



## 月明かりのように優しく心に残る お酒と食材が織りなす山梨の味。

十四番目の月

店長 依田 順子 さん

私自身が行きたくなるような  
オール山梨にこだわった  
お店を始めました。

私は甲府市内で酒店を営む家に嫁ぎました。当時、店頭で売れていくのは、テレビや雑誌で取り上げられる有名な銘柄のものばかりで、山梨県産の日本酒は県内の飲食店さんでもあまり扱われていない状況でした。県外からのお客さまに山梨県の味覚を楽しんでいただこうと思っても、お連れする所に悩むことも。そこで私は自分が行きたくなるようなお店をつくろうと考え、8年前、「十四番目の月」をオープンしました。山梨のおいしいお酒や食材がある、つくり手の顔が分かる確かなものの味を楽しめる場所になりたいと思い、オール山梨にこだわってこのお店を始めたのです。

日本酒の持つ「甘酸辛苦渋」  
味わい方を広げる  
食材との相乗効果。

日本酒がお魚に合うのはいうまでもありませんが、ぜひ山梨産のお肉とも合わせていただきたいです。山梨は今、銘柄肉の生産が盛んです。甲州信玄豚の肩ロースステーキをわさびしようにゆでお出しする料理も日本酒によく合う当店の看板メニューの一つです。

また、山梨は四季折々の旬のお野菜も豊富です。特に春の山菜は日本酒との相性が抜群です。

日本酒を表現するのに「甘酸辛苦渋（かんさんしんくじゅう）」という言葉があります。甘味・酸味・辛味・苦味・渋味の全てが含まれているという意味で、その中の苦味がフキノトウなどの山菜とよく合い、味わいの相乗効果が楽しめますよ。他にも相性の良いお料理を見つければ日本酒を味わってみてください。

当店では日本酒の香りを感じていただけるようにワイングラスでお出ししています。女性がカウンターでワイングラスを傾ける姿はとてもすてきですので、女性も気軽に立ち寄りください。



### 十四番目の月

甲府市丸の内2-2-6 仙山閣ビル1F  
TEL.050-5796-9734  
営業時間:17:30~24:00  
定休日:日曜日・祝日

### Information

県内産の日本酒、ワイン、焼酎、地ビールを常時3銘柄以上提供する「山梨の県産酒が呑める店」に認定されている。お店の入り口の看板が目印。

▼認定店はこちらから

飲んでますか山梨

検索



店が十四番目の月ならば  
お店を出た時に満月のような  
満たされた幸せな気持ちで  
お客さまにお帰りいただきたい。



身延ゆぼと揚げジャコの和風サラダ  
甲州地鶏ムネ肉のスマークハム～甲州小梅ソース添え～  
甲州信玄豚肩ロースステーキ～わさびしょうゆ～