



飲み口が柔らかくとても飲みやすく女性でもグイグイいけそうです。生ハムなど洋風のアテにも合うのがいいですね。止まりません。  
スタッフ 森千景さん

桜餅のような香りが日本をイメージさせますね。海外からの方にも飲んでもらいたい味。有馬山椒を使った煮物など、和食とも相性抜群!  
スタッフ 富田茜さん



生ハムコース500円、具だくさんのポテサラ、大豆の有馬山椒煮各300円。山椒は春に一年分仕入れて冷凍した青実。刺激と風味が食べ飽きず、箸もグラスも止まらない。

### 酒市場 飲む店!

#### 温泉街散策の途中でも一杯。

温泉街の中心にある酒屋直営の立ち呑み処。名物大豆の有馬山椒煮から筑前煮、ポテサラなど一品300円〜と、お手軽アテで到着早々にも湯上がりのちよい飲みにも最適。●神戸市北区有馬町1645 ☎078-903-1126 9:00~18:00 無休



バス/阪急バス・有馬温泉行き、大阪駅から約1時間1,330円。車/中国自動車道・池田IC→阪神高速7号北神戸線・西宮山口JCT→西宮山口南出入口→県道98号を南へ10分。

### 古泉閣 精進料理料亭「慶月」 飲む店!

#### 源泉の湯と精進料理に浸る。

6万坪もの敷地を持つ元湯旅館[古泉閣]内にある精進料理店。創業以来源泉掛け流しの金泉と料理のセットで有馬の歴史を五感で楽しもう。●神戸市北区有馬町1455-1 ☎0120-300-000 11:00~15:00 17:00~21:00(料理L.019:30) 不定休



江戸時代の武家の正餐の本膳料理をアレンジした「本膳くずし」の精進料理が味わえる。精進御膳4,104円、入浴1回付き。前菜の生盛脛は滑らかな豆腐地と芋羊羹などを和えて頂く。

爽やかで飲みやすい。精進料理でも味わいのしっかりしたウチの料理とも合いますね。仕事終わりならロックでもいけそうですね。  
【慶月】料理長 松森正さん

ひと口目はやさしくほんわかした感じ。風味も甘さもほどよい加減で、後味がフワッと口に広がるので、飲み続けたい美味しさです。  
ライター 曾束政昭さん



**ニッポンを感じる、桜薫る甲類焼酎の秘密。**

香りの由来は国産桜葉。

焼酎の原料としては珍しい西伊豆産の大島桜の葉を使用。清々しい口当たりと、桜樽貯蔵熟成酒をブレンドすることで、桜餅のような甘い香りも実現。

桜樽に寝かせ、味を深める。

内側を程良く焼いた桜樽で貯蔵・熟成した酒を3%ブレンドすることで、ほんのり甘い桜餅のような風味を含ませた、全く新しい味わいに。

美しき富士の山ラベルに込めた想い。

100年の技術を結集した新しい価値の甲類焼酎。次世代に向けた「桜の国、日本の焼酎」の想いを、富士山と桜のラベルに込めた。

連続式蒸留機の技術が生む味。

連続式蒸留機を駆使し、香りや味わいを左右する成分を絶妙にコントロール。その技術の結晶が「NIPPON」の味わいを生み出している。

宝焼酎「NIPPON」(700ml) 907円/25度、814円/20度 ※いずれも参考小売価格

提供: 宝酒造株式会社 お客様相談室 ☎075-241-5111 (平日9:00~17:00) www.takarashuzo.co.jp ※価格は消費税を含まない、本体のみの価格です。

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。



有馬の山と金泉の匂いに包まれ、どっぷり自然と温泉に浸る。カラダの芯から温もりながらも、気持ちは桜富士ハイボールが待ち遠しい!

湯上がりに、ほんのり甘い爽快感。  
有馬温泉で、  
桜富士ハイボール。

関西屈指の名湯で温まったら、冷やしておいたグラスに氷をたっぷり、宝焼酎「NIPPON」とソーダを注ぎ、和が香る桜富士ハイボールで乾杯!  
取材: 文/曾束政昭 写真/川隅知明

桜富士ハイボールの作り方  
宝焼酎「NIPPON」と炭酸水を1:2で割って楽しもう。

### ねぎや陵楓閣 飲む店!

#### 有馬の自然に囲まれた宿。

有馬温泉、中腹の自然に囲まれた料理旅館。露天風呂には入浴後はしっかりと保湿と保温性に優れた金泉を備える。季節の料理と温泉、1泊12,000円〜(入湯料150円別)。●神戸市北区有馬町1537-2 ☎078-904-0675 不定休

