

私たち田蔵が愛するお気に入りのモノ・ヒト・コトを発信し、伝えていく新聞です。

ワクラズム

2021年

第4号

TAKE
FREE



どんな時でもうれしい・
おいしい・たのしい

佐賀の酒 鍋島

杜氏 飯盛直喜より。私が酒造りを続ける限り、この世から日本酒の伝統文化が消えない限り、鍋島は永遠に未完成であると考えます。少しずつでも理想に近づくよう、毎年目標を決めて酒造りに臨んでいます。鍋島ブランドへの誇り。「鍋島」は江戸時代に約300年にわたって佐賀藩を統治した鍋島家に由来します。その名に恥じないよう。高い品質を守り続け、国内外に日本酒の素晴らしさを伝えます。水と米へのこだわり。鍋島は「地元の米と水で醸し出す地酒」を目指してゼロからスタートし、1998年に誕生しました。そして一歩ずつ確実に、酒造りの技を磨いてきました。「鍋島ブランド」を守り育てるために、スタッフたちは努力を惜しみません。手造りによる麴造りや丁寧な仕込み、それらは酒造りに関わる全員の強い信念によって支えられています。

田蔵の鍋島ラインナップ

季節に忘れて、色んな種類が入荷してきます。

気になる銘柄は店頭にてお尋ねくださいませ。



新メニューのご紹介



440円

**ブラッドオレンジ
フラッペ**

さっぱりとした味わい。
暑い夏に飲みたい!



レモンケーキ 450円

夏を意識して考案しまし
た。生クリームとの相性◎



たらこスパゲッティ

田蔵オリジナルの明太子とよく合うパスタ麺とのコラボレーションです。



サラダランチ

野菜をたくさん取りたい方へ。サラダの内容はその日によって変わります。
色んなサラダを楽しんでください。



ローストビーフ丼 1500円

最高の牛肉を最高の状態でローストビーフに仕上げました。口の中でとろけます。



揚げピザ エビアボガド

本日のピザで人気だったので、正式なメニューとして加
わりました。裏切らないコンビです。



酒屋でも販売している手作りお菓子。ギフトでも喜ばれます。



のを使用し
グラノーラ
ンドのトッピング
っていただけます!
しくて美味しいです

パンー ¥440 (税込)
カカオ ¥500 (税込)

たくもの手作り
優しい甘さです
【スコーン<プレーン>】
¥150 (税込)
【スコーン<マカダミア&ホワイトチョコ>】
¥200 (税込)

TAKURA CAFE 営業しています。🍴

言う事で、昨年10月8日のオープン以来、テーマは「地元田川・筑豊×サスティナブル×ほっとひと息、甘酒カフェ」やっとならば7か月?あつという間の7か月?山あり谷ありますが、皆様のおかげで営業ができています。オープンまでも大変でしたが、オープンしてからも、これまた大変。見るのとやるのでは大違い。日々、①修行②修行と慌ただしく日々が過ぎてゆきます。そんな中、今回は試行錯誤の結果の新メニューと現在の人気メニューなどなどをご紹介しますと思います。

緊急事態宣言解除までお休みします

人気ランキング

ランチNo.1 煮込みハンバーグ



ハンバーグのふわふわ感とソースもーから作った自信作!1200円

No.2 揚げピザイタリアン



捏ねすぎない特殊技法で揚げピザにピッタリな生地を作っています。単品660円セット1100円

No.3 鮭のパピヨット



大人気の一夜干しの鮭を使用し、洋風に仕上げました。1200円

デザート・ドリンクNo.1 キャラメルチーズケーキ



チーズケーキとタルトソースのバランスがベリーグッド!お持ち帰りでも大人気です。500円

No.2 フルーツMIXフラッペ



甘酒の整腸効果が一番出るのがコレ!フルーツの自然の甘味も感じられてお子様にも人気です。650円

No.3 抹茶フラペチーノ



抹茶の味がしっかり感じられる濃厚フラッペ。甘酒との相性もGOODです。600円

スタッフおすすめメニュー

便秘の方には特におススメ!効果絶大なのが甘酒フラッペ。なかでもNo.1「フルーツMIXフラッペ」¥650 特に夏におススメのメニューです。ぜひ、お試しください。

週末のたくらBARについて

コロナ禍の影響により、中々再開できずに悶々としています。頭の中では、あれこれメニューを考え中。いつになれば、あつなれば!色んな料理、美味しいワイン、清酒!一日も早く皆様にご紹介出来る日が来る事を願って日々妄想中です。乞うご期待

手作りスイーツについて

酒屋の田蔵の方でもカフェで作ったお菓子を販売しております。栄養や健康、素材にこだわり一つ一つ丁寧に作られております。なるべく安心安全で子どもにも食べさせてもいいと思える食材や素材を使用し、甘さ控えめでちょっぴり大人なスイーツです。ダイエットにも健康にもいい食べても罪悪感が少ない身体も心も喜ぶようなお菓子作りを目指しております。

田蔵オリジナル商品のご紹介

1



みんなの甘酒
みんなの甘酒 EAT
三方を山で囲まれた自然豊かな田川盆地。夏季と冬季の寒暖の差が大きく、「美味しいお米の産地」と言われています。そんな田川盆地で心を込めて育てたお米をふんだんに使い造ったのが“みんなの甘酒”です。田川のお土産として、またはふるさと納税の御礼の品として全国の皆様に喜ばれています。

2



元気が出る
ビール

その時期、気候に合った美味し〜い門司港レトロビールを、門司港レトロさんに特別に詰めていただき販売しています。その時期によって中身もラベルも違います。田蔵でしか手に入らない、特別なクラフトビールです！

パプリカ
ピクルス

新鮮な田川産パプリカがピクルスに！爽やかな甘み、大きく肉厚なパプリカ。非常にデリケートで手間がかかるだけに生産者がまだまだ限られています。その田川育ちのパプリカを地元産の酢と合わせて彩り鮮やかなピクルスに仕上げました。地元で89年以上にわたり品質にこだわって作り続けられてきたお酢、そして、田川らしい味を生み出したいという人々のたくさんの知恵と技が集まって生まれました。そのまま食べていただくのはもちろん、料理のアレンジにもおすすめです。

3



たがわっちゃ
OH~I
TAGAWACCHA

田川産の大豆を使用しています。香り高いほうじ茶とブレンドしました。とっても香ばしく大豆の味も感じられます。大豆のたんぱく質には必須アミノ酸がバランスよく含まれ、血中コレステロールの低下や肥満の改善効果などがあるとされておりま。

4



撮影をしてもらい、google street view で店内を 360° 見れるように撮影をしていただきました。カフェの中やお酒の種類なども見れますので、もしよろしければ、google で「味の番頭 田蔵」と検索し、ご覧ください。

works with

Google Street View



2020年7月よりビニール袋が有料化となりました。それに伴い田蔵ではビニール袋・紙袋のリサイクルを心掛けております。つきましては、ご家庭で不要の紙袋など再利用可能な袋がございましたら、田蔵にお持ちいただき、再利用のご協力をお願いできないでしょうか？店頭で回収させていただきます。ご協力よろしくお願ひ致します。

味の番頭 田蔵

〒825 0018 福岡県田川市番田町 1-7
TEL 0947-45-6961 FAX 0947-45-7295
HP: <https://takura.info/>
instagram: takura.ajinobanto

営業時間

酒屋：朝9時半～18時半 休み：日
カフェ：朝11時～17時 休み：日・月
週末BAR：18時～22時
祝日はお手数ですが、お問い合わせください