



『地酒 BAR イーハトーヴォ』

〒421-1124 岡部町村良 484-2 ときわストア内
 Tel/ 054-667-0023 Fax/ 054-667-0635
 Mail/ hide-sake-g35@docomo.ne.jp
 営業時間 / 18:00 ~ 23:00 (オーダーストップ 22:30)
 定休日 / 不定休
 駐車場 / 10台 (無料)
 ※主に Fax や Mail で事前の確認・予約をお願いします。



編集長「まめこ」の
『まめまめ放浪記』

『イーハトーヴォ』

…宮澤賢治の作品に出てくる「理想郷」の意味を込めた故郷をさす言葉。その物語の中では人や動物たちが対等に関わりあい、ドラマを作り出す。

『地酒 BAR イーハトーヴォ』…岡部町の町外れの一角にある B A R には、どんな世界が広がっているのだから。



shop data

志太地区 (藤枝・焼津・岡部・島田) の地酒を豊富に揃えている。色々試してみたい人には、ワンショットがおススメ！気に入ったら、「ときわストア」で購入も可能。月に一度のペースで、利き酒会を開催している。つまみには定番の刺身の他、マリネ・から揚げなどを ¥500- 以下で提供している。

「これは「生酛(ぎもと)」という昔ながらの作り方で出来た酒です。作る期間が長くて非常に手もかかるのですが、酵母が力強いので酸味や旨みも強く、米の味が

「日本酒はお米を発酵させて造られますが、お米そのものには発酵に必要な糖分がないので、まずお米を麹菌の働きで糖分に変え、そこに酵母を加えて発酵させます。それほど巧妙・複雑な仕組みによつて造られる酒は世界でも珍しく、日本独特の高度な醸造方法です。冷やしても美味しいですが、燗にするとキレと香りが良くなつて料理の幅が膨らみ、日本食以外でも様々な料理と合うんですよ。」

「日本酒は好きならここにとつて、地酒 B A R は憧れの場所だった。でも大人過ぎる気がして…『地酒 B A R イーハトーヴォ』の存在は知りつつも、敷居がまたぎ難かつたのだ。だから、前回取材した椎茸農家の石井さんから紹介していただいた時には、天にも昇る気持ちになつた。ついに、ついに深い日本酒の世界へ行けるのだ。はやる気持ちを抑え、静かに B A R のドアを開けた。

モノトーンでまとめられた店内：照明の明かりも必要なだけに絞られ、静かに流れるジャズも心地よい。カウンターの向こうにブラリと並べられた日本酒の中から、マスターの後藤英和さんが一本を選んでグラスに注いでくれた。

「どうぞ、気軽に来てください。日本酒の需要が低迷していると言われますが、その魅力を十分に飲み手に伝えたら、地酒ファンも増えるのでは…と思つています。この店も、そんな思いで作つたんですよ。」

「どうぞ、気軽に来てください。日本酒の需要が低迷していると言われますが、その魅力を十分に飲み手に伝えたら、地酒ファンも増えるのでは…と思つています。この店も、そんな思いで作つたんですよ。」

「日本酒のことを知り、様々な地酒を飲めば飲むほど、尚更日本酒が愛おしくなつてくる。それは知識が増えるからではなくて、日本酒に情熱をかける人々たちを知るからだ。美味しいなア…うれしいなア…。お客さんと蔵元、売り手、そして酒にとつての理想郷…それが『地酒 B A R イーハトーヴォ』。さて、これからここで、誰と、どんなお酒を愉しもうか。」

