



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

季節の果物に、たっぷりのクリーム。
ヨーグルト入りで、爽やかに仕上げています。
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

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

醤油麴と一緒ににお出しします。天日塩をかけても。
特定原材料7品目：小麦（※醤油麴に含まれます）



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。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。
特定原材料7品目：乳



季節の果物はそのときによって変わります。今日の内容は、スタッフまで。



“安心して食べられる豆腐を”と、素材の大切さを教えてくれる久保隆徳さん。



卓上にある「土佐のあまみ屋」の天日塩。
ぜひアイスにかけて、食べてみてください。



奥沢・D&DEPARTMENT DININGの
定番 d& ロールケーキを、d47 食堂でも。

アフオガート

Affogato

+ 200 円でd クッキー（1 枚）をお付けできます。

001
北海道
HOKKAIDO

ヨーグルト アフオガート

820円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

「おこっぺヨーグルト」を使った柔らかいアイスに
乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸をかけて。

特定原材料7品目：乳

028
兵庫
HYOGO

ダーズリン アフオガート

820円

MUSICA TEA Affogato

MUSICA TEA のオリジナルダーズリンアイスに、
濃いダーズリンティーをかけて。

特定原材料7品目：乳



熊本県合志市にある、社会福祉施設「野々島学園」が運営する「SLOW GELATO」で、素材を生かし、丁寧に作られたジェラート。



MUSICA TEAを営む堀江さんは、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。



夏は青草、冬は干し草を食べて、牧草地上で元気に育つ、ノースブレインファームの牛たち。



d&アイスクリーム、できました。
8/12(木)～9/2(木)まで、WEB限定発売中。

珈琲

Coffee

039
高知
KOCHI



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

041
佐賀
SAGA



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 aftertaste / Go well with milk



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。



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



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 MISTICA」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。

季節のおすすめ

Homemade Drink

026
京都
KYOTO

志ば久の赤紫蘇ソーダ

800円

Red Shiso Soda (Homemade soda with Fresh Red Shiso)

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

糀みかんエード

600円

Amazake Orange Ade

「名刀味噌本舗」の米麴100%の甘酒と、摘果
青みかんの果実と果汁で作る炭酸ドリンク。

026
京都
KYOTO

黒豆ときな粉のラテ (HOT / ICE)

650円

Black soybean and soybean flour latte

LIFE
STOCK

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

008
茨城
IBARAKI

ノン・エール

800円

Non Ale

茨城県にて190年もの間酒造りを行う老舗酒蔵、木内酒造による
麦芽とホップのみでつくられたノンアルコールビール。

京都の大原にある「志ば久」。
初夏には無農薬の赤紫蘇が畑いっぱいに広がる。



黒豆を炊く際に出る「割れ豆」の選別作業。
つくってくださる生産者さんのことを想って
素材を無駄にしない、気持ちの入る工程。



漬物にする作物を毎年自家採種し、栽培、
製造までの全てを自分たちの手で行っている。



ひとつひとつの素材にこだわる津乃吉。
丹波篠山で手間をかけて育てられた
最上級品の黒豆のみを厳選しています。



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)

600円

Chinshin Oolong

茨城・猿島地方産。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。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂

釜炒り茶 かなで

600円

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。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

600円

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)



一番茶の甘みと香ばしい香りが鼻をぬけ、
口の中にも余韻が残ります。

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 (HOT / ICE)

600円

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから
伝わるお茶。温度で味わいに変化。

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、
杵で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。

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



信州生まれの美味しいトマト 650円

Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま絞りました。



コアップガラナ 550円

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。



黄金しょうがのジンジャーエール 780円

Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が効いています。



紫波町のぶどうジュース(赤) 900円

Non Sugar Grape Juice

巨峰の親品種キャンベル・アーリー。甘さの中に程よい酸味。



リンゴりらっば さんさブレンド 600円

Non Sugar Apple Juice

多品種のりんごの個性を活かす、りんごりらっば。
つがるとさんさのブレンドは、甘酸っぱく、すっきり。



雪下になじんジュース 900円

Carrot Juice

豪雪で有名な新潟県津南町で農業を営む、はらんなか。
越冬させ早春に掘り出すになじんは、甘みがつよい。



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

950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

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

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！

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)

1,200円

White ale (fragrance of orange peel and cumin seed)

オレンジピ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

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

990円

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

ヴァイツェン

990円

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

セゾンドウジャボン

990円

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

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

1,600円

3 White Wine Flight Set

(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

Glass 1,080円

Okunoda Winery (Sparkling / Fresh)

Bottle 7,100円

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。

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン

蔵(白) 一升瓶

Glass 600円

Kuramubon Wine (Clear)

Bottle 8,700円

「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。

019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

K20bAK_DD(橙)

Glass 1,030円

Kyoeido (Orange / Light)

Bottle 6,600円

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！

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

1,850円

3 Red Wine Flight Set

(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！

おこっぺゴードチーズ



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。



醸じて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

半合 700円

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。

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

半合 700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。

012
千葉
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

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。

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



2012年、ヤマロク醤油五代目
山本康夫さんの呼びかけからスタートした。



1本の竹を割き、2人1ペアになって
竹簍(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 薬草園蒸留所)

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)

012
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
-----------	--------

青酎・あおちゅう・焼酎に合うオススメ料理はこちら！

カマスの一夜干し

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

神村酒造

うるま市

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。

渡久山酒造

伊良部島

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。

崎元酒造所

与那国島

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。

識名酒造

那覇市

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。

上原酒造所

糸満市

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。

八重泉酒造

石垣島

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 Sugar)(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

「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。



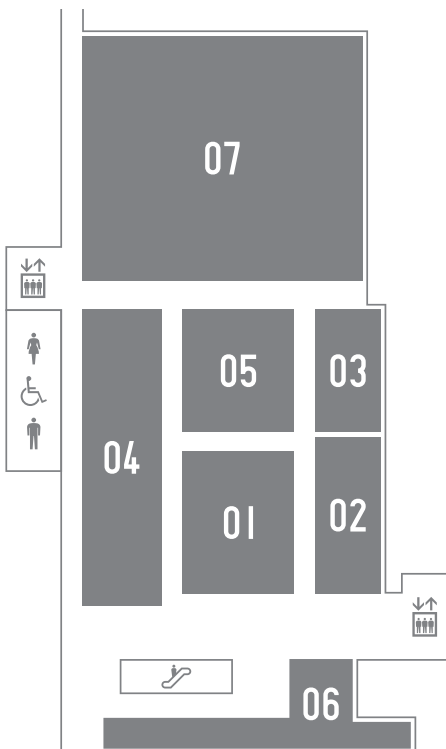
認定品

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シ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。

