

伊丹
甘酒ちよい割る
プロジェクト

参加店舗MAP

各店オリジナルの甘酒ちよい割る
創作ドリンクを飲み比べに行こう！

「飲む点滴」や「飲む美容液」とも言われる
今注目のスーパーフード『甘酒』を、
清酒発祥の地・伊丹の飲食店20店舗が個性的に
”ちよい割る”アレンジします。

20
店舗



清酒発祥の地・伊丹の飲食店20店舗が

個性的に”ちよい割る”アレンジします。



伊丹
甘酒ちよい割る
プロジェクト

itami amazake chaiwaru project

開催期間

2019
9/14^{SAT} - 11/30^{SAT}

各店オリジナルの甘酒
ちよい割る創作ドリンクを
飲み比べに行こう！

「飲む点滴」や「飲む美容液」とも言われる

今注目のスーパーフード『甘酒』を

伊丹商工会議所

主催・お問い合わせ：
伊丹商工会議所 伊丹市宮ノ前2-2-2 TEL.072-775-1221 FAX.072-775-1223
E-mail: lcci16@itami.or.jp https://www.itami.jp

令和元年度ひょうご「まちおこし」支援事業
※お酒は20歳になってから。未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

オリジナリティーあふれる
創作ドリンクを飲んだら、
Facebook、Instagramの
「いいね!」で応援しよう!





伊丹
甘酒ちよい割る
プロジェクト

参加店舗一覧

開催期間 2019 9/14 SAT - 11/30 SAT

(金額は税別。但し※印は税込金額、10月以降も同額)



01 **ダイニングバル オンズ。**
でこっとぼんスカッシュ甘酒
でこっとぼん+ソーダ
デコボンとボンカンでできた“でこっとぼん”のジュースと甘酒をマッチング。柑橘系の酸味がさっぱり仕上げました。
¥600
伊丹市伊丹2-3-20-102
TEL.072-773-1250
17:00-24:00 定休日:火曜
MAP A



02 **CAFE&DINNING MELLOW**
Amazake Blue
ディタ+トニックウォーター+レモンスライス
甘酒にライチのリキュール・ディタとレモンを加えてサッパリと仕上げた爽やかなアルコールドリンクです。
¥500
伊丹市伊丹2-3-20-103
TEL.072-777-5200 11:00-15:00/
17:00-24:00 定休日:不定休
MAP A



03 **創作料理 かなな月**
花と甘酒のハイボール
ジャスミン茶+ウイスキー+ソーダ+食用花
当店オリジナルの花のハイボールをアレンジ。ほのかなジャスミンの香りと甘酒の淡い甘みがマッチした“花やかな”ハイボールです。
¥500
伊丹市伊丹4-1-20
TEL.072-772-3339 11:30-14:30/
17:00-21:00 定休日:月曜(予約可)
MAP A



04 **クロスロードカフェ**
甘酒サワーソーダ
ヨーグルト黒酢+炭酸水
甘酒も黒酢もヨーグルトもヘルシーさわやかで健康的なドリンクをどうぞ!
※¥550
伊丹市中央3丁目2-4 TEL.072-777-1369
11:30-20:00 定休日:火曜、第3・5月曜
MAP A



05 **白雪ブルワリーレストラン長寿蔵**
やみつき甘酒
ミックスペッパー
ブラックペッパー・ホワイトペッパー・ピンクペッパーを等分してMIXした「ミックスペッパー」で甘酒にアクセント。
※¥400
伊丹市中央3-4-15
TEL.072-773-1111
11:30-22:30 定休日:第2火曜
MAP A



06 **西洋懐石アンシャンテ**
あまシャン(アルコール)/あまシャンロゼ(ノンアルコール)
シャンパン/ノンアルコールシャンパン+フランボワーズ
甘酒とシャンパン(発泡酒)を“ちよい割る”した「あまシャン」は、シャンパンの種類や性質との相性がポイント。お酒の苦手な方には、ノンアルコールシャンパンとフランボワーズの香る「あまシャンロゼ」もご用意しています。
あまシャン¥700/あまシャンロゼ¥600
伊丹市中央3-2-27 1F TEL.072-777-2741
11:30-14:30/17:30-21:00(L.O.)
定休日:月曜(祝日の場合営業、翌日休)
MAP A



07 **ほこ-魚菜と地酒-**
柑橘系が刺激的!白いレモン酒。
シークアサーレモン酒
甘酒のkokoroに酸味をプラス。甘酸っぱくどこか懐かしい一杯。程よい酸と甘みが相性バッチリ!
¥500
伊丹市中央2-4-12
TEL.072-775-2918
17:00-24:00 定休日:日曜
MAP A



08 **cafe Mon**
SHIRAYUKI
野菜(セロリ・プチトマト・キュウリ・レモン・ミント)+トニック
甘酒をセロリでかき混ぜたときに、グラスに舞う白雪を表現したくて開発しました。甘酒を本来の食材「米」として原点回帰し、野菜を使うことで甘酒のポテンシャルを最大限に引き出しています。
※¥580
伊丹市中央1-1-1 ISD 5F
TEL.072-782-6672
10:00-20:00(L.O.) 定休日:火曜(月1回)
MAP A



09 **旬菜料理 心ち**
ちよいフルシークワサー
シークワサー
爽やかな香りと爽快な味わいのシークワサー酒をやさしい甘さの甘酒でちよい割る!「スッキリまるやかな飲み心ち」です!
¥550
伊丹市中央4-3-20 大杉ビル101
TEL.072-785-7767
17:30-23:00 定休日:不定休
MAP A



10 **喫茶・軽食 ファイン**
甘酒スカッシュ
強炭酸+レモン汁+シロップ
甘酒は夏の季節語ですが、秋も美味しく!強炭酸とレモン汁とのベストマッチでスッキリ仕上げました!
¥680
伊丹市宮ノ前1-3-30 アイフォニックホール1F
TEL.072-783-7030
10:00-18:00 定休日:水曜
MAP A



11 **古書 みつづみ書房**
甘酒+スパイス+ジンジャー+シロップ+アイス
スパイス+ジンジャー+シロップ
ドリンクというよりはデザート的なものになりました!甘酒の甘味をいかしながら、スパイスをきかせた大人のアイスクリームに仕上げました!
※¥380
伊丹市宮ノ前3-1-3 浅岡ビル1F
TEL.090-8197-9930 火・金13:00-20:00/
土11:00-20:00/日11:00-17:00 定休日:月曜
MAP A



12 **餃子酒家 金 GOLD**
冷製甘酒ラーメンスープ
ラーメンスープ
ラーメンのスープが甘酒とまさかの巡りあい。餃子とともに、まために一杯いかがですか?
※¥300
伊丹市西台2-4-8
TEL.072-777-6372
11:30-24:00 定休日:不定休
MAP A



13 **創作・居酒屋・鉄板 市口**
バナナ甘ッコリ
マッコリ+冷凍バナナ
甘酒とマッコリで乳酸菌のコラボレーション!食物繊維豊富なバナナも入った元気の出る逸品です
¥600
伊丹市西台4-6-26
TEL.072-744-2929 11:30-14:00/
18:00-24:00(L.O.23:00) 定休日:月曜
MAP A



14 **みどり園リータ店**
甘酒抹茶ミルク
抹茶シェイク
日本が誇る食材である抹茶と甘酒が融合。苦味を抑えた中にも抹茶の香りを感じる、オトナ風味のドリンクです。
¥500
伊丹市西台1-1-1 阪急ビル1F
TEL.072-772-3562
10:00-20:00 定休日:第3水曜
MAP A



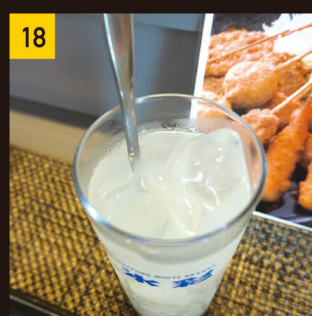
15 **居酒屋さくら**
甘酒のタピオカジンジャー
ジンジャーエール+タピオカ
甘酒とジンジャーエールでサッパリドリンクに。タピオカをプラスして触感も楽しめます。合いますよ!!
※¥400
伊丹市西台3-2-36
TEL.072-778-1111 11:30-14:00/
17:00-24:00 定休日:木曜
MAP A



16 **開華亭**
コメパワー
紹興酒+レモン+カルピス
日本(甘酒・米)と中国(紹興酒・もち米)のエナジードリンク。紹興酒にはアミノ酸・オルニチンが含まれており、甘酒とレモン、カルピスの乳酸菌で元気の源となるドリンクを作りました。ミックスジュースのような口当たり仕上げます!
¥400
伊丹市西台1丁目6-24
TEL.072-778-0159 11:30-14:00/
18:00-23:00 定休日:水曜
MAP A



17 **やきとり昆沙**
あま酒赤ワイン(アルコール)/あま酒パインジュース(ノンアルコール)
赤ワイン/パインジュース
甘酒と赤ワインを“ちよい割る”したオトナのメニューは、見た目も美しくやきとりとの相性もgood! お酒が苦手な方に向けたアレンジは、さっぱりとしたパインの酸味が甘酒に合います!
あま酒赤ワイン¥380/あま酒パインジュース¥280
伊丹市船原2-3-3 中川ビル1階
TEL.072-783-9668
18:00-翌5:00 定休日:火曜
MAP A



18 **串揚げの店 Taららん**
甘酒とサワーのちよい割り
サワー
甘酒とサワーを贅沢に“ちよい割り”。爽やかな仕上がりで、串揚げとの相性も抜群です!
※¥480
伊丹市稲野町4-41 リバティ稲野101A
TEL.072-767-6039
17:00-23:00(L.O.22:00) 定休日:木曜
MAP B



19 **植物セラピー あるある**
白雪姫の美容液
食べる幸せになるバラジャム
「美」をテーマに「食べると幸せになるバラジャム」を合わせたドリンクを考えました。砂糖不使用の甘酒だからこそ、ほんのり甘酸っぱいバラジャムがよく合います。
※¥500
伊丹市南本町7-1-11
TEL.072-767-6434
9:30-18:00 定休日:土曜・日曜
MAP C



20 **MEN-YA KOTOHOGI**
アーモンドITAMILK
アーモンドミルク、キャラメルソース、牛乳ほか
甘酒とホイップにMILKを加えて程よいクリーム状にし、アーモンドミルクを合わせました。甘酒入りオリジナルクリームとアーモンドミルクを二層にすることで、見た目はもちろんデザートとしてもドリンクとしても楽しんでいただける一品に仕上げました。
¥400
伊丹市昆陽6-129 高島ビル1階
TEL.072-714-4056 11:30-14:30(L.O.14:00)/
18:00-22:30(L.O.22:00) 定休日:木曜、第2・4水曜
MAP D