

## 注連蔵の麺

|           |      |
|-----------|------|
| 黒胡麻豚骨ラーメン | 750円 |
| ささちゃんぽん   | 750円 |
| カレーうどん    | 700円 |



## 佐世保あごだし餃子

佐世保あごだし餃子（焼・揚）

|          |      |
|----------|------|
| 1人前（6個）  | 400円 |
| 2人前（12個） | 700円 |



## 長崎おでん

|             |      |
|-------------|------|
| おまかせおでん3点盛り | 400円 |
| おまかせおでん5点盛り | 650円 |
| 野菜天         | 150円 |
| 本日のねりもの     | 150円 |
| 大根          | 150円 |
| たまご         | 150円 |
| こんにゃく       | 150円 |
| 厚揚げ         | 150円 |

## おつまみ

|         |       |
|---------|-------|
| どてこん    | 150円  |
| 冷奴      | 150円  |
| ごま塩キャベツ | 150円  |
| 玉子焼     | 150円  |
| 枝豆      | 150円  |
| 日替わり小鉢  | 150円～ |

## 乾き物

|         |      |
|---------|------|
| 柿ピー     | 150円 |
| ミックスナッツ | 300円 |

## 一品料理

|        |    |      |
|--------|----|------|
| 鶏の唐揚げ  | 2個 | 300円 |
|        | 4個 | 500円 |
| すり身揚げ  | 2個 | 300円 |
|        | 4個 | 500円 |
| 大根の唐揚げ | 1個 | 250円 |
|        | 2個 | 450円 |

|             |         |
|-------------|---------|
| 里芋の唐揚げ      | 400円    |
| フライドポテト     | 400円    |
| アジフライ       | 350円    |
| ごぼうの唐揚げ     | 400円    |
| くじらの竜田揚げ    | 500円    |
| くじら刺        | 600円    |
| カキフライ（冬季限定） | 2個 350円 |
|             | 4個 650円 |
| 揚げたこ焼き      | 600円    |
| すぼ柚子        | 400円    |
| おにぎり        | 150円    |

## デザート

|                  |      |
|------------------|------|
| 自家製佐世保ジェラート      |      |
| リッチミルク（佐世保産生乳使用） | 350円 |
| クリームぜんざい         | 400円 |
| 白玉ぜんざい           | 400円 |

## しめぞう 注連蔵のこだわり



酒見注連蔵が大正5年に始めた「酒見商店」は国酒である日本酒を販売する酒屋さんでした。

車もない時代、注連蔵はリアカーを引いてお酒を卸していたそうです。注連蔵の一人娘である酒見正子は、その酒屋で「角打ち」を始めました。

一番最初に売られた日本酒は今でも注連蔵で販売している「花の露」です。蔵元から特約店契約をして初めてその酒を売ることができる時代、注連蔵の1階にはその特約店としての証である木製の許可証が今も飾ってあります。一方で、正子が初めて出したおつまみは「おでん」と「ぜんざい」でした。おでん出汁は佐世保らしく、溜まり醤油を使った甘みのある出汁。そしてぜんざいもガツンと甘い、なんとも佐世保人が好きそうな2つの商品でした。この商品は今でも当時の正子のレシピで作られています。

そして、その角打ちのおつまみがどんどん増えて、いつの間にか料理がメインのお店になってしまいました。それが今の「ささいずみ」です。「酒屋で居座って酒を飲む行為」を「居酒屋をする」と言いますが、そこから生まれた言葉が「居酒屋」です。ささいずみは居酒屋という言葉の定義そのものなのです。そのささいずみの創業当時の角打ちを

再現したのが「角打ち 注連蔵」です。ささいずみの原点に立ち戻り佐世保に感謝するための場所として2009年8月8日にオープンしました。できるだけ安く、美味しい日本酒とおつまみを楽しんでもらいたい。佐世保で人と繋がり、人と話をして、佐世保で笑顔になる。ふらっと立ち寄って新しい出会いや、いつもの顔に会う。そんな些細な日常が一番愛おしいと思える場所を注連蔵はこれからも目指します。

## 注連蔵のおつまみTOP 5

第1位：長崎おでん

おでん出汁にこだわり抜いた注連蔵の定番



第2位：佐世保あごだし餃子

あご粉と生姜が効いたついつい何個もいけちゃう餃子



第3位：どてこん

佐世保の老舗こんにゃく店「井出蒟蒻」のこんにゃくを西京味噌で煮込みました



第4位：すり身揚げ

言わずと知れた、ささいずみ本店ダントツ第一位の一品料理



第5位：鶏の唐揚げ

秘伝の漬け込みダレに漬け込んだ醤油辛さが残るクセになる唐揚げ



平日 17~19時 2階限定!!

ドリンク2杯とおつまみ2品で1000円ポッキリ! お得なお得なセットです。

# サラリーマンセット

\*サラリーマンじゃなくても注文OK!

## <日本酒>

特別純米酒 酒々泉

池亀 蓑亀 純米酒

六十餘州 本醸造 辛口

六十餘州 金撰

## <ウィスキー>

ジムビームハイボール

ジムビーム シングル

## <ビール>

アサヒ (生)

キリン (ノンアル)

## <ワイン>

グラス赤ワイン

グラス白ワイン

## <焼酎>

芋焼酎

麦焼酎

米焼酎



## <酎ハイ>

すっきりトマトサワー

ピーチ酎ハイ

梅酎ハイ

巨峰酎ハイ

レモン酎ハイ

カルピス酎ハイ

グレープフルーツ酎ハイ

## <果実酒>

梅酒

果実酒

ドリンク2杯とおつまみ2品で

# 1000円

\*あまりにもお得なセットゆえ、  
お一人様1回のみのご注文でお願いします。