

明神丸





鯉一本釣り漁船 佐賀明神丸



土佐佐賀漁港

明神丸のふるさと 高知県



土佐の大自然が生んだ こだわりの食材たち

黒潮町がある高知県は温暖で日照時間も長く、美しい海と数多くの清流、雄大な山々に囲まれていることもあって、非常に美味しい食材の宝庫としても知られています。

土佐ならではの食材「フルーツトマト」や清流・四万十川でとれた「青さのり」、生産者がたっぷり愛情を注いで育てた高知の地鶏「土佐ジロー」の肉や自然卵、「四万十牛」まで、当店では土佐の美味しさを味わって欲しいとさまざまな食材を用意しています。

土佐ならではの食材を使用

土佐の国、高知県は面積84%を森林に覆われ食材の宝庫の四万十川、高知県沖の太平洋には鯉の群れが泳ぐ黒潮が流れています。

当店はそんな自然環境の中、切磋琢磨し頑張っている土佐の漁師や農家・生産者の方々に応援し一緒に土佐の食材の魅力や美味しさを伝えていきたいと考えています。

食材はできる限り土佐の生産者の方々から直接仕入れます。どうぞ当店で土佐の山・川・海で獲れた食材で作った土佐のうまいもんを食べて土佐の大自然を感じてみてください。



鰹は栄養満点

ビタミンB12が豊富

含有量が魚類の中でトップクラス！

タウリンが豊富

疲れが気になるときにとりたい成分

DHA・EPAが豊富(たたき)

DHAは記憶力を高める効果、
EPAは血液さらさら効果が期待されます

美肌効果

カツオにはお肌のターンオーバーを整えるビタミンB6がたっぷり！ビタミンB2も含まれているため効率よく吸収させることができます

ダイエット効果

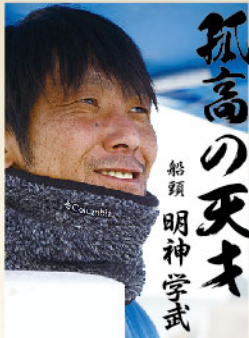
カツオにはヒスチジンという「ヒスタミン」の原材料と言われている必須アミノ酸が含まれており、食欲を抑える効果に期待

PMSの緩和

カツオに含まれている亜鉛・ビタミンB6には、女性ホルモンを活性化させる働きがあり生理前にイライラ・情緒不安定になりやすい方におすすめ



テレビ東京系列 日曜ビッグバラエティ
「ニッポンのズゴ腕漁師」に出演!



明神丸のズゴ腕漁師

「きれいに釣り上げる。獲り過ぎない。一本釣りを貫く漁師のこだわり。」

高知の漁法の代名詞と言っても過言ではない「土佐の一本釣り」。

黒潮町はその歴史が古く、遺跡から鰹の骨が出土したり、天正18年(1590年)の佐賀村地検帳と呼ばれる貴重な資料からは佐賀明神浜や奥野々村に水主や舟番匠の居住が認められ、安永7年(1778年)の「西浦廻見日記」では、佐賀浦の鰹漁の記録が、さらに天保年間(1830-1844年)の浦々諸縮書では佐賀浦には鰹船があり、鰹漁が行われていた記録が残っています。

手漕ぎの船からエンジンを搭載した現代の船に変わっても、黒潮町の鰹漁は伝統の一本釣りに変わらぬ歴史は、このように受け継がれているのです。

一本釣り漁で釣れた魚は、「巻き網漁」と違って効率が悪く生産性も低い漁法でした。

しかし、一本釣り漁で釣れた魚は、巻き網漁で獲れた魚と違って傷がつかず、魚の鮮度が良く、魚の群れを獲り尽くさない為、次世代へ鰹資源を残す事ができる海のエコな漁法なのです。

米も自分たちで作っています!

高知県は四万十川や仁淀川など水質の高い川を擁する土地。いい水があるのであれば、きつと美味しい米も出来るはず!と米作りにも力を注いでいます。

「明神ファーム」はその「佐賀明神米」というブランド米をつくる会社。さらには稲刈りの際に出る藁を藁焼きに使用。

できた米とその藁で焼いた鰹のたたきは、まさに海と山の最高のコンビ。

焼いたあとに出る藁灰は肥料として使うなど、リサイクルにも貢献しています。

明神ファーム

藁が結ぶ、海と山のいいサイクル



焼き切り

藁焼き鰹たたきは全てご注文後に藁で焼きはじめの焼き切りにこだわります。

藁焼きで鰹の皮目をパリッとするとぐらいいさつと炙り、中にまで熱が伝わらないうちに熱いままスグに切り分けし、鰹本来の味や焼きたての香ばしい香りが食欲をそそる、鰹を一番美味しく味わえるたたきです。

藁焼き



藁焼きだから旨い! こだわりの天日塩

当店のたたきは藁焼きにこだわっています。

藁は火力が非常に強く、燃焼温度は約千度まで達するため、瞬時に鰹の表面をムラなく焼き上げます。

しかも、藁が燃える時に発生する煙や香りはより一層風味を引き立てます。

当店では藁で焼き上げた鰹たたきに、黒潮町の塩職人が太陽の熱と自然の風の力のみで作った自然塩の天日塩をかけて美味しく召し上がり頂きます。

本場土佐

薫子焼たき



当店でご提供する鯉たたきは
一本釣り鯉漁船 明神丸が釣った
鯉以外の鯉も使用しております

薫で焼きたての鯉たたきを天日塩で頂く
元祖塩たたきとシンプルにポン酢タレを
かけるタレたたきが当店の看板商品！

五切

九八〇円（一、〇七八円税込）

八切

一、三八〇円（一、五一八円税込）

十二切

一、七八〇円（一、九五八円税込）

元祖

塩たき

高知県黒潮町産天日塩使用

焼きたての塩たきをわさび、ゆず果汁、ニンニクで食すのが本場土佐流の味わい方

2種よりお選びください

焼きたてのたたきに明神丸特製のポン酢タレをかけました
大葉やニンニク、茗荷などお好みの薬味といっしょにお召し上がりください

特製ポン酢タレ

特製

丸たき

本場
土佐

元祖

塩たたき

特製

たしきたり

西方一緒に味あんならこしやまー！

み

薫焼き鰹たたき



当店でご提供する鰹たたきは一本釣り鰹漁船明神丸が釣った鰹以外の鰹も使用しております

これやきと

塩たたき

+

たしたたき

これやきとは高知の幡多弁で、「これだ」とか「これです」という意味です。「やき」という幡多弁の語尾と、薫焼きの「焼き」をかけています。

当店のおすすめはなんといっても

二種類の薫焼き鰹たたき。その二つが存分に

味わえるお得なセットをご用意いたしました。

明神丸の看板メニューである焼き立てを

シンプルに天日塩で食べる塩たたきと



十二切 — お二人様位で

◆塩たたき六切 ◆タレたたき六切

一、七八〇円(一、九五八円税込)

十八切 — 三〜四名様位で

◆塩たたき九切 ◆タレたたき九切

二、五八〇円(二、八三八円税込)

二十四切 — 四〜五名様位で

◆塩たたき十二切 ◆タレたたき十二切

三、二八〇円(三、六〇八円税込)

シシトウ、アスパラ、目玉焼き、金ハク、お揚げ、たけのこなど
特製のポン酢タレをかけた大葉やニンニクなど
お好みの薬味といっしょに味わうタレたたきも
お召し上がりいただけます。



本場
土佐

塩とタレの二種の鰹たたきと

市場直送の鰹の刺身も味あえる！



明神丸

鰹
ざんまい

塩たたき

+

タレたたき

+

鰹の刺身



当店でご提供する鰹たたきは
一本釣り鰹漁船明神丸が釣った
鰹以外の鰹も使用しております



塩

明神丸の看板メニューである
焼きたてをシンプルに天日塩で食べる
塩たたきと、特製のポン酢タレをかけて
食べるタレたたきに全国の市場より
直送にて仕入れた新鮮な鰹の刺身を
お召し上がりいただけます。



刺身は皮付き・皮なしお選びください



鯉を一番美味しく食べられるたたきと刺身で本場土佐の鯉漁師の味をお楽しみください。

十二切 — お二人様位で

一、九八〇円

(三、一七八円税込)

◆塩たたき四切 ◆タレたたき四切 ◆鯉の刺身四切

十八切 — 三〜四名様位で

二、七八〇円

(三、〇五八円税込)

◆塩たたき六切 ◆タレたたき六切 ◆鯉の刺身六切

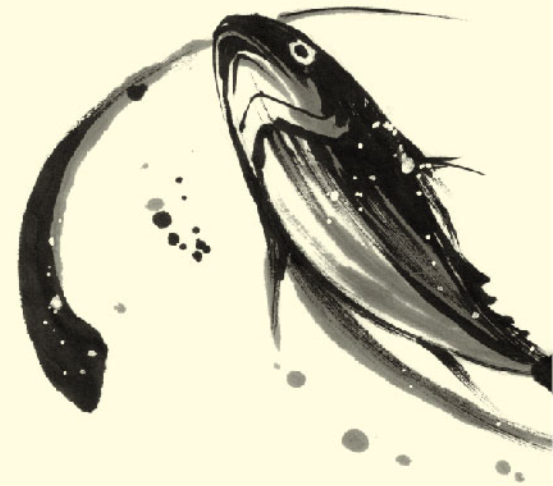
二十四切 — 四〜五名様位で

三、四八〇円

(三、八二八円税込)

◆塩たたき八切 ◆タレたたき八切 ◆鯉の刺身八切

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合もございます。



土佐の 鰹料理

鰹の消費量が全国でダントツ一位の高知県
そんな鰹好きの高知県人が食べている
土佐の鰹料理を是非ご堪能ください。



当店でご提供する鰹料理は
一本釣り鰹漁船明神丸が釣った
鰹以外の鰹も使用しております

本日の刺身

鰹の刺身

(皮付き・皮なし)

九八〇円
(二〇七八円税込)

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合がございます。



数量限定

鰹のハラフンボ

薫焼き



ハラフンボ

六八〇円(七四八円税込)

鰹の腹の脂がのった部位で1匹の鰹から少量しかとれない貴重な逸品。これを珍味!



※薫焼きの商品は注文後に焼きはじめる為、少々お時間をいただくことがあります。

酒を盗んでも飲みたくなる
土佐の鰹の塩辛「酒盗」



しゅうとう

酒盗

四八〇円
(五二八円税込)

鰹の内臓を塩で漬けた土佐の酒文化に欠かすことができない珍味。和製アンチョビとも言われており、とにかく酒がすすみます!



しゅうとう

酒盗と焼きがっこの クリームチーズ

四八〇円
(五二八円税込)

酒盗の塩気や旨みが
クリームチーズと絶妙の相性!



鰹塩エツケ

六八〇円
(七四八円税込)

叩いた鰹の身をごま油と塩とニンニクで仕上げました。



鰹のなめろうと クリームチーズ

五八〇円
(六三八円税込)

鰹を叩いたなめろうと
チーズの相性が抜群です。

土佐の食材揚物



み

うづぼの唐揚げ

ちよつと見た目はこわいけど
食べるとめちゃうくちゃ美味しい
うづぼも高知の特産。
コラーゲンもたっぷり含んでいて
美肌効果にもいい影響が!?

九八〇円
(二〇七八円税込)

み

鯨の竜田揚げ

鯨料理の代表格といえは
竜田揚げです。
食べごたえのある肉と
サクサク衣がたまらない一品。

七八〇円
(八五八円税込)



清流
四万十川



香り豊かな青さのりを
天ぷらにしました。
のりの風味とサクサクの食感が
クセになります。

み
青さのりの
天ぷら

五八〇円
(六三八円税込)

最後の清流と呼ばれ全国的にも抜群の認知度を
誇る高知県の四万十川。
ここは豊富な食材の宝庫としても知られています。
年により四万十川産の青さのりは不作な場合がありますので
当店では国産の青さのりを使用いたします。



漁師のおしほみ

み

まぐろ
鮭ハラムの

ネギマ串

(塩又はタレ)

一本二八〇円
(三〇八円税込)

こんがり焼いた鮭と白葱を
さっぱり塩焼きか
香ばしいタレ焼きでどうぞ。

み

かつお
鮭ハラムボ

の串カツ

(特製ガリカツ付)

一本二四〇円
(二六四円税込)

鱈のハラムボを串カツにしました。
特製のガリカツも一緒にどうぞ。

高知の温厚な気候と 豊かな自然が育んだ銘柄鶏

土佐の自然の中の農場で無添加で抗生物質・保存剤の含まない飼料で育てられたヘルシーな四万十鶏。自然に近い環境での放し飼いで、脂肪が少なく噛めば噛むほど旨みが溢れる土佐ジロー。土佐こだわりの地鶏をお楽しみください。



四万十鶏 唐揚げ



低カロリーでヘルシーな
四万十鶏を衣はふんわり
中はジューシーな唐揚げに

八六〇円
(九四六円税込)



噛めば噛むほど旨みが溢れる

高知の地鶏土佐ジロー

土佐ジローの ネギまみれ

地鶏土佐ジローを
炒めてネギを上
にとさっとかけました

九八〇円
(一、〇七八円税込)



四万十産 黒毛和牛

四万十産黒毛和牛は
赤身と脂のバランスがよく
肉質もキヌが細かいのが特徴。

④ 黒毛和牛の葉焼き (おろし山芋たれ)

肉本来の旨味と葉の香ばしい香りが食欲をそそります。

一、四八〇円
(一、六二八円税込)



栗豚バラ肉の 葉焼き

葉の香がより栗豚の
味を引き立たせます。

七八〇円
(八五八円税込)

【栗焼酎】
無手無冠
ダバダ火振り



四万十産の豚肉「四万十ポーク」
の中でも「栗豚」は、四万十の地酒
栗焼酎「ダバダ火振り」の蒸留粕を
食べさせて育てた四万十町渾身の
ブランド肉です。

サラダ



み 鰹生節と 土佐のフルーツトマト のシーザーサラダ

鰹の旨味が凝縮し、しっとりとした
柔らかい食感の鰹生節と土佐のフルーツ
トマトが新鮮な野菜とよく合います。 八四〇円
(九二四円税込)



み 鰹生節がのった 大根サラダ

浜吉さんの鰹生節と大根の
シャキシャキとした食感がたまらない! 六八〇円
(七四八円税込)

土佐のフルーツトマト

五六〇円 (六一六円税込)

ような絶品トマトです。
甘〜いーまさにフルーツの



「かじっただけで違いがわかる! 甘みの凝縮した傑作トマト /



高知県仁淀川町 西森さん

仁淀川町、西森さんのトマト園は標高830mにあり昼は南国の強い太陽を浴び夜は気温がグッと下がり昼と夜の温度差が15度もあるため甘みが強く酸味のあるトマトができます。



高知県日高村 川瀬さん

日高村、川瀬農園のフルーツトマトの糖度は通常のトマトの2倍以上。水分を多く与える普通のトマトは水っぽい大きな実、逆に水分をギリギリまで控えて作られたトマトは小玉ながら味の濃い美味しいトマトに実ります。

※収穫時期により生産者は変更いたします。



高知県土佐市宇佐町 浜吉ヤさん

土佐市宇佐町にある浜吉ヤは創業明治初期、創業当初から養われて来た本場の鰹節は美味しさも格別です



み 明神丸 出来立てポテサラ

ご注文後に調理する生節の風味が
美味しいポテサラです。

四八〇円
(五二八円税込)



太平洋・土佐沖獲れ
釜あげ
しらす

ふわっふわの
やわらかい食感が
やみつきます!

海角土
産弘佐

ふわっふわな釜出し
しらすを熱々な鉄板の上で
焼き上げる卵焼き!

しらすの
鉄板
玉子焼

五八〇円
(六三〇円税込)

高知県香南市
土佐角弘海産 北垣さん

吉川漁港の目の前に位置する土佐角弘海産では、厳選したものを新鮮なまま、釜揚げにして粗熱を取り、まさに「釜揚げ」で仕上げました。



しらすの
カリカリ
チーズ焼き

四八〇円
(五二八円税込)

しらすとチーズを
カリカリに焼いた
おつまみ

しらす
炙りバター

六四〇円
(七〇四円税込)

ふわふわのしらすに
バターのまろやかさが
旨みを引き立てます
韓国のりと一緒に
どうぞ。



山芋鉄板焼き

すりおろした山芋を
焼きたての鉄板焼でどうぞ！

六八〇円

(七四八円税込)



黒枝豆の バター炒め

三八〇円

(四一八円税込)

黒枝豆をバターで炒めました。
ビールのおつまみにどうぞ！



蓮根チップス (鰹塩味)

蓮根をパリッと揚げました。
黒潮町産の天日塩と鰹節で
さっぱりとお召し上がりください

五八〇円

(六三八円税込)

ちよっと 箸休め



土佐の珍味



み のれぞれ (あなこの稚魚)

地元漁師の隠れた珍味。
ほんのりとした甘味と
つるんとした食感がやみつき!

八八〇円
(九六八円税込)



み

高知のおこし
ちくみゆう

高知の常識、ちくわの中にきゅうりが！
七味入りマヨネーズでどうぞ。

三八〇円
(四一八円税込)

み

じゃい天

魚のすり身を美味しく揚げました

四二〇円
(四六二円税込)



土佐の青空マーケット
日曜市

高知の日曜市は300年以上の歴史を持つ市民の台所。

毎週日曜に開催され、高知城下で県内各地から持ち寄られた食材や金物・刃物などが売られています。



日曜市の芋天

日曜市名物のいも天を食べやすいスティック形にしました。

四八〇円
(五二八円税込)

高知県は茄子の生産量日本一

米茄子



米茄子の 葉焼き たたき

葉焼きで
焼いた米茄子を
そのままシンプルに
いただきます。

七八〇円
(八五八円税込)



揚げ茄子の 特製 鰹味噌焼き

素揚げした肉厚の米茄子
と特製鰹味噌の最強の
コンビネーション。

五八〇円
(六三八円税込)

丸製
神特製

四万十豚使用
鰹味噌

四万十豚と葉焼きした鰹の旨味に
高知県産生姜の風味を加えて
コク深い味わいに仕上げました



とりあえずの一品

お酒のおつまみに
とりあえず...
素材にこだわった
一品をどうぞ。



海の野菜と言われ
豊富なミネラル・
栄養分を含みしかも低カロリー。
土佐酢でどうぞ！

み
メカブの
土佐酢和え

三八〇円
(四二八円税込)



鯉節たっぷりの
土佐流の揚げ出し豆腐です。

み
土佐揚げ
豆腐

三八〇円
(四二八円税込)



濃厚な土佐ジローの
卵の旨味をそのままに
卵焼きにしました。

み
土佐ジローの
出し巻き卵

六八〇円
(七四八円税込)



自然に近い状態で育った自然卵

黒潮町蜷川
みながわ農場 金子さん

黒潮町蜷川の上流に民家のない
渓谷の一角でのびのびと飼育
されているみながわ農場の土佐
ジロー。大自然の草や土を食べ、
山の奥から湧き出る水は鶏舎内
を24時間流れ、このきれいな水
を毎日飲んでいきます。



土佐ジローは自然に近い
状態で飼育しているので、
卵も自然に有精卵として
産んでおり、昔からある「地
鶏の卵」本来の味になって
います。
濃厚でコクのある味わ
いと黄身の自然な色、盛
り上がり特徴。その
ままでも調理をしても、
独特な芳醇な味わいが口
の中に広がっていきます。





明神丸の鰹寿司



鰹の巻き寿司 土佐巻き

鰹と大葉とにんにくを巻いた土佐の郷土料理。

一本(十貫)

一、二六〇円(一、三八六円税込)

ハーフ(五貫)

六八〇円(七四八円税込)



塩たたきの握り

高知県黒潮町産天日塩使用

当店自慢の鰹塩たたきを握りにしました。塩たたきは握りで食べてもうまいんです！

五貫 七八〇円
(八五八円税込)



握り本日の鰹の握り

鰹の刺身を握りで
お召し上がりください

五貫 九八〇円
(一、〇七八円税込)

※しけや不漁、市場が休みなどの理由によりご提供できない場合もございます。

数量限定

鱈ねぎとらの こぼれトロたく

七八〇円 (八五八円税込)

鱈の旨味とたくあんの塩気と
食感がクセになります。



数量限定

鱈のバッテラ

九八〇円 (一、〇七八円税込)

締めた鱈をバッテラ風に押し固めました

※ご注文を受けてから二十分から三十分ほど
お待ち頂きます



土佐和牛

目の前で炙ります
炙りたてのをどうぞ

土佐和牛の炙り握り

土佐和牛の三角バラを使用。柔らかな肉質と脂の濃厚な甘みが特徴。

一貫 三四〇円
(三七四円税込)



炊きたたてご飯



釜炊きの美味しい炊きたてご飯にこだわる為
ご注文頂いてから30~40分程お待ち頂きます



1~2人前

炊きたたて 釜炊きご飯

土佐シロの卵一個付

釜で炊きたたてのあつあつでご提供します。
お茶碗について、まずは炊きたたての白ごはんを
その後はお好みで天日塩や土佐シロの自然卵で
卵かけごはんどうぞ！

四八〇円
(五二八円税込)

生卵の追加

プラス

一五〇円
(二六五円税込)

1~2人前



炊きたたて 鰹釜めし

秘伝の鰹出汁付

土佐の名物鰹飯を釜飯にしました。
炊きあがった時の鰹の風味、染みこんだ
食材の香りもたまらない。

五八〇円
(六三八円税込)

締めは
特製の出汁で
お茶漬けに。



メの出汁茶漬け



鰹漁師の

たたき茶漬け

◎追加の梅干しもご注文すると梅茶漬けに出来ます。

梅干し追加

四八〇円
(五二八円税込)

プラス五〇円
(五五円税込)



鰹のたたきに特製の出汁をかけて

茶漬けで食べる鰹漁師のまかない料理です。

青さの味噌汁

香り豊かな青さのりの味噌汁をどうぞ

年により四万十川の青さのりが不十分な場合は国産の青さのりを使用いたします。



鰹つみれと
青さの味噌汁

鰹のつみれ団子と一緒に
青さの味噌汁をどうぞ

二八〇円
(三〇八円税込)



青さのり
の味噌汁

磯の香りの良さが
楽しめるお味噌汁

二八〇円
(三〇八円税込)

※器や盛り付けが店舗によって写真と異なる場合がございます

食後のお楽しみ

土佐の甘味

土佐ジローの卵は濃厚でコクあり
アイスなどデザートにピッタリ！



土佐ジローの バニラアイス

土佐ジローの卵を使用した
濃厚なバニラアイス。

そのまま
バニラ

揚げたて
芋天バニラ

三八〇円

(四一八円税込)

四八〇円

(五一八円税込)



土佐ジローの 手作りプリン

土佐ジローの卵を
使用した手作りプリン。
とろふわ食感が美味しい！

一二八〇円

(三〇八円税込)



高知県四万十町源流域の
津野山で育った緑茶を
パウダーにしヘルシーな
生ビールと酎ハイにしました。

高知県 津野山 緑茶 酎ハイ



高知県津野町産かぶせ茶のパウダーを
ビールにあわせた特製の緑茶ビール



津野山ビール

五五〇円(六〇五円税込)



緑茶酎ハイ

四八〇円(五二八円税込)

カフェインや
ビタミンCにより
二日酔い防止にも
効果的です!

明神丸
特選

土佐の地酒



土佐の
蔵元10撰

高知では温暖な気候をいかした醸造法が早い段階から開発されていました。県内には大小18もの酒蔵があり、それ以外にもお酒を作っているところも多々ある全国屈指の酒処。なかでも地酒は各蔵元の特徴がよく出ており、それぞれが競い合って作り上げているので、全国的に見てもレベルが高いものが揃っています。当店ではそんな高知のおすすめの地酒を取り揃えています。

司牡丹酒造
高知県高岡郡佐川町



慶長八年(1603)司牡丹の前身「酒屋」から伝統正しい酒造り「品質至上主義」を守り続けてきた天下の芳醇・司牡丹。

亀泉酒造
高知県土佐市出所



南国土佐、豊かな自然の中で育まれる最上の米と酵母が、澄み切った水とまじわる時、高知独特の淡麗辛口の酒ができる。

アリサワ酒造
高知県香美市土佐山田町



古くから商工の町として発展してきた酒造。明治10年創業で、石数を増やすよりも、しっかりとったお酒を造ることに重きを置いた酒造りが特徴。

仙頭酒造場
高知県安芸郡吾妻町

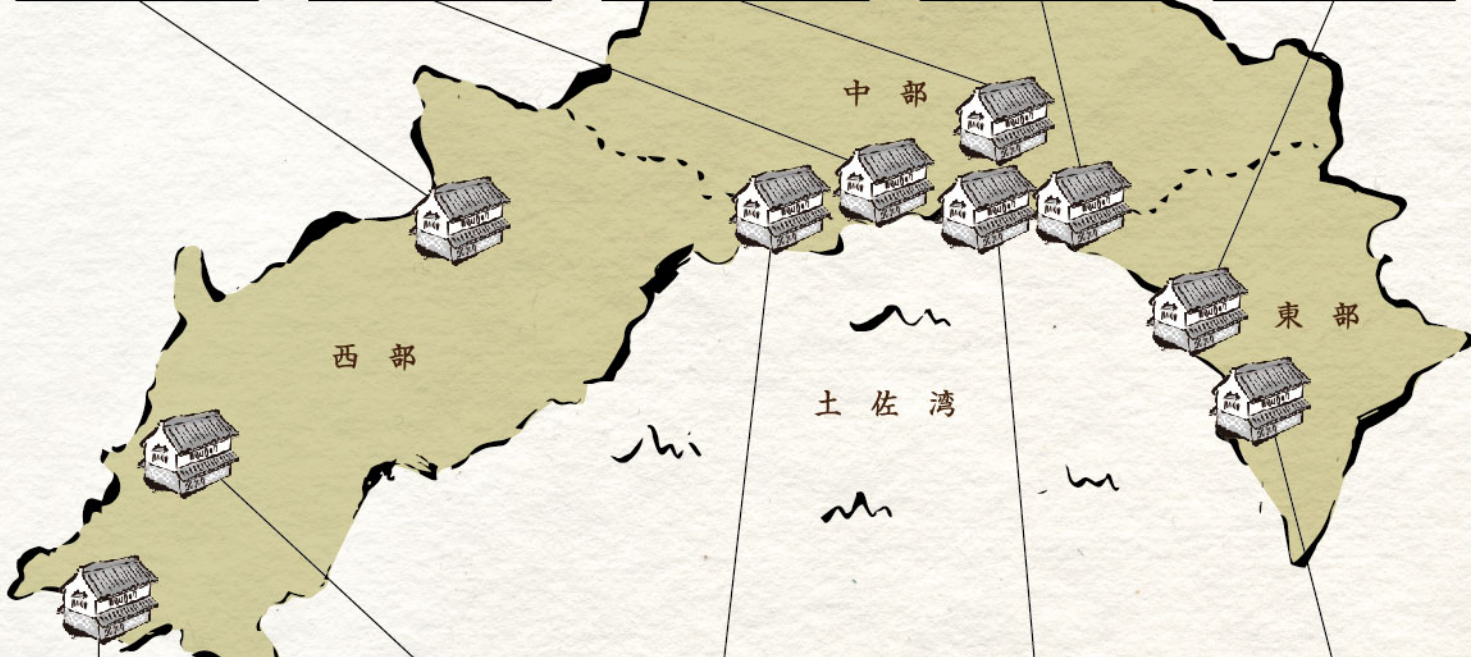


こだわりは、手間隙惜しまない、手造りの酒造りを大切に、「米洗い」、「麴造り」などほとんどの作業を手造りで丁寧に行っています。

土佐鶴酒造
高知県安芸市安田町



安永二年(1773)創業、「品質第一・誇れる品質の酒をつくれ」の社是をそのままだに、「淡麗にして旨い辛口」を仕上げる。



すくも酒造
高知県宿毛市



高知の西南宿毛で生産者が朝早く「搦った幻の芋」黄金千貫を、昼間のうちに仕込む「朝掘り昼仕込み」手法で旨味を引き出している。

無手無冠
高知県高岡郡四万十町



清流四万十の豊かな山間で作る地酒。「冠におぼれず飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒造り」の心を今も守り続ける。

酔鯨酒造
高知県高知市



土佐のお酒は「料理に合せるのが基本」。これを追求し、酒本来の旨味がありながらもキレがよく、穏やかな香りと後味を大切に、料理を引き立てる酒に仕上げる。

有光酒造場
高知県安芸郡市赤野



清流の鮎で有名な赤野川の柔らかい水で仕上げる酒は、芳醇で柔らかい口当たりが特徴。ゆつたりと心の栄養になるやさしい味を目指している。

濱川商店
高知県安芸郡田野町



「うまい酒をつくりたい」という熱い思いを大切に、精魂込めて作り上げる極上の酒。質のこだわりのからと手づくりで仕上げる酒。



土佐地酒三種
飲む比べセット

色々な味を楽しみたい方に
おすすめのセット。

それぞれ独特の特徴をもつ
土佐の地酒の中から

お気に入りを見つけてください。

unmai



おすすめセット

八八〇円
(九六八円税込)

- 美丈夫 特別純米酒
- 亀泉 CEL-24
- 土佐しらぎくぼちり

美丈夫
亀泉



辛口セット

八八〇円
(九六八円税込)

- 赤野 伊太郎
- 南 純米吟醸酒
- 久礼 辛口純米

南
久礼
伊太郎



定番酒蔵セット

八八〇円
(九六八円税込)

- 酔鯨 高育54号
- 土佐鶴 大吉祥
- 司牡丹 船中八策

酔鯨
土佐鶴
司牡丹

土佐鶴

辛口吟醸

土佐鶴酒造

土佐鶴 大吉祥

【とちぎるだきさししょう】

華やかさの中にもすっきりとした味わいが特徴の吟醸酒。辛口吟醸が料理の美味しさを引き立ててくれます。

一、三八〇円(一、五二八円税込)

三三〇ml

七八〇円(八五八円税込)

一合(八〇ml)

四八〇円(五二八円税込)

グラス(八〇ml)

伊太郎

吟醸生酒

有光酒造

赤野 伊太郎 【あかのいたろう】

土佐の辛口、スッキリとしたキレのあるうまさば料理との相性抜群です。高知の特約店限定のお酒です。

取扱い酒店限定

一、三八〇円(一、五二八円税込)

三三〇ml

七八〇円(八五八円税込)

一合(八〇ml)

四八〇円(五二八円税込)

グラス(八〇ml)

久礼



辛口純米吟醸

西岡酒造店

久礼 辛口純米

【くれ からくちじゅんまい】

ほどよい旨みと甘みのふくらみ加減が絶妙。高知らしい見事な淡麗辛口酒。

一、四八〇円(一、六二八円税込)

三三〇ml

八八〇円(九六八円税込)

一合(八〇ml)

五八〇円(六二八円税込)

グラス(八〇ml)

酔鯨

純米吟醸

— 酔鯨酒造 —

酔鯨高育54号

【すしびすこうすくごじゅうごんごう】

フルーティーな香りと生酒らしいしつかりとしたうまみ。しかしキレが良く、スッキリと引き締まった味でまさに旨辛口！

グラス(80ml)

五八〇円(六三八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

三三〇ml

一、四八〇円(一、六二八円税込)

南

純米吟醸

— 南酒造場 —

南純米吟醸

【みなみじゅんまいぎんじょう】

フルーティーな香りでお口に含んだ瞬間から青りんごの様な活き活きとした酸と旨みがかつと押し寄せてきます。食前酒・食中酒としておすすめします。

グラス(80ml)

五八〇円(六三八円税込)

一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

三三〇ml

一、四八〇円(一、六二八円税込)

船中八策

超辛口純米

— 司牡丹酒造 —

船中八策

【せんちゅうはっさく】

香り高く口の中でうまみがふくらみサツと切れる。切れ味抜群の土佐を代表する超辛口純米酒です。

グラス(80ml)

五八〇円(六三八円税込)

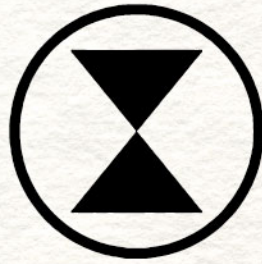
一合(180ml)

八八〇円(九六八円税込)

三三〇ml

一、四八〇円(一、六二八円税込)

美丈夫



KEIGETSU

ぼっちり

特別純米

濱川商店

美丈夫 特別純米

【びじょうぶとくべつじゅんます】

ふっくらとした米の旨みを持ちながらも、程よい酸とキレの良さできれいな余韻が楽しめます。

一、四八〇円(一、六二八円税込)

三三〇ml

八八〇円(九六八円税込)

一合(八〇ml)

五八〇円(六三八円税込)

グラス(八〇ml)

山麩純米

土佐酒造

桂月 相川 誉 山麩

【けいげつ あいかわほまれやまほ】

美味しい水と空気に恵まれた地で育てた酒米「吟の夢」を58%精米し、山麩仕込みにより純米酒にいたしました。

一、四八〇円(一、六二八円税込)

三三〇ml

八八〇円(九六八円税込)

一合(八〇ml)

五八〇円(六三八円税込)

グラス(八〇ml)

特別純米

仙頭酒造場

土佐しらぎくぼっちり

【とさしらぎくぼっちり】

「ぼっちり」とは土佐弁で「丁度良い」や「ほどよ」という意味。ぼっちり飲めるお酒です。

一、四八〇円(一、六二八円税込)

三三〇ml

八八〇円(九六八円税込)

一合(八〇ml)

五八〇円(六三八円税込)

グラス(八〇ml)

亀泉

純米吟醸

— 亀泉酒造 —

亀泉 生原酒 CELE-24

【かめいずみなまげんしゅせる24】

華やかで芳醇な香りがふわりと広がり
口当たりは甘酸っぱくフレッシュで華やか。
きれいな香りと味わいをお楽しみいただけます。

グラス(80ml)

七二〇円(七九二円税込)

一合(180ml)

一、二八〇円(二、四〇八円税込)

三三〇ml

二、〇八〇円(二、二八八円税込)

爛

酔鯨

熱爛でどうぞ!!

清酒

— 酔鯨酒造 —

酔鯨 竹寿 上撰

【すいげいちくじゅじょうせん】

すっと入る飲み口としっかりした味わいです。
酔鯨を語るにはまず飲みたい地元酒。



小 五八〇円 (六三八円税込)

大 九八〇円(二、〇七八円税込)



明神丸特選
土佐の焼酎



酒造場 無手無冠

土佐
ダバダ火振り(栗)

四八〇円(五二八円税込)

ボトルキープ(九〇〇ml)

三、九八〇円(四、三七八円税込)

四万十川流域の特産品の新鮮な栗を
ふんだんに使用した本格焼酎。
栗の香りが封じ込められ、まろやかな
飲み口が特徴です。



翠王



酒造場 すくも酒造



四八〇円 (五二八円税込)

ボトルキープ (七二〇ml)

二九八〇円 (三、二七八円税込)

高知県西部の街「宿毛」で栽培された
栄養価の高い新種のサツマイモ「翠王
(すいおう)」を使用した本格芋焼酎。
割り水には、四万十水系の天然水(超
軟水)を使用。
また黒麹菌を使用しているの、スツ
キリとした味わいながらも、芋独特の
薫りとコクが楽しめます。

その他
有る銘柄
焼酎



酒造場 黒木本店

中々 (麦)

長期貯蔵の「百年の孤独」の原種
としても有名。
軽すぎず薄すぎない、飽きの来な
い味わいが人気です。

四八〇円
(五二八円税込)

ボトルキープ (七二〇ml)

二九八〇円
(三、二七八円税込)

黒霧島

酒造場 霧島酒造

黒霧島 (芋)



言わずと知れた全国ブランド。
黒麹仕込みのどろりとした甘み、
キリッとした後味の良さが飲みやすさの秘密。

四八〇円
(五二八円税込)

① 梅干し 五五円税込 ② カットレモン 1/4 五五円税込 ③ ウーロン割り 五五円税込

※ボトルキープは3ヶ月とさせていただきます。 ●初回ボトルキープ料金(氷・水・湯) 三一九円税込

土佐の 果実酒

土佐・高知は暖かな気候で柑橘類などの栽培も盛ん
そんな高知自慢の素材を使ったお酒を用意しました
ひと味違った高知ならではのお酒を楽しんでください



文旦の酒

高知酒造

文旦の酒（日本酒ベース）

高知名産の果実、土佐文旦の果肉と果汁が入った、高知らしいフルーティなお酒。爽やかな飲み口と華やかな香りが楽しめます。



五八〇円
（六三三八円税込）

文佳人

Bunkajin

アリサワ酒造

文佳人山北みかん

〔焼酎ベース〕



五八〇円
（六三三八円税込）

南国土佐の日差しをたくさん浴びて育った山北みかんをたっぷりと使用した、柑橘系のみずみずしい焼酎ベースのリキュールです。

Bijofu Ponkan

濱川商店

美丈夫ぼんかん

〔焼酎ベース〕

高知県室戸産の搾りたてポンカン果汁をたっぷりを使用した、柑橘系のフレッシュな焼酎ベースのリキュールです。



五八〇円
（六三三八円税込）

Bijofu Yuzu

濱川商店

美丈夫ゆず

〔日本酒ベース〕

高知県産の搾りたてユズ果汁をふんだんに使った風味豊かな日本酒ベースのリキュールです。ユズの香りと酸味、ハチミツの自然な甘さが美味。



五八〇円
（六三三八円税込）

亀泉酒造

小夏リキュール

〔日本酒ベース〕

高知の「小夏」の生果汁をたっぷりと使用しハチミツ、清酒でバランスよく仕上げた爽やかなリキュール。酸味とほのかな苦味が見事なバランス。



五八〇円
（六三三八円税込）

梅酒

仙頭酒造場

仙頭の梅酒〔焼酎ベース〕

仙頭酒造場自慢の米焼酎に漬けた熟成された梅酒。梅の実をかじった時のようなさわやかな酸味が楽しめます。

蔵の梅酒

西岡酒造場

酒蔵の梅酒

四万十川流域で収穫された梅を四万十川の伏流水で仕込んだ四万十川の梅酒。日本酒で仕込まれているのでちよと辛口です。

各五八〇円
（六三三八円税込）

土佐素材

耐ハイ・ハイボール

太陽をいっぱい浴びて育った美味しい
土佐食材を、耐ハイやハイボールにアレンジ。

柚子 ゆず

ゆずの生産量日本一の高知。
ドリンクにすると爽やかな飲み口に。



土佐 ゆずハイボール

四五〇円
(四九五円税込)

土佐 ゆず耐ハイ(甘め)

四八〇円
(五二八円税込)

文旦 ぶんだん

「土佐文旦」は高知の特産品。
晩柑系のほろ苦さと
クセのない甘みが人気。



土佐 文旦耐ハイ

四八〇円
(五二八円税込)

小夏 こなつ

さわやかな甘み、ほどよい酸味と
苦味がお酒にしてもバランスよく
楽しめます。



土佐 小夏耐ハイ

四八〇円
(五二八円税込)

生姜 しょうが

生姜は高知が生産量日本一
高知の生姜のピリツとした
のどごしをどうぞ！



土佐 土佐の生姜耐ハイ

四八〇円
(五二八円税込)

土佐 ジンジャーハイボール

四五〇円
(四九五円税込)

当店では岡林農園の土佐文旦と小夏と柚子を使用しています。



おいしい、あんしん
岡林農園

川と緑に囲まれた高知の越知町で自然の恵みいっぱい育った柑橘を、
生産から加工まで自社で一貫して商品づくりを行うことで、品質の高い
安心できる商品をご提供しています。

酎ハイ

太陽をいっぱい浴びて育った美味しい
土佐食材を、酎ハイにアレンジしました。

各四八〇円
(五二八円税込)

土佐 ゆず酎ハイ (甘め)

土佐 文旦酎ハイ

土佐 小夏酎ハイ



土佐 土佐の生姜酎ハイ

土佐 緑茶酎ハイ

み ウーロンハイ

特製

こだわりのサワー

各四八〇円
(五二八円税込)

土佐 生搾り塩麴

レモンサワー

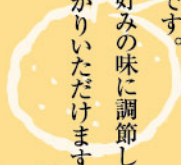
塩麴で生レモンの酸味を
引き立てました
ほんのりしょっぱい
レモンサワー



土佐 塩たたき専用サワー
(柚子果汁)

明神丸特製の塩たたきの
たれは高知県産の
ゆず果汁です。

自分でお好みの味に調節して
お召し上がりいただけます！



おまかせ
ゆず果汁

ビール



土佐

津野山ビール

高知県津野町産かぶせ茶のパウダーを
ビールにあわせた特製の緑茶ビール

五五〇円
(六〇五円税込)

み

キリン一番搾り

五五〇円
(六〇五円税込)

小サイズ

四二〇円
(四六六円税込)

み

のんアルビール

(キリングリーンズフリー)

四五〇円
(四九五円税込)

み

アサヒ瓶ビール

六〇〇円
(六六〇円税込)

み

キリン瓶ビール

六〇〇円
(六六〇円税込)

み

コークハイボール

み

ハイボール

土佐

ジンジャーハイボール

土佐

ゆずハイボール

各四五〇円
(四九五円税込)

ハイボール



SUNTORY 角ハイボール



日本人の味覚にあうウイスキーとして
誕生した角瓶。すっきりとした後味が
特長でとても飲みやすくお食事とも
一緒に楽しめます。

五〇〇円 (五五〇円税込)

み
コーラ

み
ホットウーロン茶

み
ウーロン茶

土佐
ジンジャーエール

土佐
文旦 (ジュース又はソーダ)

土佐
小夏 (ジュース又はソーダ)

土佐
ゆず (ジュース又はソーダ)

各三四〇円
(三七四円税込)

ソフトドリンク





未成年の方、お車を運転される方へのアルコール類の提供は一切いたしません。飲酒運転は絶対にやめましょう。



黒潮一番館

高知県幡多郡黒潮町佐賀374-9

鯉のたたきをはじめ、日本一のかつお釣りの町ならではの鯉料理が味わえるスポットです。かつおの蒸焼きづくり体験もできます。
※たたきづくりは要予約。

くろしおいちばんかん



高知県

黒潮町

太平洋を目の前に位置し、豊かな自然をたたえる高知県黒潮町。

私たちが明神丸の原点はこの町にあります。

鯉をはじめとした海の幸、自然の大地が育んだ

山の幸の食べ物はもちろん、ホエールウオッチングなど、大自然を舞台にした

観光資源も豊富です。明神丸の味から黒潮町の興味を持っていただけたら幸いです。

高知県黒潮町へ足を運んでみてください！



Kuroshiocho

鹿島神社

高知県幡多郡黒潮町・佐賀の浦

黒潮町の沖にある小さな島「鹿島」。ここは島全体が神域とされ、古くから海上安全の神様として信仰されてきました。またカツオ漁に向かう船は鹿島の前に立ち寄り、舟歌を歌って航海の無事を祈って出港するという伝統が今でも残っています。毎年3月に開催される鹿島神社大祭は、漁師の大漁と航海安全を祈願するお祭りです。迫力ある男神典や華やかな女神典、かわいい子ども神典が町を練り歩き、町が活気づきます。

道の駅なぶら土佐佐賀

高知県幡多郡黒潮町佐賀1350

地元産の食材や加工品の直売所、鯉をはじめとした地元の味を堪能できるフードコートなどからなる道の駅。「なぶら」とは幡多弁で「群れ」を表す言葉。その名の通り休日には県内外から多くの人が訪れています。フードコートでは明神丸の鯉のたたきも味わうことができるほか、蒸焼きたたきの実演を見ることがもできます。



大方ホエールウオッチング

高知県幡多郡黒潮町（入野漁港）

土佐湾では体長約12mのニタリクジラが一年を通して暮らしており、黒潮町は漁船に乗って海に繰り出すホエールウオッチングのスポットとして知られています。雄大な海を泳ぐニタリクジラに出逢えた感動はきっと忘れられないものになるでしょう。季節によってはマイルカ、ハナゴンドウ、ハンドウイルカなども見られ、親子で仲良く泳ぐ姿にはきっとあなたの心も癒されるはず。日常では味わうことのできない体験をしてみませんか？
※4月末〜10月末まで



砂浜美術館

高知県幡多郡黒潮町・入野の浜

美術館といっても建物があつてはありません。4kmの海岸を美術館に見立てた砂浜が舞台の美術館なのです。この場所を使ってさまざまなイベントも開催されていて、Tシャツアート展や潮風のキルト展など、恒例の企画展では多くの方が訪れています。



蒸焼き鯉たたき
明神丸

四国

- ひろめ市場店
- 帯屋町店
- 明神丸本店
- 明神丸はなれ
- 大橋通り店
- 松山二番町店
- 高松店
- 土佐のいごっそう 亀次

東京

- 竹橋パレスサイドビル店
- GEMS茅場町店

岡山

- イオンモール岡山店
- 岡山本町店