

白露酒造株式会社の焼酎が飲めるお店

	代表銘柄	白露(しらつゆ)
	所在地	〒891-0514 鹿児島県指宿市山川町大山987
	電話番号	0993-35-2000
	FAX番号	0993-35-2355
	ホームページ	http://shiratsuyu.jp/

海鮮居酒屋 だるま屋

〒810-0001

福岡県福岡市中央区天神1-15-3

電話番号 092-711-9167

営業時間 月～金 5:00～0:00 土 5:00～11:30

定休日 日曜日・祝日

予算 平均 3,500円

お店のPR 当店の名物「サバの鉄引き」と、人気の「鰻の活造り」は、長崎五島産(対馬海流で育まれた身の引き締まった魚)を使用しています！お刺身の盛り合わせは、毎日地元の福岡市場(長浜市場)より買付け、基本的に九州一円と福岡の地魚を中心に提供しております。まだまだ、粗削りな35才の板前(二代目)ですが、皆様に育てて頂きながら美味しい食材・料理の提供に努めてまいります！

取り扱い銘柄 白露黒麹

ちどり屋 大和

〒812-0039

福岡県福岡市博多区冷泉町2-12

電話番号 092-283-3030

営業時間 月～土 5:30～1:30 日 5:00～0:00

定休日 不定休日あり

予算 平均:3,000円 コース:3,000円～

お店のPR 朝挽きされた国産ちどりを使用しているのでいつお召し上がり頂いても鮮度抜群です！中でも「ちどりもも 炭火焼き」は当店の人気メニューの一つです。炭の香りをつけながらさっと焼いたちどりに柚子胡椒がよく合います。老若男女かわかわらず幅広い年齢層の方々に愛されています。美味しい料理に合うお酒も豊富に取り揃えており、焼酎は常時約20～30種類ご用意しております。

取り扱い銘柄 白露黒麹

ちどり屋 大和別館

〒812-0025

福岡県福岡市博多区店屋町3-31

電話番号 092-273-1267

営業時間 月～土 5:30～1:30

定休日 日曜日

予算 平均:3,000円 コース:3,000円～

お店のPR 鶏がらをじっくり6時間以上かけて煮込んだ、コラーゲンたっぷりのスープで食べる水炊きは絶品です。また当店のオリジナルメニュー「うまかつちゃん」はオリーブオイルにんにくと胡椒をきかせ、オーブンで焼き上げた、パリパリとお肉のジューシーさを味わえる自慢の逸品です。中洲でも最大級の宴会場は60名様まで対応しております。

取り扱い銘柄 白露黒麹

博多味処 水たき いろは

〒812-0026
福岡県福岡市博多区上川端町14-27 いろはビル
電話番号 092-281-0200
営業時間 火～土 18:00～23:00(予約制) 日・祝 18:00～22:00(予約制)
定休日 月曜日
予算 コース料理4,700円～
お店のPR 創業昭和28年 福岡 博多の伝統の味、十分に吟味した素材を使い、代々受けついで調理法で、かわらない伝統の味と特別な時間をご提供させていただきます。
取り扱い銘柄 白露黒麴・麻友子Sweet・匠の華

蕎麦処 草八 天神店

〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神1丁目11-1 天神ビブレB1
電話番号 092-771-7820
営業時間 月～金 11:00～22:00 土・日・祝日 11:00～20:00
定休日 年中無休(ビブレ店休日は除く)
予算 【ランチ】～1,000円 【夜】平均 2,000円
お店のPR 当店では安全で、安心なそばを目指しております。国内産にこだわり、そばは1年分を冷蔵庫で保管をしており、自社の精粉所で精粉をしております。そして各店の店内にある石臼でそば粉にして良い状態のそばを打つため毎日必要な量のみを引きます。また、だし・醤油・調味料等も全部国内産のものを使い添加物は一切使用しておりません。正しい日本味を一度ご賞味ください。また「そば屋で一杯」を合い言葉に軽い肴と銘酒も各種そろえております。
取り扱い銘柄 白露・白露黒麴