

Daruman的

地方都市

結緣陰陽



中國語版
繁體字

- 香川・愛媛瀨戶內旬彩館**
新橋2-19-10
新橋Marine大廈1F・2F
03-3574-2028
【營業時間】10:00~20:00※
- 鳥取・岡山新橋館**
新橋1-11-7
新橋centerplace1F・2F
03-6280-6474
【營業時間】10:00~21:00※
- 福岡久留米館**
新橋2-19-4
SNT大廈1F・2F
03-6280-6557
【營業時間】10:00~20:00
- 岩手銀河廣場**
銀座5-15-1
南海東京大廈1F
03-3524-8282
【營業時間】10:30~19:00
※(每月最後一天營業至17:00)
- 群馬醬家**
銀座7-10-5
The ORB Luminous 1F・2F
03-3571-7761
【營業時間】11:00~20:00
- 銀座NAGANO** 長野縣
銀座5-6-5
NOCO大廈1F・2F・4F
03-6274-6015
【營業時間】10:30~20:00
- 銀座熊本館**
銀座5-3-16
03-3572-1147
【營業時間】11:00~20:00※
【固定休息日】週一(如遇公共節日則變更)
※至之後的第一個工作日
- 鹿兒島遊樂館**
有樂町1-6-4
千代田大樓1~3F
03-3580-8821(食品販賣)
【營業時間】10:00~20:00※
※(週末・公共節日~19:00)
- 洲本便當**
有樂町1-5-2
東寶雙塔大廈1F
03-6273-3688
【營業時間】10:00~20:00
【固定休息日】星期三
- 北海道道産子廣場(特産廣場)**
有樂町2-10-1
東京交通會館1F
03-5224-3800
【營業時間】10:00~20:00
- 秋田故鄉館**
有樂町2-10-1
東京交通會館1F
03-3214-2670
【營業時間】10:00~19:00
- Shizuoka Mt.fuji Green-tea plaza**
(靜岡縣東京觀光案內所)
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-3213-4831
【營業時間】10:30~19:00
- IKIiki富山館**
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-3213-1244
【營業時間】10:00~19:00
※(周日・公共節日~18:00)
- 和歌山紀州館**
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-6269-9434
【營業時間】10:00~19:00
※(周日・公共節日~18:00)
- 大阪百貨店**
有樂町2-10-1
東京交通會館1F
03-5220-1333
【營業時間】10:00~22:00
※(周日・公共節日~20:00)
- Murakara-Machikara館**
有樂町2-10-1 (鄉村特産店)
東京交通會館1F
03-5208-1521
【營業時間】10:30~19:15
※(周日・公共節日~18:45)
- 丘之町美瑛** 北海道
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-6269-9747
【營業時間】10:00~19:00
- 鶴之思惠 豊岡** 兵庫縣
有樂町2-10-1
東京交通會館1F
03-6269-9180
【營業時間】10:30~19:00
- THE 博多**
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-6273-4468
【營業時間】10:00~20:00
- 德島・香川Tomoni市場**
有樂町2-10-1
東京交通會館1F
03-6269-9688
【營業時間】10:30~19:00



※觀光諮詢、餐廳等營業時間不同
*地鐵站名旁的數字為各站出口號碼

Daruman的陰陽五行 ©santohsha
http://www.daruman.info/
本地圖由三冬社製作並監製。如有疑問，請垂詢我公司。
發行/三冬社株式會社(地方活性化項目組)
03-3231-7739 http://santho.net/

符號說明
 ● 物產銷售區 ● 觀光情報
 ● 餐廳 ● 有簡單餐食
 ● 飲品・小食・店內設有飲食區等

- 兵庫Wakuwaku館**
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-6273-4133
【營業時間】10:00~19:00
- 大分特産直銷溫泉座**
有樂町2-10-1
東京交通會館B1F
03-5223-5050
【營業時間】10:00~20:00
※有天然溫泉足湯
- 有樂町Hirado商舖** 長崎縣
有樂町2-10-1
東京交通會館 B1F
03-6869-8571
【營業時間】11:00~19:00
※(不定期休息)
- 石川縣百萬石物語・江戸本店**
銀座2-2-18
TH銀座大廈
03-6228-7177
【營業時間】10:30~20:00
- 坐來 大分**
銀座2-2-2
Hulic 西銀座大廈8F
03-3563-0322
【營業時間】08:30~19:00※
※(僅工作日營業)
- 銀座Washita商舖本店** 沖繩縣
銀座1-3-9
Maruito銀座大廈1F・B1F
03-3535-6991
【營業時間】10:30~20:00
- Marugoto高知**
銀座1-3-13
The ORB Premiere
03-3538-4365
【營業時間】10:30~20:00※
- IBARAKI sense** 茨城縣
銀座1-2-1 紺屋大樓1F
03-5524-0818
【營業時間】11:30-20:00(商店・咖啡館)
11:00-23:00(餐館)(周日・公共節日
~21:00)
- 食之國 福井館**
銀座1-3-3
銀座西大樓1F
03-5524-0291
【營業時間】10:30~20:00
※(周日・公共節日~19:00)
- Oishii山形廣場**
銀座1-5-10
銀座First Five大樓1F 2F
03-5250-1750
【營業時間】10:00~20:00※
※【固定休息日】星期一
- 廣島品牌店TAU**
銀座1-6-10
銀座上一大樓
03-5579-9952
【營業時間】10:30~20:00※
- 九州文化專賣店**
新富1-12-12 三矢大樓1F
03-3555-2888
【營業時間】11:00~17:00
(週四週五~18:00)
※【固定休息日】週六周日・公共節日
- 青森縣特産品中心**
新富1-3-9 東光大廈1F
03-5540-7311
【營業時間】10:00~18:30
(週六~15:30)
※【固定休息日】週日・公共節日
- 北海道foodist八重洲店**
八重洲2-1
八重洲地下街中2區
03-3275-0770
【營業時間】10:00~20:00
- 富士之國山梨館**
日本橋2-3-4
日本橋Plaza大廈1F
03-3241-3776
【營業時間】11:00~19:30※
※(僅於週日及公共節日休息)
- Oidemase山口館**
日本橋2-3-4
日本橋Plaza大廈1F
03-3231-1863
【營業時間】10:30~19:00
- 日本橋長崎館**
日本橋2-1-3
URBANNET 日本橋二丁目大樓1F
03-6262-5352
【營業時間】10:00~20:00
- COCO滋賀**
日本橋2-7-1
03-6281-9871
【營業時間】10:00~20:00※
- 日本橋富山館**
日本橋室町1-2-6
日本橋大樂大廈1F
03-3516-3020(商舖)
03-3516-3011(和食堂)
【營業時間】10:30~19:30※
- 奈良Mahoroba館**
日本橋室町1-6-2
日本橋室町162大廈1F・2F
03-3516-3931
【營業時間】10:30~19:00
※(僅在舉行活動時進行物品銷售)
- Bridge新瀉**
日本橋室町1-6-5
Daishi東京大樓1-2F(東京日本橋三越前)
03-3243-2840
【營業時間】09:00~19:00
※(僅在舉行活動時進行物品銷售)
- 日本橋島根館**
日本橋室町1-5-3
福島大樓1F
03-5201-3310
【營業時間】10:30~19:00※
- 三重Terrace**
日本橋室町2-4-1
「YUITO ANNEX」1F・2F
03-5542-1033
【營業時間】10:00~20:00※
- 日本橋福島館MIDETTE**
日本橋室町4-3-16
柳屋大洋大樓1F
03-6262-3977
【營業時間】10:30~20:00
※(週末・公共節日11:00~18:00)

瀰漫在春天里的香氣,此處可尋!



1 香川、愛媛瀨戶內旬彩館

【愛媛縣春之感謝祭】應季美味等著你

1F 特產品 為您準備了清爽的柑汁、柑橘相關商品、鯛魚拌飯料、瀨戶內海珍饈等產品。並配有災區企業的感謝信。除此之外，以竹筍、橐吾等當季食材做的產品種類豐富。一定有一款是您想要的。

2F 餐廳(香姬) 午餐為您準備了【橘鯛(由柑橘餵養的鯛)和瀨戶內沙丁魚的薩摩汁蓋澆飯】，配上迷你烏冬面的套餐。晚餐為您精心準備了由當季食材製作而成的【慢燉整個津和本地洋蔥鍋】、【味噌風味春筍】等美食。



1000日元(含稅)*僅午餐時間
3/1~5/31期間限定提供

新橋2-19-10 1樓 特產品商店 ☎03-3574-7792
新橋Marine大廈 2樓 鄉土・瀨戶內料理 香姬 ☎03-5537-2684

9 洲本便當

~來自淡路島的真愛~ 【洲本便當】OPEN!

兵庫縣洲本市將於1月23日在日比谷開一家直營店。洲本市地處淡路島中央，自然資源充裕，以特產品洋蔥以及其加工品為代表匯集了大量豐富的海產和山珍。來直營店您還能看到只有到洲本市才能看到的美麗風景哦!

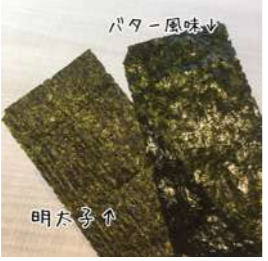


有樂町1-5-2 东宝双塔大廈 1F ☎03-6273-3688

3 福岡久留米館

福岡人氣小零食 愛上再也不離開

選用優質海苔，入口既溶，輕輕一咬，就再也停不下來，讓您從此深愛上這款海苔!本產品使用福岡有明地區的第一時間採摘的海苔，是一款奢侈的小零食。有黃油風味和明太子風味供您挑選。是細心媽媽給孩子精選必備零食之一。當然您也可嘗試海苔配啤酒這樣日式吃法。



648日元(含稅)

新橋2-19-4 SNT大廈1F・2F ☎03-6280-6557

7 熊本銀座館

【菊鹿霞多麗葡萄酒】 每月限定進貨

每月第3周的週四都能到貨10瓶【菊鹿】。【菊鹿】曾在【喝吧!日本 2018 年度最好葡萄酒】的專家組評比里榮獲【白金獎】，在愛好家組里被評為【銀獎】。原料100%使用廠家在菊鹿町簽約的農戶產品。使用霞多麗葡萄，酒里加入了濃厚的果實感，芳香醇厚。是入手困難的一款乾白葡萄酒。

好想嘗一嘗!



菊鹿霞多麗葡萄酒
2860日元(含稅)

銀座5-3-16 ☎03-3572-1147

39 日本橋富山館

暢飲富山美酒! 找尋最美富山!

酒吧【富山bar】里有售由3種日本酒的品嘗組合(含稅700日元)。使用日本首屈一指的名泉而釀造，濃烈而爽口，還可以品嘗到細緻的下酒小零食。除此之外還有【玉旭酒造 ECHOES】銷售。這款酒由每年4月在富山縣的縣花鬱金香上提取的酵母釀造而成。口感像白葡萄酒一樣輕盈，很好的綜合了甘、鮮、酸。能讓您體驗到不一樣的日本酒。(數量有限，售完為止。)



三種日本酒的品嘗組合
700日元(含稅)

日本橋室町1-2-6 日本橋大樂大廈1F 代表 ☎03-6262-2723

40 奈良文化館

春意滿滿的葛根羊羹， 此季必吃!

在賞櫻名所吉野山有一家叫「舟形家」的和菓子專門店，此處的櫻花葛根羊羹很有名。此處葛根選用最好的【吉野本葛】，口感順滑潤和，並且加入了日本產櫻花葉。所有原材料都是經過精細挑選並使用傳統工藝製作。能讓您的味蕾感受到溫純雅致之感。



170日元(含稅)

日本橋室町1-6-2 日本橋室町162大廈1F・2F ☎03-3516-3933

10 北海道道產子廣場(特產廣場)

在東京品味北海道人氣美食手信吧!

著名日本的北海道氣球布丁，入口即化似冰淇淋，絲滑彈嫩，回味無窮入奶油，淋上的附贈的焦糖和布丁搭配又將其推上一個新的巔峰，簡直就是好吃到想跳舞。

ROYCE' 將天然的馬鈴薯製成的薯片的咸味和脆脆的口感與巧克力作了完美的調和。咸味中和了巧克力的甜，所以真的是好吃到大家都會一片接一片啊!

白樺樹是由黑白雙色的巧克力構成的，造型非常養眼，送人也非常有面子。百分百使用北海道十勝產的小麥粉，黃油，雞蛋，白砂糖。能夠做出那麼柔軟濕潤的年輪蛋糕的在日本僅此一家，被標榜為日本的年輪蛋糕的最高峰。



牧家Boccia
牛奶氣球布丁
883日元(含稅)



北海道ROYCE'
巧克力薯片
720日元(含稅)

柳月三方六年
輪蛋糕
583日元(含稅)

有樂町2-10-1 東京交通會館1F ☎03-5224-3800

42 日本橋島根館

純米大吟釀 七冠馬

定價 2700日元(含稅)
720ml(盒裝)

這款酒中是精細研磨釀造而成的純米大吟釀，添加了40%嚴選島根縣產釀酒大米。口感醇厚，帶有果香醉人，微酸使口感清爽。使用了【藍色地球】以及【海上龍】作為酒標設計的主題。書法藝術家岡西佑奈書寫的【七冠馬】充滿了躍動感。

瓶上清酒和名會社
酒精度數 18度
純米比例 40%
日本酒度 +3



24 石川縣百萬石物語・江戸本店

本店地下一層酒窖內 窖藏各種石川縣產名酒

地下一層的的酒類專櫃出售【宗玄】【竹葉】【菊姬】【大江山】【奧能登的白菊】【谷泉】【池月】【手取川】【天狗舞】【萬歲樂】【加賀鶴】【福正宗】【白樂】【御所泉】【長生舞】等諸多石川縣產的名酒。除此之外，還能在同在地下一樓的酒窖中品嘗到當季的本地酒。優惠試飲套餐每三個月更換。品味尊享體驗，來本店地下一層看看吧。



21 兵庫Wakuwaku館

龍力 源自櫻花酵母的酒

定價 1080日元(含稅) 300ml

此款酒由姬路獨協大學藥學部和株式會社本田商店共同開發而成。酒中使用的野生酵母，採取於世界文化遺址姬路城的櫻花樹。微酸的風味就好像是在品味一瓶上好的白葡萄酒。雖然酒精度數不算很高，但是獨特的風味和動人的設計使它別具一格。

株式會社本田商店・姬路獨協大學藥學部
酒精度數 15度
純米比例 65% 日本酒度 -9.5



38 COCO滋賀

喜樂長 特別純米 若苗

定價 1350日元(含稅) 720ml
4/24起售
(數量限定，售完為止)

此款酒在豐富的口味之中，特徵性的酸味清爽而又回味悠長。把剛剛榨取的生酒迅速加熱，保留鮮度。就像是夏天的田園中的嫩苗一樣生機四溢。

喜多酒造株式會社
酒精度數 16度
純米比例 60% 日本酒度 +3.5



26 銀座washita商舖本店(沖繩縣)

龍泉

定價 669日元(含稅) 600ml

口碑太好賺足眼球，去年排名第一的人氣泡盛酒。在擁有職人精神的名師釀造而成。柔和的口感和豐富的香氣是它的招牌特徵。推薦飲用方法:加碳酸水。

(株)龍泉酒造
酒精度數 30度



16 Murakara-Machikara館

陸奧八仙 紅標(青森縣)

定價 1620日元(含稅) 720ml

被通稱為「紅標」的奧路八仙的招牌產品【特別純米】。只有八仙才能夠擁有如此美妙的果香。口味的整體平衡感非常絕妙的一款產品。

八戶酒造株式會社
酒精度數 16度
純米比例 50%/60% 日本酒度 0



36 Oidemase山口館

華honor

定價 2484日元(含稅)
發售時期 2019年3月上旬
Oidemase山口館 3月13日起售

這瓶酒散髮出彷彿玫瑰酒的艷麗粉紅色，是來源於在釀造過程中使用到的紅色酵母。100%使用了被稱為「酒米之王」的山口縣產山口錦釀酒米。此款純米對吟釀酒的純米比例達到了50%以上。酒精度適宜，酸甜可口，迷人的顏色十分適合女性飲用。需要冷藏。

酒井酒造株式會社
酒精度數 13度 純米比例 50%



28 IBARAKI sense (茨城縣)

大關 春之新酒

定價 1008日元(含稅) 720ml

將為大家提供作為季節限定商品，新春特別釀造的新酒。充滿了在釀酒廠剛剛釀造完成的新鮮味道的本釀造日本酒。為了保證在您飲用時仍然保持新鮮的口感，此款酒採用了傳統的報紙包裝。推薦飲用溫度:冷溫至常溫。

森島酒造株式會社
酒精度數 13度
純米比例 70% 日本酒度 +5



44 日本橋福島館 MIDETTE

純米大吟釀(金標) 國權

定價 2700日元(含稅) 720ml
全國新酒鑒賞會
連續11年金獎受賞

發散出就像是洋梨一樣的醇厚果香，微甜的口味使它入口柔和。後味高雅而透，推薦冰鎮後飲用。

國權酒造株式會社
酒精度數 16.3度
純米比例 40% 日本酒度 +3



28 IBARAKI sense (茨城縣)

菊盛 純米吟釀生榨 春一輪

定價 1458日元(含稅) 720ml

在芬芳新酒中加入了活酵母後直接裝入瓶中，活酵母在瓶中進行再次發酵，產生的碳酸氣泡像香檳酒一樣使高雅的香味環繞四周。起泡酒的特性使人心神舒暢。

木內酒造合資會社
酒精度數 15~16度
純米比例 55% 日本酒度 +3



經過生榨不摻水的原酒液。能夠品嘗到日本酒的原味的釀酒廠直送酒。在這裡能夠購買到充滿大米的醇厚原味的【純米生原酒】和香氣清冽的【大吟釀生原酒】。

(株)神戸酒心館
酒精度數 純米生酒 17度/大吟釀生酒 18度
純米比例 純米生酒 70%/大吟釀生酒 50%
日本酒度 純米生酒 +4/大吟釀生酒 +2

日本酒度是什麼?
日本酒度指的是日本酒度甜度。糖分越多，數字越小。糖分越少，數字則越大。也就是說日本酒度越高越辣，越越甜。一般來說+2是中辛左右。

アドバイザー 東海林孝生氏(三益酒店)