



drink & dessert

D&DEPARTMENT PROJECT

LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたもののの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者
ナガオカケンメイ

There are 47 "unique regions with long, locally rooted histories" in Japan.

We created this place to consider, with everyone, "long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan." There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what "newness" and the "essence" of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises "d47 design travel store," which disseminates the essence of Japan's 47 prefectures through their uniquely local products; "d47 shokudo," which showcases the 47 prefectures' culinary cultures; and "d47 MUSEUM," which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka
Director, d47
Founder, D&DEPARTMENT

デザート

dessert

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド 750円

d47 Fruit Sandwich

季節のフルーツに、たっぷりの自家製クリームをあわせて。

特定原材料7品目：乳・小麦

013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ 650円

d & Swiss roll

もっちりとした生地で、ミルクジャム、ホワイトチョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目：小麦、乳、卵

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン 600円

Homemade Custard Pudding

セイアグリー健康卵を使用。朱鞠小豆の白あんを使った自家製のたまご餡をのせて。

特定原材料7品目：乳、卵

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麴や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：小麦



009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 570円

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47 食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目：乳

アフォガート

affogato

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA アフォガート 820円

MUSICA TEA Affogato

d オリジナルダージリンを使った濃厚なジェラートに、濃いダージリンをかけて。

特定原材料7品目：乳

033
岡山
OKAYAMA

甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート 750円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸を「濱田さんのヨーグルト」で作るジェラートに。

特定原材料7品目：乳

珈琲・紅茶

Coffee・Tea

033
岡山
OKAYAMA

珈琲 三村珈琲店

「酸味がなくなる先に深みが出る」三村さんの珈琲豆は、深煎り。各産地を訪ね、深煎りに負けない強さのある豆を選ぶ。地元・井原市の旧郵便局を改装し"三村珈琲店"を、倉敷市には"ラコーヒー"を営む。

グアテマラ (HOT) 600円
Sweet / Bright

インドネシア (ICE) 600円
Sweet / Rich roasted smell



倉敷市「ラコーヒー」で、店主・三村直也さんが淹れてくれた。パンチのある一口目が印象的だった。

028
兵庫
HYOGO

紅茶 MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

D&DEPARTMENTオリジナル
ダージリン (HOT) 580円
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ (ICE) 580円
Earl Grey

チャイ (HOT / ICE) 680円
Chai Tea
特定原材料7品目：乳



「tea saloon MUSICA」の厨房に立つ、堀江勇真さんと次女の真彩子さん。

ハーブティー

Wild Herb Tea

039
高知
KOCHI

tre³tre³ 摘み草ブレンドティー

Wild Herb Tea

仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

d オリジナルブレンド

d Original Blend Tea

660円

季節のブレンド

Seasonal Blend Tea

680円

tre³tre³ 代表の竹内太郎さん。
後ろに流れるのは仁淀川に流れ込む源流水。



地域の農家さんと協力をし、
山野草の摘みどきを逃さない。



0.01g単位のブレンド。大自然で自生
した野草の力強さは、僅かな差で
風味に与える影響が大きい。

茶・発酵茶

Japanese greentea・Fermentation tea

037
香川
KAGAWA

和三盆と煎茶のセット

Green Tea and Wasanbon (Try with Japanese traditional suger)

800円

200年伝統製法を続ける三谷製糖の和三盆。
京の煎茶とともに。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂

釜炒り茶 かなで

Kamairicha Kanade(Roasted Grean Tea)

600円

生葉を400度の釜で炒る、室町時代初期に中
国から伝来した製法。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

一番茶の茎の部分だけを、芯から浅く焙じた
加賀棒茶。



036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園

阿波晩茶

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、酸味があ
りすっきりとした後味。

038
愛媛
EHIME

さつき会

石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha(Post-fermented Tea)

600円

石鎚山の麓、小町町石鎚地区に古くから伝わ
る。温度で味わいが変わる。



和三盆の原料となる「白下糖」を作るため、
昔ながらの方法で蜜を絞り出す。



新茶の時期、毎年 d47travel store の
店頭立つ白玄堂の白尾尚美さん。



菓子木型職人・市原吉博さんによる
「d」の木型で抜いた和三盆のセット



石鎚黒茶を作る「西条市生活研究協議会
さつき会」会長の戸田久美さん。

ジュース

juice

001
北海道
HOKKAIDO

コアップガラナ

Co-up Guarana

北海道の炭酸の定番。発売して50年以上のロングセラー。

550円

039
高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が引き出す。

780円

003
岩手
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤)

Non Sugar Grape Juice

巨峰の親品種、キャンベル・アーリーは甘さの中に、程よい酸味がある。

900円

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE りんごジュース

Unfiltered Apple Juice

無濾過だから、青森のりんごのしっかりとした感じる。

750円

015
新潟
NIIGATA

「はらんなか」の雪下にんじんジュース

Carrot Juice

越冬させ早春に掘り出すにんじんは、甘みがつよい。

900円

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま搾ったジュース。

650円



段々畑を駆け上がり「はるか」を収穫する、二宮新治さん。

西予市明浜町狩浜には80軒以上の農家が無茶々園の柑橘作りを行っている。

みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

1,500円

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 4 varieties)

全4種のみかんジュースの中から好きなものを3～4種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

038
愛媛
EHIME

ニノファーム

Nino farm

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは「柑橘ソムリエ」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

黄金柑

Golden orange

小ぶりの実の中には果汁がぎゅっしり。元気の出る酸味とさわやかな香り。

700円

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園

Ito Farm

紀州の暖かい気候と黒潮から吹く潮風により、柑橘栽培が盛んな有田地方。伊藤農園では傷がつき市場に回せない物の加工販売も。果実の皮や袋を除き、お碗を使い搾汁するので苦味が少ない。

はっさくしぼり

Hassaku

すっきりとした酸味と苦味、その後の甘みがおいしい。風呂上りに飲みたい一杯。

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

ジューシーフルーツ

Juicy Fruit

和製グレープフルーツともいわれる河内晩柑。甘い香りと爽やかな酸味。

650円

ひょう柑

Hyokan

台湾から渡り弓削島で作られてきた。甘味・酸味・苦味のバランスが良い。

650円

生ビール

Draft Beer

015
新潟
NIIGATA

妻有ビール
めでたしゴールデンエール 1,000円
Medetashi Golden Ale (Fruity / Quaffable)

「両親の出身地・十日町を盛り上げたい」という地元への思いで高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。

031
鳥取
TOTTORI

11月20日・21日・22日限定！
タルマーリー
季節のビール 1,000円
Seasonal Wild Yeast Beer

パンを作るほど地域環境と社会が良くなる。をモットーにパン工房を構える。パンから得た知識で、野生酵母を使うビール造りを。

033
岡山
OKAYAMA

「d design travel OKAYAMA」発刊記念！
koti brewery
ホワイトエール(瓶) グラス 900円
White Ale (Natural / Aromatic) ボトル 2,300円

発酵食を作るようにビールも造る。自然酵母と、ナチュラルカーボネーションで自然なビール造りを目指している。
華やかな味わいと心地よい喉越し。

ビールに合うオススメ料理はこちら！
「松浦港のアジフライ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」「明太子ポテトサラダ」

瓶ビール

Bottle Beer

003
岩手
IWATE

ベアレン醸造所
クラシック 960円
Lager type beer (Rich and Bitter)
コクと苦味のバランスが良く、飲みごたえのあるラガータイプ。

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネスト
ラガー 890円
Weizen (Brewed with various millet / Mellow)
モルトの旨味、ホップの軽快な風味が楽しめるドライなビール。

ヴァイツェン 890円
Weizen (Brewed with various millet / Mellow)
バナナのような香りと爽やかな味わいが特徴の小麦ビール。

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール
美山ブロンド 980円
Miyama Bronde (Sweetness from rice / Smooth)
自家栽培のホップ ” 信州早生 ” と酒米 ” 美山錦 ” で醸造。レモンのような香り。

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール
わびさびジャパンエール 980円
Wabi Sabi Japan Ale (Slightky bitter like greentea)
地元産のわさびと緑茶を使い、くせがなく爽やかで飲みやすい。

027
大阪
OSAKA

箕面ビール
スタウト 950円
Stout (Bitter / Coffee and chocolate like flavor)
コーヒーやチョコレートを思わせるフレーバー。何杯でも飲みたい黒ビール。

白ワイン / グラス

ボトルリストもご紹介します。

White wine (Glass)

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

1,750円

(ビーチ行かない? / KIZAN / シャルドネ)

015
新潟
NIIGATA

ドメヌ・ショオ

Why don't you go beach ? 2020 / ビーチ行かない? Glass 950円

domaine chaud (Sour like Lemon / Sparkling)

Bottle 6,100円

「自然に醸造する」ことを大切に、葡萄を取り巻く生態系から豊かな環境づくりに取り組む。目が覚めるような酸っぱさは、レモンサワーに匹敵。

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業

KIZAN 白 (マグナムボトル)

Glass 600円

KIZAN winery (Aromatic / Light)

Bottle 7,000円

夫婦二人で栽培から醸造、販売まで行う。ノンヴィンテージで複数年のワインが入っており、飲み口軽やか。普段から飲める上質なテーブルワイン。

033
岡山
OKAYAMA

ドメヌ・テッタ

2019 シャルドネ

Glass 1,350円

domaine tetta (Rich in minerals)

Bottle 8,900円

耕作放棄地だった畑を耕し、葡萄栽培から瓶詰めまでを行う。石灰岩土質で育つ葡萄はミネラルが豊富。料理と合わせてゆっくりと楽しみたい。

白ワインに合うオススメ料理はこちら!

「旬野菜とフルーツのサラダ」「カマス一夜干し」「厚焼き卵」



機山洋酒工業の「キザンワイン白」はナガオカケンメイのお気に入り。ボトルでご用意しております。



山梨ワインツーリズムの発起人で「フォーハーツカフェ」のオーナー大木貴之さん。

土づくりもワイン造りの大切な要素の一つ。「ドメヌテッタ」の土は、石灰岩土質のためミネラル豊富なワインに。

赤ワイン / グラス

ボトルリストもご紹介します。

Red wine (Glass)

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,600円

(ペルランロゼ / ORDINARY ROUGE / The Trial Batch)

033
岡山
OKAYAMA

ドメヌ・テッタ

ペルランロゼ 2019

Domaine tetta(Fruity/ Moderate Sweetness and Sour)

耕作放棄地だった畑を耕し、石灰質の土壌を活かしたワイン造りを。
フルーティーな香り、控えめな甘さと酸味があり、かわいらしさが詰まっている。

Glass 900円

Bottle 5,600円

006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー

ORDINARY ROUGE 2019

Yellow Magic Winery (Smell like Candy)

葡萄の個性を自然のままに引き出す岩谷澄人さん。
引き寄せられる様なキャンディの香り、スルリと喉の渇きを癒してくれるワイン。

Glass 950円

Bottle 6,000円

006
山形
YAMAGATA

ウッディファームワイナリー

The Trial Batch セミカーボニック・マセレーション2019

Woody Farm & Winery(Rich Berry Flavor / Moderate Tannin)

蔵王山麓かみのやまにて自社畑の葡萄でワインをつくる。
豊かなベリーの香りと、控えめなタンニンが穏やかに心地よく広がっていく。

Glass 950円

Bottle 6,000円

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっぺゴードチーズ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」「つなんポークのしゃぶしゃぶ」



8月上旬の「マスカットベリーー A」
和食にも合わせやすい日本産まれの赤ワイン葡萄。



山梨に行ったらあって欲しい山梨ワイン
の“生き字引”新田正明さん。



dオリジナルワインの醸造中。
完成までもう少し！

白ワイン / ボトル

White wine(bottle)

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

シャンテ 下岩崎甲州

Diamond Winery(Crispy / Rich)

5,800円

勝沼町下岩崎地区の甲州を使用。きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

001
北海道
HOKKAIDO

タキザワワイナリー

ミュラートウルガウ

Takizawa Winery(Spicy like ginger and white pepper / Fruity)

6,800円

野生酵母で自然に任せた醸造。自然の力を引き出し、生命力を感じるワイン造りを行う。

006
山形
YAMAGATA

リングリらっぱ

リングリらっぱシードル ドライ

Ringorirappa Cider(Clear)

5,800円

持続可能な農業を続けるため化学肥料・農薬不使用。天然酵母で発酵させている。

赤ワイン / ボトル

Red wine(bottle)

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜ 赤

Sakai Winery(Non-filtered)

4,800円

赤い果実の香りと上品な甘みのある、食卓で囲みたいワイン。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

シャンテ ティント

Diamond Winery(Fruity / Spicy)

5,100円

「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指したワイン造りを。

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン

マスカット・ベリーA

Kuramubon winery(Oaky / Juicy)

5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナリー。より自然な味わいのワインを目指している。

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

1,500円

(東一 / 武蔵の里 / 大正の鶴 / 七本鎗)

041 佐賀 SAGA	五町田酒造 東一 純米酒 山田錦 Azumaichi (Soft / Aromatic) 蔵人自ら栽培・精米を手掛けた自社田の山田錦を使用。佐賀酒らしい柔らかな甘味と上品な薫り。ぬる燗でもおいしい。	半合 500円
033 岡山 OKAYAMA	田中酒造場 武蔵の里 ひやおろし純米元首 Musashi no sato (Flesh) 宮本武蔵生誕の地として知られる、美作市で醸造。原酒らしいジューシーな酸とアタック。ロックからぬる燗まで楽しめる。	半合 500円
033 岡山 OKAYAMA	落酒造場 大正の鶴 特別純米 秋あがり 無濾過原酒 Taisho no tsuru (Mild / Flesh) コクのある旨味と、フレッシュな酸。常温〜ぬる燗で楽しみたい食中酒。	半合 500円
025 滋賀 SHIGA	富田酒造 七本鎗 無農薬純米 無有 Shichihonyari Muu (Mellow) 農薬の無くすことで、農家と酒蔵、双方の想いの有る、新たな価値の有るものをうむ。そんな想いで名付けられた。	半合 500円

日本酒に合うオススメ料理はこちら！

「江戸東京野菜のおひたし」「ふぐの子ぬか漬け」「イシモチの甘酢和え」



一切添加物を使わずに全て蔵付きの菌で発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。



「仁井田本家」では、2021年に向け、地元の杉を使った木桶仕込みの酒造りを行っている。

木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake・Brandy)

012
千葉
CHIBA

寺田本家

木桶仕込

Terada-Honke Kioke zikomi

24代目・寺田優さんは「お蔵フェスタ」の発起人。新しい発酵文化を牽引し、神崎町の未来を導くパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

半合 700円

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み

Nida-Honke Kioke zikomi

2021年、震災から10年の節目に、福島の木で木桶づくりを目指す。全ての酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

半合 500円

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

ISUMI KOSUI PEAR

The First Batch in Kioke Barrel

2019年ついに誕生した木桶仕込み。隣町、いすみ市のとれたての幸水を洗って、砕いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。

20ml 1,100円

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介します！

- ・静岡 トリイソース
- ・香川 ヤマロク醤油
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・山梨 五味醤油



焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦

Barley chochu

044
大分
OITA

二階堂酒造

二階堂

Nikaido

600円

042
長崎
NAGASAKI

重家酒造

確蔵 古酒限定酒 25度

Kakuzo

600円

芋

Potato chochu

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

ヤマトザクラ ヒカリ

Yamatozakura Hikari

600円

栗

Chestnut chochu

039
高知
KOCHI

無手無冠

ダバダ火振り

Dabada

600円

焼酎に合うオススメ料理はこちら！

「ウルメイワシ丸干し」「じゃこ天」「豆腐よう」



『d design travel KAGOSHIMA』
出版記念イベント「鹿児島を食べる会」での
大和桜酒造・若松徹幹さん



伝統的な手造り甕仕込み。土中に埋まっ
ている甕には蔵の酵母がすみついている。

泡盛

(ストレート / ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)
Awamori (straight / on the rock / soda / water / hot water)

特別蒸留 Special Brewing	大宜味村	やんばる酒造	まるた 30度	600円
		Maruta from Yanbaru Awamori Brewery 30%		
		やんばるの原生林が育んだ湧水を仕込み水に使用。まろやか、森の香り。		
	名護市	津嘉山酒造	國華 30度	600円
		Kokka from Tsukayama Awamori Brewery 30%		
		できるだけ濾過を控えた造り。苦味と落ち着いた味わいを楽しめる		
	うるま市	神村酒造	暖流 琥珀伝説 30度	600円
		Danryu from Amber Legend 30%		
		バーボン造りで使用していたオーク樽で3年以上貯蔵。		
	伊良部島	渡久山酒造	豊年 30度	600円
		Hounen from Tokuyama Awamori Brewery 30%		
		県内唯一のタンクローリー貯蔵。甘みがとてもやさしくコクと塩味を感じる。		
	与那国島	崎元酒造所	与那国 30度	600円
		Yonaguni from Sakimoto Awamori Brewery 30%		
		手作り作業と昔ながらの古式地釜直火蒸留仕上げで、濃厚かつ爽やか。		

泡盛に合うオススメ料理はこちら！
「じゃこ天」「豆腐よう」

泡盛

(ストレート 30ml)
Awamori (straight)

特別蒸留 Barley chochu	恩納村	恩納酒造所	昔造り萬虎2019 44度	600円
		Manza from Onna Awamori Brewery 44%		
		昔の泡盛を再現。ざらつき舌に絡みつくような濃厚さと奥深い旨み。		
	那覇市	識名酒造	こいしぐれ 43度	600円
		Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%		
		銘酒 ” 時雨 ” の原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨みが。		
古酒 Aged Awamori	金武町	崎山酒造廟	松藤2005 秘蔵酒 25度	700円
		Matsufuji from Sakiyama Awamori Brewery 25%		
		快心の出来映えの泡盛を社長が密かに貯蔵していた。まろやかな口当たり。		
	糸満市	上原酒造所	神泉3年古酒 30度	600円
		3-Year-Aged Shinsen 30%		
		家族経営の小さな酒造所で造る。米の香りが柔らかく舌の上で溶けていく。		
	石垣島	八重泉酒造	八重泉トライアスロンボトル2012 30度	600円
		8-Year-Aged Yaeizumi 30%		
		於茂登岳・ナルンガーラの良質な湧き水で造られる。まろやかな味わい。		
イムゲー IMUGE	石垣島	請福酒造	請福IMUGE 25度	600円
		Seifuku IMUGE 25%		
		さつまいも、米、黒糖を3段仕込みで造る。紅芋の味と穀物の香りの余韻。		
高濃度泡盛 High Concentrated Awamori	石垣島	八重泉酒造	YAESEN66 66度	600円
		YAESEN66 66%		
		普段は造り手しか飲めない蒸留直後の泡盛を期間限定で。まろやかな甘み。		

梅酒

(ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Plum Wine (on the rock / soda / water / hot water)

030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅 完熟 Turuume(Fully Ripe Plum) 完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。	700円
006 山形 YAMAGATA	水戸部酒造 山形正宗 梅酒 Yamagatamasamune(Sake based) 水戸部家の梅酒がルーツ。日本酒仕込み。	700円
030 和歌山 WAKAYAMA	九重雑賀 雑賀梅酒 Saika (Sake based) 紀州南高梅を清酒で漬け込む。食中酒にも。	700円
008 茨城 IBARAKI	木内酒造 木内梅酒 (ロック) Kiuchi (Beer based spirits) (on the rock) ビールスピリッツを使用。さらりとした味わい。	700円
037 香川 KAGAWA	西野金陵 白下糖梅酒(ロック) Shiroshita (Brewed with Crude Suger)(on the rock) 三谷製糖の白下糖 (和三盆の原料) を使用。	700円
027 大阪 OSAKA	河内ワイン エビス福梅 Ebisu-Fukuume (Brandy based) とろりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。	700円

果実酒

Fruit liquor

038 愛媛 EHIME	摘果みかんサワー Thinned out mandarine orange(soda) 夏に間引く若い果実「摘果みかん」を使って。 穏やかな酸味と皮のほろ苦さは食事にもぴったり。	800円
039 高知 KOCHI	アリサワ酒造 文佳人 山北みかん (ロック) Mandarin orange(on the rock) 山北みかんの生搾り果汁を使用。	700円



「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



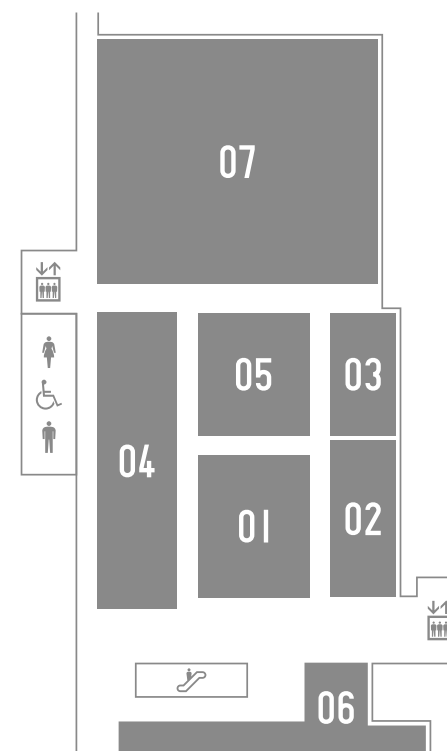
認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

8/

クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミッティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



04/d47 MUSEUM

47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



05/d47 design travel store

47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取材して巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



06/d47 SHOKUDO

47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。

