



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、たっぷりの自家製ヨーグルトクリームをあわせて。

特定原材料7品目：小麦、乳

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

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

+ 200 円でd クッキー（1枚）をお付けできます。（数量限定）

001
北海道
HOKKAIDO

甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート 820円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸を、「おこっぺヨーグルト」で作るジェラートに。

特定原材料7品目：乳

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

珈琲

Coffee

039
高知
KOCHI

珈琲 JOKI COFFEE

本山町吉野川沿いにある「JOKI COFFEE」。「本当の美味しいとは、手間がかかっていて、不自然でないこと」を話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されたコーヒー。

dオリジナルブレンド(HOT) 600円
Aromatic / Fruity



吉野川の峡谷の断崖に建ち、店内からは
嶺北地方の雄大な景色が見渡せる。

041
佐賀
SAGA

珈琲 Have a nice coffee

店主・野村浩哉さんは19才の時でコーヒーに目覚め、日本で経験を積み、上海へ。自身で焙煎した豆の移動販売を始め、カフェ開業のコンサルティングも行った。佐賀に店を構えてからは「佐賀から発信する」ことをモットーにコーヒーと向き合う焙煎人。

No.731(ICE) 600円
Full-bodied / Refreshing aftrtaste / Go well with milk



上海では、自家焙煎した豆を電動自転車で宅配する
スタイルからはじまり、工場兼実験室をコンセプト
にしたお店を拓く。
また、講師やカフェコンサルタントとしてご活躍。

紅茶・ハーブティー

Tea・Wild Herb Tea

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

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 660円
d Original Blend Tea

季節のブレンド 680円
Seasonal Blend Tea



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



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。

自家製ドリンク

Homemade Drink

026
京都
KYOTO

志ば久の赤紫蘇ソーダ

Red Shiso Soda (Homemade soda with Fresh Red Shiso)

800円

京都・大原の「志ば久」で収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る自家製ソーダ。

033
岡山
OKAYAMA

糀ネクターレモネード

Amazake Lemonade

600円

「名刀味噌本舗」の米麴100%の甘酒と、レモンの果実と果汁で作る爽やかな炭酸ドリンク。

026
京都
KYOTO

黒豆ときな粉のラテ

Black soybean and soybean flour latte

650円

津乃吉から届く“われ豆”と“煮汁”を使用。きなこが香り、黒豆の食感も味わえる一杯。

特定原材料7品目：乳

LIFE
STOCK



茶・発酵茶

Japanese greentea・Fermentation tea

008
茨城
IBARAKI

キムラ製茶場

青心烏龍茶(HOT / ICE)

Chinshin Oolong

茨城・猿島地方で作られる。スッキリとした飲み口と鼻に抜けるまろやかな甘みが特徴。

600円

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂

釜炒り茶 かなで

Kamairicha Kanade(Roasted Green Tea)

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。

600円

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

一番茶の甘みと香ばしいかおりが鼻をぬけ、口の中にも余韻が残ります。

600円



036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園

阿波晩茶

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。

600円

038
愛媛
EHIME

さつき会

石鎚黒茶(HOT / ICE)

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。

600円



木村製茶工場の主人・木村昇さんは、台湾で烏龍茶の製造を習得し、台湾原種の茶葉で忠実に再現された猿島烏龍をつくる。



阿波晩茶は杉の樽で漬け込み、枠について空気を入念に抜き、漬け物石で重しをして発酵させます。

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。

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。

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 5 varieties)

全5種のみかんジュースの中から好きなものを3～5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。

はるか 800円

Haruka

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対し、後味はすっきり。

夕風ミックス 780円

Yunagi Mix

甘夏、黄金柑、せとかをブレンド。飲み口は甘めだが、後味はさっぱり。

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 650円

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。

ひょう柑 650円

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。

温州みかん 650円

Citrus Unshu

日本を代表する柑橘。馴染みある甘味と爽やかな香りが特徴。

ジュース

juice

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

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

リンゴりらっば 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にんじんは、甘みがつよい。

900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。

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。

950円

031
鳥取
TOTTORI

タルマーリー

季節のビール

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。

1,000円

033
岡山
OKAYAMA

koti brewery

ホワイトエール(瓶)

White Ale (Natural / Aromatic)

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。

グラス 900円

ボトル 2,300円

ビールに合うオススメ料理はこちら！
干し芋素揚げ、つと豆腐

瓶ビール

Bottle Beer

008
茨城
IBARAKI

パラダイスビアファクトリー(数量限定)

Paradise Beer Factory

完全自然栽培を行う鹿嶋パラダイスが醸すビール。自家製の大麦を使用した自然栽培ビールは、素材そのものの美味しさを最大限に引き出し、スッと体に染み渡る1本。

8/SHRINE(ベルジャンホワイト)

White ale (fragrance of orange peel and cumin seed)

オレンジビールとコリアンダーシードの効いた香り高いホワイトエール

1,200円

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネスト

Hitachino Nest

茨城県那珂市にて180年以上続く蔵元、木内酒造が造るクラフトビール。しっかりとした飲みごたえと様々なフレーバーが楽しめる。海外で人気のあるジャパニーズクラフトビール。

ネストラガー

Nest Lager (Rich malt flavor and fresh fragrance of hop)

モルトの旨味とホップの爽やかな香りが楽しめる

990円

ヴァイツェン

Weizen (banana like flavor, light taste)

バナナのような香りと軽やかな飲み口が特徴の小麦ビール

990円

セゾンドウジャポン

Saison de Japon (tastes sweet and sour, accent with Yuzu)

米麴を使用した甘みと酸味、アクセントの柚子が効いたセゾンタイプビール

990円

白ワイン / グラス

White wine (Glass)

ボトルリストもご紹介します。

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

1,600円

(奥野田フリザンテ / 蔵 / K20bAK_DD)

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

奥野田フリザンテ

Okunoda Winery (Sparkling / Fresh)

夏の太陽をたっぷりと浴びた完熟デラウェアの濁りスパークリングワイン。
クリーミーな泡立ちとフレッシュな味わいを楽しめる。

Glass 1,080円

Bottle 7,100円

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン

蔵(白) 一升瓶

Kuramubon Wine (Clear)

「ブドウがワインになるのを手助けする」という考えの元、自然栽培を行う
ワイナリー。甲州のすつと染み渡るような心地良さがある。

Glass 600円

Bottle 8,700円

019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

K20bAK_DD(橙)

Kyoeido (Orange / Light)

自らを百姓と呼ぶ醸造家・小林剛士さんが目指すのは、生活の一部になる様な
テーブルワイン。果実の旨味感じるオレンジワインを、まずは一杯、自由に楽しんで！

Glass 1,030円

Bottle 6,600円

白ワインに合うオススメ料理はこちら！

アジフライ

南陽市にある岩谷さんの農場。
傾斜を活かし、水捌けの良い土地で葡萄栽培を行う。



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。

醸造家の岩谷澄人さん、奥さんの恵美さん。
二人三脚で葡萄栽培からワイン作りに向き合う。

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

1,850円

(ロゼ / オリジナル赤ワイン2020 / 亀ヶ森ヌーヴォー)

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー

ロゼ

Takeda Winery Rosé(Smell like Strawberry / Fragrant Aroma)

マスカットベリー Aとデラウェアを使用したロゼワイン。ふわっと広がる甘い苺の香り、飲むとさらに華やかに。桜の下で飲みたくなる。

Glass 600円

Bottle 8,400円

013
東京
TOKYO

東京ワイナリー

オリジナル赤ワイン2020

Tokyo Winery(Uses 5 types of grapes / Juicy/ Smooth)

「高尾」をはじめとする5種類の東京産の葡萄を掛け合わせたワイン。華やかな香り、葡萄のミックスジュースのような喉を潤す味わいが広がる。

Glass 1,100円

Bottle 7,200円

003
岩手
IWATE

亀ヶ森醸造所

亀ヶ森ヌーヴォー

Kamegamori Nouveau(Using Early Steuben / Subtle Sweetness / Acidity)

今シーズン最初に収穫したアーリーステューベン。フレッシュな甘い香りに程よい酸味。ゴクッと飲める味わいは、少し置いてもおいしい。

Glass 850円

Bottle 5,400円

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

おこっぺゴーダチーズ



東京ワイナリーのワイン作りは、全て人力。
ワインプレス機での圧搾は2人がかりで慎重に行う。



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。



圧搾後の葡萄果汁。ほのかにアルコールの
香りがするが、まだジュースの状態。

醸して1週間の葡萄「高尾」。
桶の中で元気に発酵中。

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。

025
滋賀
SHIGA

Yellow Magic Winery
スチューベン
Hitomi Winery(refreshing taste / slight acidity and bitterness)

5,600円

爽やかで青みのある香り、穏やかな酸と、後に抜ける苦味が心地いい。

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

1,700円

(彦市 / 白老 / でらから / 霧筑波)

008
茨城
IBARAKI

月の井酒造店

彦市 純米無濾過生原酒 荒走

Hicoichi (Non-filtered / Flesh)

大洗産チヨニシキを原料に、蔵内の井戸水を使い醸造。新酒ならではの爽やかさと、飲みごたえのある旨み。

半合 600円

023
愛知
AICHI

澤田酒造

白老 自然栽培米の酒

Hakurou (Smells like melon / Dry)

無農薬・無化学肥料で育てられた自家採取の雄町米を使用。米本来の力を素直に引き出すように造られた一本。

半合 600円

023
愛知
AICHI

澤田酒造

でらから 純米白老

Derakara (Very dry / Sharp)

辛口好きのための超辛口純米酒。愛知の濃い味付けの食にも合う。

半合 600円

008
茨城
IBARAKI

浦里酒造店

霧筑波 きもと仕込み純米吟醸

Kiritsukuba (Mellow / Aging sake)

茨城発祥の小川酵母で醸し、一年以上の熟成を経て出荷。旨み・薫りともに静かでまろやか。冷酒～ぬる燗で楽しみたい。

半合 600円

日本酒に合うオススメ料理はこちら！

つと豆腐、カマスの一夜干し



澤田酒造の皆さん。昨年末の火災で蔵の麹室が全焼したが、酒造りをあきらめず、ファンの元へ届け続けたいと語る。



全焼前の麹室の様子。来年秋の再建を目指す。

澤田酒造の昔ながらの木製の甕（こしき）。

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	700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



青酎・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ割り)

Aochu (straight / on the rock / soda)

013 東京 TOKYO	あおちゅう飲み比べ	700円
	あおちゅう10種の中から3種を飲み比べ。コクと酸味、 青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。	

	青酎(麦25度・麦35度・池の沢)	600円
	恋ヶ奥	600円
	あおちゅう広江マツ	700円
	あおちゅう奥山直子	
	あおちゅう広江末博	
	あおちゅう広江順子	
	あおちゅう菊池正3年	
	青酎PREMIUM	1,100円

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

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	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！

豆腐よう、干し芋素揚げ

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。	
古酒 Aged Awamori	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。	
	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

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。



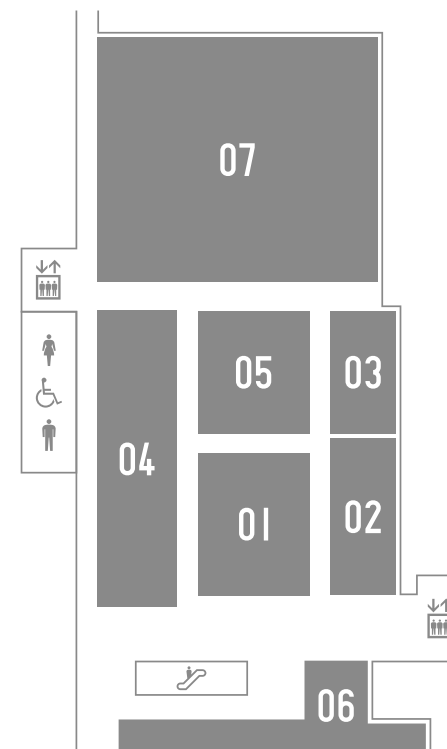
認定品

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。



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。

