

2019年
夏季號

秉著在博物館將地方上的優質產品與都市消費相結合，將地方的優質產品與地方活性化相關聯的宗旨，此直銷店指引地圖應運而生。

中国語版
繁体字

-
- 国語版
繁体字**
- ※観光諮詢所、餐廳等營業時間不同
＊地鐵站名旁的數字為各站出口的號碼
- 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
- Daruman的陰陽五行** ©santhosha
<http://www.daruman.info/>
本地圖由三冬社製作并監製。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/>

※觀光諮詢所、餐廳等營業時間不同
※地鐵站名旁的數字為各站出口的號碼

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	

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

Daruman的陰陽五行 ©santohsha
<http://www.daruman.info/>
 本地圖由三冬社製作并監製。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/>

為這個夏天增添 10 倍樂趣 推薦指南



1 香川・愛媛瀬戸内旬彩館

～瀬戸内國際藝術節2019開幕記念～
「香川夏季美食節」舉辦中！

1F特産店 店內販賣在瀬戸内海の島上捕獲の海産品，口感順滑容易入口の小豆島掛麵、橄欖意麵，還有藝術品一樣包裝的烏冬麵和碳酸飲料。

2F餐廳「香姬」 午餐為您提供各種特色套餐，原料采用橄欖豬等香川特産。晚餐為您提供今年剛上市の小豆島海鰻、當季瀬戸内の海産以及使用葵花油烹飪的佳肴。



※圖片僅供參考

新橋2-19-10 1樓 特産品商店 ☎03-3574-7792
新橋Marine大廈 2樓 郷土・瀬戸内料理 香姬 ☎03-5537-2684

42 日本橋島根館

QQ的、辣辣的、脆脆的?!
在別处体验不到的新口感

所謂赤天(赤てん)就是表麵包裹著麵包糠和辣椒粉的山陰濱田の炸魚糕，口感QQ的、辣辣的、脆脆的。作為山陰濱田人の靈魂料理，配上清酒和啤酒最合適不過了。吃之前，放入烤箱稍微烤一下，淋上生薑醬油或者蛋黃醬等自己喜歡調味料，味道更佳♪



赤天(赤てん) 551日元(含稅)

日本橋室町1-5-3 福島大樓1F ☎03-5201-3310

21 兵庫wakuwaku館

防暑就喝這一瓶！

製作過程中完全沒有使用酒精以及砂糖，僅僅靠大米和米曲的老式作法，精心製作，充分發揮出大米原有的甜味。這款飲品完全不含酒精，老人小孩全家都可以放心享用(不含防腐劑和色素)



米酒(あまざけ)
900ml
648日元(含稅)

有樂町2-10-1 東京交通會館B1F
☎03-6273-4133

36 Oidemase山口館

包裝就很夏天♪
健康果汁100%飲用橙子(飲む橙)

這是一款由橙子作為基礎，加上夏季橘子以及柚子製成的柑橘果汁。100%使用清爽可口的荻柑橘，無農藥殘留，天然無添加物，小朋友也可以放心享用。飽含天然檸檬酸、維生素C等營養成分的健康飲品。



飲用橙子(飲む橙)
720ml 1620日元(含稅)

推薦飲用方法 1天30ml分作2~3次、直接飲用或是兌入碳酸水、牛奶、燒酒飲用，加上蜂蜜或糖漿味道更佳。

日本橋2-3-4 日本橋Plaza大廈1F ☎03-3231-1863

38 COCO滋賀

夏季當然要喝清涼日本酒

在這炎熱的夏天，強烈推薦您代表滋賀縣的池本酒造釀造的純米吟釀生 涼酒(純米吟釀生 ひやし酒)! 醇厚濃鬱的口感很適合配合料理一起喝。酒本來的淡黃色，仿佛白葡萄酒一般的酸味和味道的平衡感都是這款酒的賣點。稍稍有點辣口，300ml 剛好可以一次喝完。



純米吟釀生涼酒(純米吟釀生 ひやし酒)
300ml 760日元(含稅)

日本橋2-7-1 ☎03-6281-9871

40 奈良Mahoroba館

人氣商品! 柿子刨冰上市了

柿子刨冰每年都是人氣商品，今年也上市了，並且是期間限定哦! 這款刨冰是在奈良縣產的柿子泥裏放上吉野葛餅。柿子裏飽含豐富的維生素，吃上一口冰冰涼涼的柿子刨冰，保證你健康康過夏天! 請嚐嚐濃縮了奈良美味的柿子刨冰吧!



柿子刨冰(柿氷)
500日元(含稅)
6月~8月(土日節假日限定)

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

19 THE 博多 大名鼎鼎的一蘭拉麵推出了伴手禮盒裝拉麵, 在有樂町就可以買到!

一蘭拉麵可以說是日本拉麵的一大招牌，每個店鋪都排著長長的隊。一蘭推出盒裝拉麵可以說是非常貼心，在日本吃完還可以買回家慢慢回味，也可以買來當作伴手禮送給親朋好友。



※圖片僅供參考



有樂町2-10-1 東京交通會館B1F ☎03-6273-4468

經典博多豚骨拉麵，在日本眾多拉麵中自成一派，Q彈順滑，風味十足。一蘭通過多次改良推出了這款博多細麵，完美還原了原汁原味的正宗豚骨拉麵。店內另有2袋裝出售。

一蘭拉麵博多細麵(5袋裝)付
一蘭秘製辣椒粉 2000日元(含稅)



一蘭卷麵(5袋裝)付
一蘭秘製辣椒粉 2000日元(含稅)

這款卷麵也與豚骨湯很搭，經過多次調整和改良，讓您越嚼越有小麥風味，味道富有層次有濃鬱。可根據個人喜好的情放入辣椒粉哦!

讓人馬上就想吃上一口!

各地招牌特色冰激凌

14 和歌山紀州館

Green Soft(綠色冰激凌)

216日元(含稅)

冰激凌由100%日本國產抹茶製成。吃在嘴裏，瞬間散開一股清香，後味很清爽並伴隨著一點點苦味。這款冰激凌是和歌山縣民的靈魂甜品，自從和歌山觀光大使HYDE說起自己也很喜歡吃以後，在縣外也受到了廣泛關注。有機會一定要來嚐嚐看哦♪



4 岩手銀河廣場

小岩井冰激凌

M號300日元(含稅)
S號200日元(含稅)

這款冰激凌充分發揮了鮮奶的美味，是本店排名前五的冰激凌! 濃厚但又清爽的味道很適合夏天品味。不論是覆蓋在意大利濃縮咖啡上做成阿芙佳朵，或是加上白玉丸子和紅豆餡做成紅豆冰激凌也很受歡迎。



6 銀座NAGANO

鈴蘭冰激凌

400日元(含稅)

鈴蘭House坐落於中央阿爾卑斯山腳，位於駒根高原，這款冰激凌就是采用了這裏自產的鈴蘭牛奶。保留了鮮奶的風味，甜味適中，口感清爽。配合長野市Cafe Terrace Momo的紫薯餅乾或者南瓜餅乾味道更佳。也可以另外付費澆上蜂蜜、果醬或是威士忌一起享用♪



10 北海道道産子廣場

夕張哈密瓜冰激凌

390日元(含稅)

這款冰激凌采用北海道產的牛奶和夕張哈密瓜製成，風味香甜! 味道不會太甜，又很清爽可口，是連日裏排隊才可以吃到的人氣商品♪ 另外還有香茅味(360日元含稅)和蜜瓜香草味(390日元含稅)供您選擇。



26 銀座Washita商舖本店

百香果冰激凌

550日元(含稅)

把新鮮的衝繩縣產百香果和冰激凌攪拌在一起做成，這款冰激凌後味酸甜，充滿熱帶氣息，這裏僅有!



34 北海道Foodist八重洲店

混合口味冰激凌

350日元(含稅)

采用北海道牛奶做成的濃厚冰激凌。除了照片中的混合口味之外，還有牛奶、哈密瓜味供您選擇。



44 日本橋福島館

酪王咖啡牛奶冰激凌

324日元(含稅)

這是福島縣民的靈魂飲料酪王咖啡牛奶的冰激凌版本。為了保留原有的風味，製作過程中沒有添加香料，味道濃厚的奶油感和自然的甜味相得益彰，雖然濃厚但又後味清爽。



22 大分直銷店溫泉座

酸橙冰激凌

500日元(含稅)

這款冰激凌曾在當地冰激凌選手權 2017 in 有樂町交通會館大賽中，獲得亞軍! 強烈推薦您在本店可以一邊免費泡足浴，一邊品嚐味道清爽的酸橙冰激凌♡



16 Murakara-Machikara館

冰激凌

400日元(含稅)

這款冰激凌經過了日本農業部的六次化認定。從養牛、擠奶到商品化都是在一個千葉縣的小牧場完成! 純日本國產，超新鮮，沒有參入一滴水的老式冰激凌。



Minato醬
紅薯意式冰激凌 (右)
玄米抹茶薯意式冰激凌 (左)

350日元(含稅)

為促進那珂湊地區發展而誕生的Minato醬是茨城縣裏那珂湊高中的吉祥物，它是一隻紫薯的精靈♪

【紅薯意式冰激凌】(右)

此款冰激凌使用常陸那珂市產的紅薯製成。雖然是冰激凌，卻保留了紅薯的口感。

【玄米抹茶薯意式冰激凌】(左)

看起來是抹茶，吃起來是玄米茶! 是本店回購率NO.1的商品。



5 群馬醬家

藍莓冰激凌

500日元(含稅)

這款冰激凌大量使用了群馬縣產的藍莓製成! 酸甜藍莓的香味，濃厚但又清爽的味道。可在店內享用。

