉・熊本あか牛・天草大王・ジャンボエリンギ・大長茄子・天草地だこ・さらに球磨焼酎も全28蔵取り揃えております。おすすめの銘柄等はお気軽にスタッフまでお尋ねください。明日への活力となる食材と皆様を盛り上げるスタッフ一同で心より皆様のお越しをお待ちしております！



熊本を丸ごと堪能！天草、八代海の地だこ、太刀魚などの鮮魚はもちろん、オリジナルメニューの阿蘇草原焼きで馬肉、あか牛、日本最大の地鶏天草大王を召しあがれ！球磨焼酎の品揃えにも自信あり。



明石焼で昼飲みはいかがですか？

明石ユーワールド新橋店

東京都港区新橋2-16-1-B1F

月～金 11:30～23:00(L.O.22:30)

土・祝 15:00～22:00(L.O.21:30)

日 定休日

明石ユーワールド新橋店
明石焼で昼飲みはいかがですか？

4月25日にオープンした明石ユーワールド。明石漁港直送の新鮮なお魚や、明石焼をメインにした身近に明石を感じられる大衆酒場風の店内。実際に使われていた漁具や大漁旗、干しダコなどが飾つあり、雰囲気満点です。平日はランチセットもご用意しておりますので、ぜひともご来店くださいませ。



明石ユーワールド
兵庫県 明石市

本場の明石焼専門店！地元でつくり方を伝授してもらった「玉子焼」をお届けします。瀬戸内の潮流で引き締まった明石だこ、ふわふわの生地、じんわりおいしい出汁、どれを取っても最高です！



りんご専門店です。

5月18日オープンのりんご専門店です。

この度ワールド・ワン初のスイーツ業態となる「あら、りんご。」がオープンしました。特別なルートで、その時に一番おいしいりんごが農家さんから届き、旬の時期にはめずらしい品種がたくさんお店に並びます。取り扱うスイーツはできるだけ余分なものは使わずに、「りんご」が持ついる甘さ、酸味を活かしたレシピでお作りしています。2階にはゆったりとお過ごしいただけるイートインスペースもありますので、お買い物の合間の休憩などにもぜひお立ち寄りください。



ala ringo
あら、りんご。

りんご専門店「あら、りんご。」は、青森のりんごを使ったスイーツと生果のお店です。1年を通してその年に一番おいしいりんごを、青森から直送しています。新鮮なりんごを使ったスイーツや生果を取りそろえてお待ちしています。





岩美町フェア

鳥取県岩美郡岩美町

豊かな海と山に恵まれた岩美町の幸をご堪能ください

2019年6月17日(月)~



ご提供メニュー

※仕入れ状況により変更することがございます。

- ・岩ガキ(生、焼き)
- ・猛者えび(刺身、焼き、浜茹で、天ぷら)
- ・トビウオ一夜干し
- ・カメノテ浜茹で
- ・浜勝商店の干物
- ・ばばちゃん唐揚げ

開催店舗

山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店

山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店

山陰原始焼きワールド 三宮店

6/(金)
21
のみ

特別企画

間淵さんが朝採ったばかりの
海産物を店頭にて販売!

開催店舗▶山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店

開催時間▶15時~18時

岩ガキ、サザエ、イガイ、カメノテ、あごのフライ等の

当日オリジナルメニューを店内でもお召し上がりいただけます!

当日限定!

イガイ&カメノテの汁

1杯100円



間淵 武志さん

漁師、民宿運営、サーファーの「三足のわらじを履く」間淵さん。岩美の海の美しさに惚れ込み移住。

+郷土でも岩美町の特産品がご購入いただけます。



天然の飛魚がまるまる1匹入り。
好みのお醤油をいれてオリジナルのだし醤油に。

あご醤油
850円



簡単調理で楽しめる。カレイの煮付け。
間淵さんの民宿「龍神荘」の味が再現できます。

山陰のカレイの煮つけ
972円



春のごちそうを燻製に。
鳥取県岩美町の燻製天日干しほたるいか。

燻製ホタルイカ
15g 489円/30g 859円

※価格は全て税込です。

十郷土
プラスキヨード

旬の食材をはじめ、店舗でお出ししているメニューの通販ができる
WEBサイトです。生産者さんと直接つながっているワールド・ワン
ならではのワークショップや新商品情報などをお届けします。

<https://www.plus-kyodo.com/>



蔵人と飲むみんなの 地酒俱楽部

～千代むすび酒造編～ (鳥取県境港市)



千代むすび酒造の男前蔵人岡空様をお招きし、お酒造りのこだわりを聞きながらお酒と山陰のメニューを楽しんでいただく特別企画です。

日時

6月15日(土)16:00～

料理と合う特別な地酒を
ご用意いたします!

会場

山陰原始焼きワールド三宮店

5/30(木)
オープン!

神戸市中央区北長狭通1-9-17三宮興業ビルB1F

定員

15組30名様

— 料理内容、ご予約はこちらから —

☎ 078-321-3166



✉ <https://www.plus-kyodo.com/>

参加費

コース料理ドリンク付き
4,000円(税別)



千代むすび酒造
社長室長 岡空 聰様



南国土佐からこんにちは

土佐清水だより



今年の4月よりナホさんの後任として観光係に配属になりましたマサシです。
ナホさんのようにうまく紹介できるか不安ですが、同僚の
ジェイソンと一緒に土佐清水市の観光イベントや最新情報を
紹介するので、よろしくお願いします！
第58回市民祭あしづりまつり
土佐清水の夏と言えば、花火大会！
「第58回市民祭あしづりまつり」の開催日が決まりました！
あしづりまつりは、四国で開催される花火大会ランキンングで、
上位に入っています。満内に響く爆音と迫力ある花火は、
必見！ぜひみんなで、土佐清水の花火を見てや。

- ◆ 日時 7月7日(日) 9時～
- ◆ 場所 桜浜で海水浴マリンレジャーが
楽しめます。
- ◆ 内容 桜浜で海水浴マリンレジャーが
楽しめます。
- ◆ 日時 7月7日(日) 9時～
- ◆ 場所 竜串桜浜(土佐清水市竜串)
ステージショー、マリンレジャー
体験バナナボートなどを予定。
網引き、宝さがし、
ピーチニアラグ、すいか割りなど。
- ◆ 内容 [お問い合わせ] 竜串観光振興会
0880-82-5547
7月7日(日)～8月25日(日)
(桜浜遊泳期間)
(監視員在中期間)
7月7日(日)～8月18日(日)
(クラゲネット設置海水浴場です！)



WORLD ONE EVENT LINEUP

曜日イベント情報

※こちらに記載のあるイベントは、基本的に会員様限定のイベントとなります。
※内容は、事前の通知なく変更する事がございます。あらかじめご了承ください。
※ご利用条件などの詳細は、各店舗にお問い合わせください。

月曜日

- 【からす】銘酒祭り
- 【金魚本店】飲み放題90分1,000円
- 【幡多バル 三宮元町店】〈香る〉エール半額
- 【幡多バル 西新宿店】ワイン90分飲み放題1,500円
- 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】瓦盛1人前半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】山陰地酒100円引き

火曜日

- 清水さば入荷の日
- 【からす】黒生ビール半額
- 【金魚本店】沖縄ハイボール250円
- 【幡多バル 三宮元町店】ザ・プレミアム・モルツ半額
- 【幡多バル 西新宿店】デュワーズハイボール半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】生ビール半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】瓦盛1人前半額

水曜日

- 【からす】トリスハイボール半額
- 【茶々】レディースデー 女性のお客様は
生ビール/チューハイ/角ハイボールが250円
- 【幡多バル 三宮元町店】マスターズドリーム半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】ハイボール半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】ハイボール半額

木曜日

- 【からす】スタンダードサワー半額
- 【幡多バル 三宮元町店】ザ・プレミアム・モルツ(黒)半額
- 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】山陰地酒100円引き
- 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】生ビール半額

金曜日

- 清水さば入荷の日
- 【からす】ワイン各種半額
- 【幡多バル 三宮元町店】カールスバーグ半額

土曜日

- 【からす】お子様アイスプレゼント
- 【金八】小学生以下ソフトドリンク無料

日曜日

- 【からす】オリジナルカクテル半額
- 【金八】小学生以下ソフトドリンク無料
- 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】山陰地酒100円引き

店舗別会員様限定イベント情報

金魚本店

開店～19:00まで沖縄ハイボールが**250円**

金魚hanare

開店～18:30まで！毎日変わるタイムセール！
店長オススメの限定商品が大特価！

肉八

2と9のつく日は肉の日!! ランチ1サイズアップ**無料**山陰・隠岐の島
ワールド
雲井通本店ハッピーアワー
月～木 開店～18:00
生ビール/ハイボールが**290円**山陰・隠岐の島
ワールド
生田新道店ハッピーアワー
月～木 開店～19:00 金～日・祝 開店～18:00
生ビール/ハイボールが**半額**ニューワールド
元町店ハッピーアワーセット 開店～17:00まで
(ドリンク1杯+お造り3種+小鉢2品)が**500円**

からす

開店～18:00までプレミアムモルツが**半額**
22:30～閉店まで名物瓦そばが**半額**青森ねぶたワールド
三宮生田新道店月～木 開店～18:00 日本酒/ビール/
ハイボール/りんごサワーが**半額**
6月9日(日)、24(月)津軽三味線ライブ青森ねぶた
小屋ハッピーアワー 開店～18:00まで
生ビール/ハイボール/レモンサワーが**290円**

金八本店

ハガつく日は金ハデー！ザ・プレミアムモルツ生中/
トリスハイボールが終日**半額**土佐清水
ワールド
梅田お初天神店開店～18:00までザ・プレミアム・モルツ生中/
角ハイボール/ジムビームハイボールが**290円**
土日祝日14:00～17:00まで生ビール半額
月～木20:00以降限定二次会コース
飲み放題込**3000円**(+500円でプレミアム飲み放題に)
雨の日限定サイコロイベント開催!土佐清水
ワールド
雲井通本店開店～18:00まで生ビール/ハイボール/ウーロンハイ/
レモンサワーが**290円**
ハッピーアワーセット(お刺身5種+小鉢+ビール1杯)**1,000円**土佐清水
ワールド
三宮中央通店開店～18:00まで
生ビール/ハイボール/レモンサワーが**280円**
上記のドリンク+かつおたき+つきだしが**1,000円**土佐清水
ワールド
三宮磯上通店21:00以降のご入店でかつおたき全サイズ**半額**土佐清水
ワールド
新橋店【平日時間限定コース】17時・17時半・21時スタートの
場合のみ**3000円(税込)**～承ります(飲み放題込み)
【土曜・祝日の場合】飲み放題がさらにお安くなります!!幡多バル
西新宿店水～日16:30～18:30 ボトルワイン8種が**1,000円**
ボトルスパークリングワイン2種が**1,200円**幡多バル
三宮元町店毎日開催！ハッピーアワー！
開店～18:00ワインボトル**1,000円**
スパークリングワインボトル**1,300円**～

芋男爵

ロックの日開催!6月6日、9日、16日、19日
飲み方ロック限定でドリンク**69円**
※梅酒や日本酒、焼酎などが対象です。※クーポン併用不可。

※ 記載の無いものは全て税別です。

神戸エリア



1	沖縄料理 金魚本店	神戸市中央区北長狭通1-7-5ハクサンビル1F&B1 ☎ 078-333-6678 月~木 17:00~24:00(L.O.23:30) 金・土 16:00~24:00(L.O.23:30) 日・祝 17:00~翌2:00(L.O.1:30)	11	土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮雲井通本店	神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-271-1034 11:30~24:00(L.O.23:30)
2	沖縄料理 金魚hanare	神戸市中央区北長狭通1-6-5アルブスビル7F ☎ 078-322-0828 17:00~24:00(L.O.23:30)	12	土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮磯上通店	神戸市中央区磯上通7-1-19プログレスKOBE6F ☎ 078-230-8877 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~23:00(L.O.22:30)
3	青森県連携協定店 青森ねぶた小屋	神戸市中央区旭通5-322 ☎ 078-221-8880 月~金 11:30~14:00(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~23:00(L.O.22:30)	13	山陰地方連携活性化店 山陰・隠岐の島ワールド 三宮雲井通本店	神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-855-3378 月~金 11:30~14:30(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)
4	炭旬鮮市場 からす	神戸市中央区加納町4-3-5シャトーバ野坂ビル1F ☎ 078-333-1113 月~木 17:00~翌2:00(L.O.0:30) 金・土 16:00~翌2:00(L.O.1:30) 日・祝 16:00~翌1:00(L.O.0:30)	14	土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮生けすセンター	神戸市中央区北長狭通1-2-11 ☎ 078-321-1034 月~金 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)
5	三宮高架下酒場 茶々	神戸市中央区北長狭通1-31-12 ☎ 078-391-1012 月~金 11:30~24:00(L.O.23:45) 土・日・祝 11:00~24:00(L.O.23:45)	15	高知県6市町村連携協定店 幡多バル 三宮元町店	神戸市中央区三宮町3-2-2 ☎ 078-392-1034 11:30~23:00(L.O.22:30)
6	郷土大衆居酒屋 金八	神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-271-8868 16:00~24:00(L.O.23:30)	16	青森県連携協定店 青森ねぶたワールド 三宮生田新道店	神戸市中央区北長狭通1-10-9生田新道ビル4F ☎ 078-392-8889 16:30~24:00(L.O.23:30)
7	山陰地方連携活性化店 山陰・隠岐の島ワールド 三宮生田新道店	神戸市中央区下山手通1-1-2みそのビル5&6F ☎ 078-321-2929 16:30~24:00(L.O.23:30)	17	土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮中央通店	神戸市中央区2-6-6 ☎ 078-332-1034 月~金 11:30~14:30(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)
8	ニューワールド 元町店	神戸市中央区元町通1-8-14 ☎ 078-332-1223 月~金 16:00~23:00(L.O.22:30) 土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:30)	18	熊本県連携協定店 熊本火の国ワールド 神戸三宮店	神戸市中央区北長狭通1丁目5-1ニー光陽ビル1F ☎ 078-958-7155 17:00~24:00(L.O.23:30)
9	三宮揚げもん酒場 芋男爵	神戸市中央区下山手通1-1-2みそのビル4F ☎ 078-332-9494 月~金 17:00~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 16:00~24:00(L.O.23:30)	19	à la ringo 神戸三宮店	神戸市中央区下山手通3-10-1TRSX-1&2F ☎ 078-334-1105 10:00~20:00
10	特選焼肉酒場 脂屋内八	神戸市中央区旭通5-3-14 ☎ 078-261-0298 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~23:00(L.O.22:30)	20	山陰原始焼きワールド 5/30(木) オープン!!	神戸市中央区北長狭通1-9-17三宮興業ビルB1F ☎ 078-321-3166

高知エリア



21	高知県6市町村連携協定店 幡多バル 高知本店	高知県高知市帯屋町1-14-20 ☎ 088-873-1034 火~木 17:00~24:00(L.O.23:30) 金・土・祝前日 17:00~翌2:00(L.O.1:30) 日・祝 17:00~24:00(L.O.23:30) 定休日
-----------	------------------------------	--

東京エリア



22
高知県6市町村連携協定店
隣多バル
東京西新宿店

東京都新宿区西新宿7-15-17東光ビル1F
☎ 03-3360-1034
11:30~14:30(L.O.14:00)
16:30~24:00(L.O.23:30)



23
土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
東京上野店

東京都台東区上野7-2-4FUNDES上野2F
☎ 03-5830-1034
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)



24
土佐清水ワールド
新橋店

土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
新橋店

東京都港区新橋2-12-8GEMS新橋2F
☎ 03-3501-1034
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・祝 15:00~23:00(L.O.22:00)
日 定休日

25
青森ねぶたワールド
新橋店

青森県連携協定店
青森ねぶたワールド
新橋店

東京都港区新橋3丁目13-4eatus新橋3F
☎ 03-6809-1777
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:00)

26
明石ニューワールド
ニコーパンド

明石ニューワールド
ニコーパンド

東京都港区新橋2-16-1ニュー新橋ビルB1F
☎ 03-5501-1223
月~金 11:30~23:00(L.O.22:30)
土・祝 15:00~22:00(L.O.21:30)
日 定休日

大阪エリア



27
金魚すさび
KIKI京橋店

大阪市都島区東野田町1-6-22KIKI京橋4F
☎ 06-6354-8883
月~金 11:00~14:00(L.O.13:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 17:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)



28
土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
梅田お初天神店

大阪市北区曾根崎2-8-7ココストアジョーネビル1F
☎ 06-6312-1034
月~金 17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:00)

おいしいワケを、おそそわけ。

「WORLD ONE PRESS」は「+郷土」へと新しくなりました。

今までどおりお得なクーポンや店舗のオススメ情報はそのままに、

生産者さんから聞いた「おいしいワケ」をお届けするフリーマガジン&ECサイトへと生まれ変わりました。

フリーマガジンでは主に生産者さんから聞いた、おいしいにまつわる話を。

ECサイトでは「お買いもの」「体験する」「応援する」「読みもの」のコンテンツをご用意しました。

おいしい食べものとの出会いを新しくなった「+郷土」でお楽しみください。



+郷土でできること

お買いもの

「お買いもの」は、その土地ならではの食材や、旬の生鮮品を買うことができます。お店のメニューとしてお出ししているものもあります。おいしいワケを書いていますので、あ、いいなと思う商品を試してみてください。

体験する

「体験する」は、生産者さんを私たちが運営する店舗へ来てもらって、お話を聞きながら食べるワークショップのような体験ができます。現地へ行って収穫を手伝いするような本格的なものも企画しています。生産者さんとしながら食べたり、現地で食べると本当にもっとおいしいのです。

応援する

「応援する」は、まだ広く知られていない農作物や水産物、新しい調味料などの商品開発を応援することができます。このような商品は少量生産で流通などコストがかかり、広まるのに時間とお金がどうしてもかかります。応援してくださった以上のおいしい食材、できあがった商品をお礼にお届けします。

読みもの

「読みもの」は、商品にまつわるコラムが読めます。おいしいレシピや、生産者さんのインタビュー、スタッフの食べてみた、使ってみたレポートなど。知るとちょっと嬉しくなったり、誰かに教えたくなるような読み物をお届けします。

+郷土
プラスキョード

旬の食材をはじめ、店舗でお出ししているメニューの通販ができるWEBサイトです。生産者さんと直接つながっているワールド・ワンならではのワークショップや新商品情報などをお届けします。

⇒ <https://www.plus-kyodo.com/>

