



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つたものから「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

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

033
岡山
OKAYAMA

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

013
東京
TOKYO

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目: 小麦

037
香川
KAGAWA

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

Q 良い食品
づくり
の会

009
栃木
TOCHIGI



岡山・名刀味噌本舗では、醤油や麹造りの技術を活かし、味噌造りを行う。

「土佐のあまみ屋」の天日塩。火を使わず、海水を自然結晶させて作る貴重な塩。

珈琲・紅茶

Coffee · Tea

006
山形
YAMAGATA

(珈琲) オーロラコーヒー

「スペシャリティーの豆で、誰もが気軽に楽しめる珈琲を」と話すオーナーの大杉佳弘さん。果樹園での農業経験を活かし、豆特有の甘みや香りを引き立たせた「オーロラブレンド」と、チョコレートのような奥深い苦味と甘みをもつ「ビターブレンド」。

オーロラブレンド(HOT)
Sweet / Bright

600円

ビターブレンド(ICE)
Sweet / Rich roasted smell

600円



デザインは山形・アカオニデザインが手掛けたもの。



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

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)
Original Blend Darjiling Tea

580円

アールグレイ(ICE)
Earl Grey

580円

チャイ(HOT / ICE)
Chai Tea

680円

特定原材料7品目:乳

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

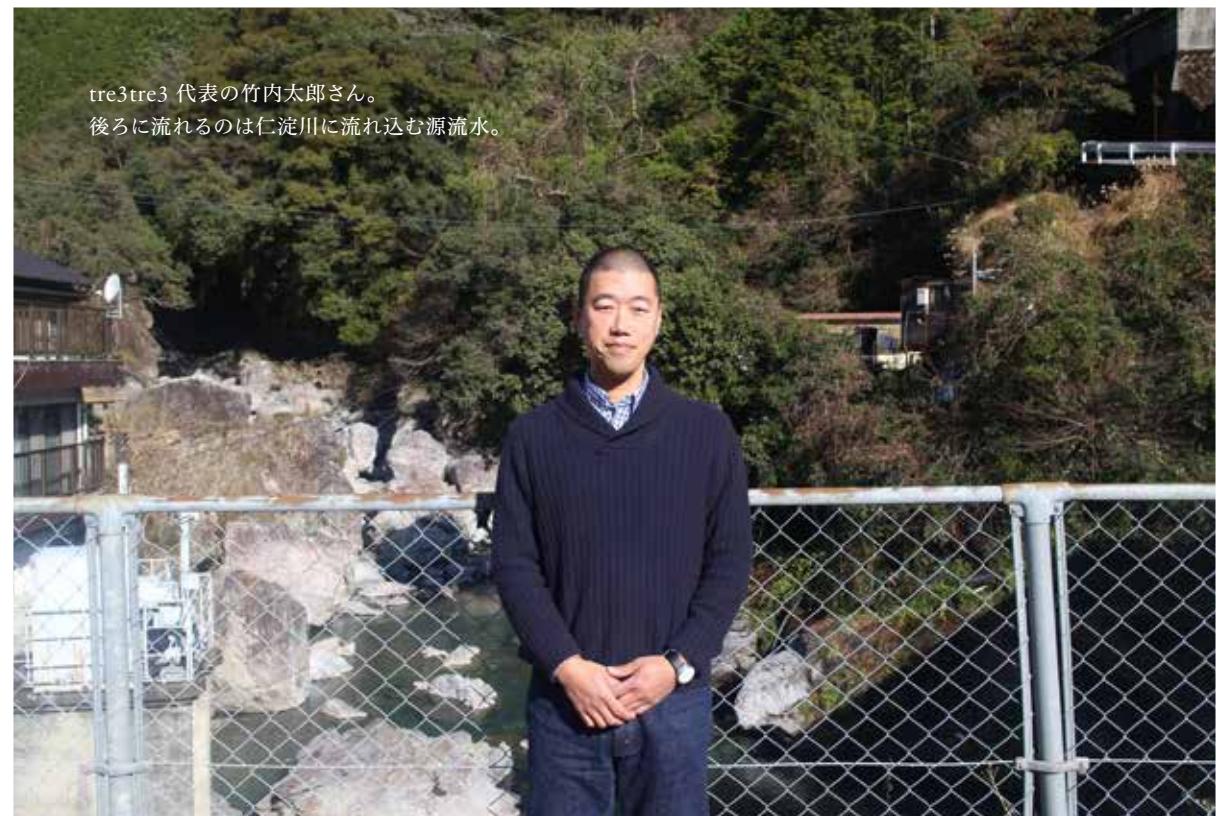
660円

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 800円

Green Tea and Wasanbon (Try with Japanese traditional suger)

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 600円

Kamairicha Kanade (Roasted Grean Tea)

生葉を400度の釜で炒る、室町時代初期に中國から伝來した製法。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場
加賀棒茶 600円

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

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 600円

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)
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 600円

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)
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 の店頭に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 Suger 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

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっぱ さんさブレンド

Non Suger Apple Juice

多品種のりんごを育て、個性を活かす。つがるとさんさのブレンドは甘酸っぱく、すっきり。

600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るにんじんは、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



良い食品
づくり
の会



みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 4 varieties)

全4種のみかんジュースの中からお好きなものを3～4種お選びください。

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

1,500円

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。

700円

黄金柑

Golden orange

小ぶりな実の中には果汁がぎっしり。元気の出る酸味とさわやかな香り。

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

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。

700円

はっさくしづり

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。

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
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。

1,000円

031
鳥取
TOTTORI

妻有ビール
十日町そばエール
Tokamachi Soba Ale(Strong Buckwheat Flavor / Full-bodied)

地元十日町のそばを原料に加えたしっかり
飲みごたえのあるエールビール。

1,000円

033
岡山
OKAYAMA

「d design travel OKAYAMA」発刊記念！
koti brewery
ホワイトエール(瓶)
White Ale(Natural / Aromatic)

グラス 900円
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。

瓶ビール

Bottle Beer

ペアレン醸造所
クラシック
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。

003
岩手
IWATE

常陸野ネスト
ラガー
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。

008
茨城
IBARAKI

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

志賀高原ビール
美山ブロンド
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。

020
長野
NAGANO

箕面ビール
スタウト
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。

027
大阪
OSAKA

ビールに合うオススメ料理はこれら！

「松浦港のアジフライ」「味噌カツ」「鶏ちゃん」「明太子ポテトサラダ」

白ワイン / グラス

White wine (Glass)

ボトルリストもございます。

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

(ビーチ行かない? / KIZAN / シャルドネ)

1,750円

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・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)
KIZAN winery (Aromatic / Light)

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。

Glass 600円
Bottle 7,000円

033
岡山
OKAYAMA

ドメーヌ・テッタ
2019 シャルドネ
domaine tetta (Rich in minerals)

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。

Glass 1,350円
Bottle 8,900円

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」「カマスの一夜干し」「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。「ドメーヌテッタ」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

Red wine (Glass)

ボトルリストもございます。

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

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

1,600円

ドメーヌ・テッタ

033 岡山
OKAYAMA
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

イエローマジックワイナリー

006 山形
YAMAGATA
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、スルリと喉の渴きを癒してくれるワイン。

Glass 950円
Bottle 6,000円

ウッディファームワイナリー

006 山形
YAMAGATA
The Trial Batch セミカーボニック・マセレーション2019 Glass 950円
Woody Farm & Winery(Rich Berry Flavor / Moderate Tannin)
Bottle 6,000円

蔵王山麓かみのやまにて自社畠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。

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっペゴーダチーズ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」



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

リンゴりらっぱ
リンゴりらっぱシードル 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

くらむばんワイン
マスカット・ベーリー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

(東一 / 三千盛 / 六根淨 / 大正の鶴)

1,500円

041
佐賀
SAGA

五町田酒造
東一 純米酒 山田錦
Azumaiichi(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香り。ぬる燗でもおいしい。

半合 500円

一切添加物を使わずに全て蔵付きの酵母で発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。

021
岐阜
GIFU

株式会社 三千盛
三千盛 純米大吟醸 からくち
Michisakari(Clear / Dry)

透明感あふれる澄んだ水のような味わいは、「淡麗水口」と称される。
辛口一筋で酒造りを営み、全国的に根強いファンを持つ。

半合 500円

006
山形
YAMAGATA

水戸部酒造
純米酒 六根淨
Rokkonjo(Sharp / Rich in Minerals)

山形市にある酒店「La jomon」。店主・熊谷太郎さんが天童市水戸部酒造と共同で造るオリジナル純米酒。旨みと酸味のバランスが良い渾身の一滴。

半合 500円

033
岡山
OKAYAMA

落酒造場
大正の鶴 純米 無ろ過原酒 精米歩合八十 半合 500円
Taisho no tsuru(Mild / Aging)

熟成を経て生まれるコクのある旨みと、力強い酸。
常温～ぬる燗で楽しみたい。

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」「厚焼き卵」



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

半合 700円

仁井田本家

にいだしじんしゅ OK 木桶仕込み

Nida-Honke Kioke zikomi

半合 500円

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。

007
福島
FUKUSHIMA

mitosaya 薫草園蒸留所

ISUMI KOSUI PEAR

The First Batch in Kioke Barrel

20ml 1,100円

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つて、碎いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。

012
千葉
CHIBA

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介！

- ・静岡 トリフォース
- ・香川 ヤマロク醤油
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・山梨 五味醤油



1本の竹を割き、2人1ペアになって
竹籠(たけたが)を編む。



数量限定販売の「木桶酒3種セット」。
木桶ならではの味を自宅でも。



ヤマロク醤油の150年以上経過している
木桶。触るとフワフワとした菌が覆う。



醸造室の中央に据えられる大きな木桶。
(mitosaya 薫草園蒸留所)

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦
Barley chochu

二階堂
Nikaido
044
大分
OITA

600円

重家酒造
確蔵 古酒限定酒 25度
Kakuzo
042
長崎
NAGASAKI

600円

芋
Potato chochu

大和桜酒造
ヤマトザクラ ヒカリ
Yamatozakura Hikari
046
鹿児島
KAGOSHIMA

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」「メダイの刺身と島だれ」

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 Yanbaru	やんばる酒造 Maruta from Yanbaru Awamori Brewery 30%	まるた 30度 Maruta from Yanbaru Awamori Brewery 30%	600円
		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 Nago	津嘉山酒造 Tsukayama	國華 30度 Kokka from Tsukayama Awamori Brewery 30%	600円
		できるだけ濾過を控えた造り。苦味と落ちていた味わいを楽しめる		
	うるま市 Uruma	神村酒造 Kankurou	暖流 琥珀伝説 30度 Danryu from Amber Legend 30%	600円
		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 Iriomote	渡久山酒造 Tokuyama	豊年 30度 Honnen from Tokuyama Awamori Brewery 30%	600円
		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 Yonaguni	崎元酒造所 Sakimoto	与那国 30度 Yonaguni from Sakimoto Awamori Brewery 30%	600円
		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 (ストレート 30ml)

Awamori (straight)

恩納酒造所 Onna	特別蒸留 Barley chochu	昔造り萬虎 2019 44度 Manza from Onna Awamori Brewery 44%	600円
		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。	
識名酒造 Shikina	こいしぎれ 43度 Koishigure	こいしぎれ 43度 Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%	600円
		銘酒“時雨”的原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨みが。	
崎山酒造廟 Sakiyama	古酒 Aged Awamori	松藤2005 秘蔵酒 25度 Matsufuji from Sakiyama Awamori Brewery 25%	700円
		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。	
上原酒造所 Uehara	糸満市 Nishin	神泉3年古酒 30度 3-Year-Aged Shinsen 30%	600円
		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。	
八重泉酒造 Yaeizumi	石垣島 Ishigaki	八重泉トライアスロンボトル2012 30度 8-Year-Aged Yaeizumi 30%	600円
		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。	
請福酒造 Seifuku	イムゲー IMUGE	請福IMUGE 25度 Seifuku IMUGE 25%	600円
		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。	
八重泉酒造 Yaeisen	高濃度泡盛 High Concentrated Awamori	YAISEN66 66度 YAISEN66 66%	600円
		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。	

泡盛に合うオススメ料理はこちら！

「じゃこ天」「豆腐よう」「メダイの刺身と島だれ」

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。

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。

030
和歌山
WAKAYAMA

九重雜賀
雜賀梅酒
Saika (Sake based)
紀州南高梅を清酒で漬け込む。食中酒にも。

008
茨城
IBARAKI

木内酒造
木内梅酒 (ロック)
Kiuchi (Beer based spirits) (on the rock)
ビールスピリットを使用。さらりとした味わい。

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。

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。

果実酒

Fruit liquor

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。



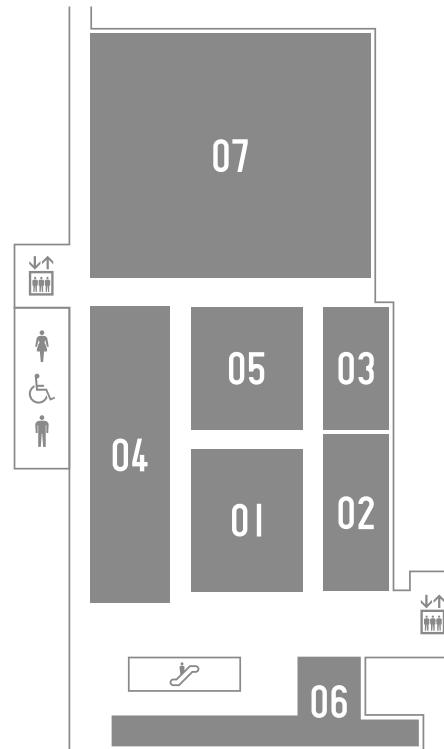
認定品

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ー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。

