

離島キッチン



Delicious Foods & Drinks
From Japanese Isolated Islands

「離島」という単語を目にしたとき、みなさんはどのような情景を思い浮かべますか？

おだやかな波間にただよう漁船と波止場。

真っ白な砂山と

エメラルドグリーンが広がるビーチ。

自然をうやまい、神を信じる島人の姿。

そして、自生する野草や豊富な海藻、

海産物の数々。

古代より全国の島では、

それぞれの島がもつ気候や風土を

生かした食文化を育んできました。

佐渡の「いごねり」、隠岐・海士町の「こじょうゆ味噌」、

対馬の「ろくべえ」、粟島の「わっぱ煮」など。

食文化は「海」が中心と思われがちですが、

島によっては「山」の文化が

育まれている地域もあります。

島の食事を純粹に

味わって頂くことはもちろん、

その食の背景にある「文化」「歴史」「物語」も

一緒に楽しめるお店として、

わたしたちは離島キッチンを

育てていきたいと思っています。

ちなみに、離島キッチン札幌店は北海道・利尻島の

NPO法人利尻ふる里・島づくりセンターが

運営しています。

わたしたちは、自分たちの島だけでなく、

他の島の食材やお料理もご提供しています。

そうすることで、全国の島どうしが手をつなぎ、

都道府県の垣根を越えたつながりを

全国の島の方々やお客さまと

共有できるのでは、と夢見ています。

さいごに。

お店に足を運んでいただいた

お客さまはもちろん、島の食材、食文化を育んできた

自然と島の先人たちに感謝の意を込めて、

ごあいさつとさせていただきます。



お食事

あて
島の豆盛り合わせ
屋久島の鯖スモーク
島のおつまみ3点盛り
焼尻島のもずくの酢の物
天売島の水だこのタバス
利尻島のたちかま

サラダ

淡路島のわかめサラダ
礼文島の糠ほっけマリネサラダ

フライ

海士町のめかぶの天ぷら

倉橋島のカキフライ

利尻島のほっけフライ

利尻島のたこザンギ

焼き物

宮古島の宮古牛のハンバーグ

宮古島のカツオのハラガー焼き

宮古島の島野菜のグリル

天売島のタコ串焼き

礼文島のニシンの開き

礼文島のほっけのちゃんちゃん焼き

ご飯

五島列島の地獄炊き

本日の島の炊き込みご飯

利尻島のとろろ昆布のお茶漬け

島のご飯セット

利尻島のうにぎり

鍋

戸島のブリしゃぶ

岩城島のレモンポークのキムチ鍋

倉橋島のカキのみぞれ鍋

お飲み物

ビール

キリン生ビール(ハートランド)

島のフレイバービール

ハイボール

岩城島のレモンハイボール

屋久島のジンジャーハイボール

サワー

岩城島のライムサワー

屋久島のジンジャーサワー

久米島のシークワーサーサワー

壱岐島の柚子(ゆず)サワー

日本酒

佐渡島 北雪酒造 北雪(本醸造)

淡路島 千年一酒造 杯千酒(特別純米酒)

隠岐島 隠岐酒造 隠岐誉(純米吟醸)

佐渡島 尾畑酒造 壱穂(特別純米酒)

小豆島 森國酒造 うとうと(純米酒)

海士町 隠岐酒造 承久の宴(純米吟醸酒)

佐渡島 尾畑酒造 真野鶴(大吟醸)

奥尻島 小林酒造 奥尻(特別純米酒)

焼酎

八丈島 麦島なさけ

壱岐島 麦壱岐の華

青ヶ島 芋青酎

種子島 芋黄金安納

種子島 芋久耀

喜界島 黒糖 喜界島

奄美大島 黒糖 奄美の杜

隠岐島 海藻焼酎 わだつみの精

泡盛

久米島 久米仙「び」

石垣島 直火請福



デザート

栗島のずんだアイス
利尻島の昆布塩アイス
宮古島のみるくアイス

梅酒

佐波島の北雪梅酒(ロック・水割り)
佐波島の北雪梅酒(ソーダ)
利尻島の昆布梅酒

ワイン

奥尻島 奥尻ワインメルロー(750ml)
奥尻島 奥尻ワインロゼ(750ml)
五島列島 五島ワインナイアガラ白(750ml)

ソフトドリンク

八丈島 パッションフルーツソーダ
屋久島 無農薬生姜のジンジャーエール
奄岐島 ゆずソーダ
奄美大島 たんかんジュース

※メニューは変更になる場合があります。

ふくぎ茶 (木茶)

原料は和菓子の楊枝にもなるクロモジ。島では「ふくぎ」と呼ばれ、昔から愛されている飲み物です。

¥650(税抜)



いわぎレモン

“青いレモンの島”岩城島。防腐剤などの添加物は一切使わず、100%ストレートのレモン果汁を使用。

¥780(税抜)

しぼりわかめ

隠岐産の天然わかめを天日干しにした乾燥わかめ。水で戻し、お味噌汁や酢の物、サラダにどうぞ。

¥780(税抜)



ジンジャーシロップ

屋久島の無農薬の生姜を使ったシロップ。炭酸水と割るだけで、本格的なジンジャーエールが楽しめます。

¥1000(税抜)



バジル・バーニャカウダ

国産天然素材とオリーブ100%のオイルで作った商品。肉・魚、パスタとの相性も◎。濃厚なバジル風味がオススメ。

¥1480(税抜)



みそ豆

徳之島の落花生を味噌と砂糖でコーティングしたお菓子。ミネラルたっぷり、ビールにもよく合う逸品。

¥680(税抜)



離島のイロイロ 売っています。



離島キッチンでは、離島生まれの品々を販売しています。

SHOP CORNER



レ・モイスト

とろりとした付け心地と吸い付く程の肌の潤いに驚く、オーガニック化粧水。ほんのり甘い香りも癖になります。

¥3000(税抜)

酒粕石鹸

海士町の純米吟醸酒である「承久の宴」の酒粕を配合した、完全無添加のやさしい手作りの石鹸です。

¥1200(税抜)



北海道の 島々のご紹介



利尻島
Rishiri-island

礼文島
Rebun-island
トレッキングと高山植物で多くの観光客が訪れる日本最北端の離島。5～6月には固有種レブンアツモリソウが咲く。

天売島
Teuri-island
年間約100万羽もの海鳥が飛来する風景は圧巻。国内で唯一の「オロロン鳥」繁殖地としても有名。年に一回「天売ウニ祭り」が開かれる。

焼尻島
Yagishiri-island
その面積の3分の1が森に覆われ、多様な植物が育つ。島内で育つサフォーク(めん羊)は食用肉としてブランド化されている。

奥尻島
Okushiri-island
奥尻港から見える「なべつる岩」は有名。多くの犠牲者をだした平成5年の大津波から見事に復興している。

厚岸小島
Akkeshikojima
昆布漁の時期に、漁業関係者が暮らす季節定住の島。磯では昆布を干している様子を見ることができる。

利尻島 Rishiri-island

「夢の浮島」。日本海の北の端に浮かぶこの島を、人はこう呼びます。青い海原から突き出て、天高くそそり立つ利尻山を有する利尻島。

利尻が漁場として知られたのは、一七〇〇年頃からのことで、昆布や鯨を始め様々な海産物が交易され、「北前」と呼ばれた日本海ルートをたどって本州へと運ばれたことに始

まり現在に至っています。利尻島のたくさんの特産品の中でも、特に「利尻昆布」は世界に冠たるブランド品として知られています。その一方で利尻は、豊かな自然とさいはてへの旅を求めて毎年多くの人々が訪れる観光の島でもあります。

島の周囲は約六〇km、人口四八〇〇人が住む「夢の浮島」です。

離島キッチン 札幌店

住所 北海道札幌市北区北11条西1丁目1-25

TEL 03-6265-0368

URL <http://ritokitchen.com>

