



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

ビール

Beer

016
富山
TOYAMA



城端麦酒

Draft / Johana Beer

富山県南部に位置する越中の小京都と呼ばれている城端町に2001年に誕生。地元の天然水を仕込み水として使用している。

輝W7 カガヤキウィートセブン

Kagayaki Wheat Seven

地元産小麦農林10号を使用、柑橘系ホップの苦みと香り。

1,200円

麦やエール

Mugiya Ale

地元産コシヒカリ使用。すっきりと円やかな味わい。

1,200円

042
長崎
NAGASAKI



アイランドブルワリー

Bottle / Island Brewery

長崎県唯一のマイクロブルワリーとして2021年より醸造開始。魚に合うビールとして壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹使用。

ゴールドデンエール

Golden Ale

柑橘系ホップのフルーティな香りをまとった軽やかな飲み口。

1,100円

柚子麹エール

Yuzu Koji Ale

壱岐産の柚子と白麹をふんだんに使用。ゆずの香りが華やか。

1,100円

015
新潟
NIIGATA



妻有ビール

Bottle / Tsumari Beer

豪雪地帯の越後妻有にて醸造。生ビールを持ち帰ることができるグラウラーを導入するなど、地域に根差すブルワリー。

めでたしゴールデンエール

Golden Ale

1,000円

オレンジピールと、ホップのトロピカルな香りが特徴。まずはここから。

豪雪ペールエール

Pale Ale

1,000円

苦味は抑えめで、麦芽の風味とほどよいホップの香りを感じられる。

十日町そばエール

Soba Ale

1,000円

十日町産とよむすめの蕎麦の実をローストして使用。おとなのそば茶。

013
東京
TOKYO



47 BREWERY BEER

Bottle / Today's Special

1,000円～

47都道府県のマイクロブルワリーから今日の1本をご紹介します。詳しくはお尋ねください。

031
鳥取
TOTTORI



タルマーリーのビール

Draft / Open only on the 3rd Weekends

1,000円

第3金土日限定。野生酵母を使ったパン作りを通して得た知識をビール造りに応用。

白ワイン / グラス

White Wine (Glass)

ボトルリストもあります。

白ワイン飲み比べセット

1,600円

3 White Wine Flight Set

(Why don't you go beach? / まぜこぜワイン / K20bAK_DD)

015
新潟
NIIGATA

ドメヌ・ショオ

Why don't you go beach?

Domaine Chaud (Sparkling / Acid)

Glass 980円

Bottle 6,300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。

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン白 一升瓶

Mazekoze Wine (Non-Filtered)

Glass 700円

Bottle 11,300円

ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めしたさいに残った澱部分を落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。

019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

K20bAK_DD(橙)

Kyoeido (Orange / Light)

Glass 1,030円

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、生活の一部になるテーブルワイン。果実の旨味感じるオレンジワイン。



日本海に広がる海岸地帯にあるドメーヌ・ショ
オ。ロゴは植物の命の根幹である葉の模様。
今年と一緒にオリジナルワインを製造中。



創業1892年の酒井ワイナリーは
東北最古のワイナリー。冬には積雪も。



「共に栄える」という文字には、ブドウ栽培・ワイ
ン醸造を通じて、山梨の農業全体の下支えをし
たいという小林さんの思いから。

赤ワイン / グラス

ボトルリストもございます。

Red Wine (Glass)

ボトルリストもあります。

赤ワイン飲み比べセット

1,550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。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5種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 (Early Steuben / Subtly Sweet and Sour)

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、少し置いても美味。

Glass 850円

Bottle 5,400円



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)

025

滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

スチューベン

5,600円

Hitomi Winery (refreshing taste / slight acidity and bitterness)

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

くらむぼんワイン

マスカット・ベリーA

Kuramubon winery (Oak / 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。

006
山形
YAMAGATA

WOODY FARM & WINERY

The Trial Batch

セミカーボニックマセレーション 2019

Woody Farm & Winery (Fruity / Spicy)

6,000円

蔵王山麓かみのやまにて自社畑のぶどうでワイン
をつくる。豊かなベリーの香り、控えめなタンニン。

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

1,700円

4 Sake Flight Set

(曙 大吟醸 / 三笑楽 / 勝駒 / 千代鶴)

016
富山
TOYAMA

高澤酒造場

曙 大吟醸

Akebono Daiginjo

落ち着いた吟醸香とかすかな酸味。
飲み飽きしない漁師町の酒。

半合 650円

016
富山
TOYAMA

三笑楽酒造

三笑楽

Sansyouraku

豪雪地域で知られる、五箇山の地酒。
その寒さが旨さとなり、麴の香りと優しい呑み当たり。

半合 650円

016
富山
TOYAMA

清都酒造

勝駒

Kachikoma

県内で最も小さな酒蔵。
水のような軽さ。米の旨味が生きていて、さらりと呑める。

半合 650円

016
富山
TOYAMA

千代鶴酒造

千代鶴

Chiyotsuru

名水穴谷の冷水を仕込水とし、穏やかな味わいとふくよかな香り。

半合 650円



富山市にある酒屋・石坂善商店。
今月の日本酒を選んでいただきました。



喉が鳴っては、もう一杯。杜氏の想い、すべて伝える酒店。富山の酒を相談すれば「これ、呑んで見られ」と。間違いなく旨い酒との出逢いがある。



木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake・Brandy)

012
千葉
CHIBA

寺田本家

木桶仕込

半合 700円

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。

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み

半合 700円

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。

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

ISUMI KOSUI PEAR

20ml 1,100円

The First Batch in Kioke Barrel

2019年ついに誕生した木桶仕込み。隣町の

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。

木桶職人 復活プロ ジエクト

KIOKE CRAFT REVIVAL

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本の竹を割り、2人1ペアになって
竹籬（たけたが）を編む。



「木桶仕込みの酒2本セット」Web販売中。
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)

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
-----------	--------



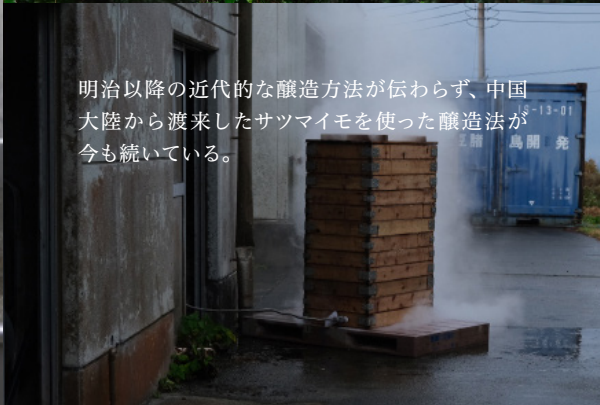
伊豆諸島最南端、八丈島の南 約70キロメートルに位置する、人口わずか170人ほどの島。



青ヶ島酒造の杜氏のひとりである奥山晃さん。お母さんの直子さんの後を継いで昔ながらのおちゅうを醸している。



オオムニワタリの葉を大麦にかぶせ、コウジカビを穀物に移す。



明治以降の近代的な醸造方法が伝わらず、中国大陸から渡来したサツマイモを使った醸造法が今も続いている。

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

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 (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。

崎山酒造廟

金武町

古酒

Aged Awamori

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。

請福酒造

イムゲー

IMUGE

石垣島

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。

八重泉酒造

石垣島

高濃度泡盛

High Concentrated
Awamori

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。

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

Nikaïdo

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

梅酒・果実酒 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Plum Wine / Fruit Liquor

梅酒

Plum Wine

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

030
和歌山
WAKAYAMA

九重雑賀

雑賀梅酒

Saika Sake Based Plum Liquor

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 Plum Liquor / 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

果実酒

Fruit Liquor

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

桜柑橘サワー

Koji Citrus Sour

大和桜酒造の芋焼酎と名刀味噌本舗の甘酒、季節の柑橘。

800円

季節のおすすめ

Seasonal Drink

039
高知
KOCHI

tre³tre³ 摘み草ティーソーダ
Wild Herbs' Soda

800円

ハイビスカスや赤紫蘇などの入った、
少し酸味のあるブレンドティーをシロップに。

033
岡山
OKAYAMA

糀だいたいエード
Amazake Citrus Ade

600円

「名刀味噌本舗」の米麴100%の甘酒と、
だいたいの果実と果汁で作る炭酸ドリンク。

008
茨城
IBARAKI

石黒種麴店の甘酒 (HOT / ICE)
Amazake

600円

昔ながらの麴蓋を使った麴づくりを行う、
石黒種麴店。麴のすっきりした甘みがたつ。



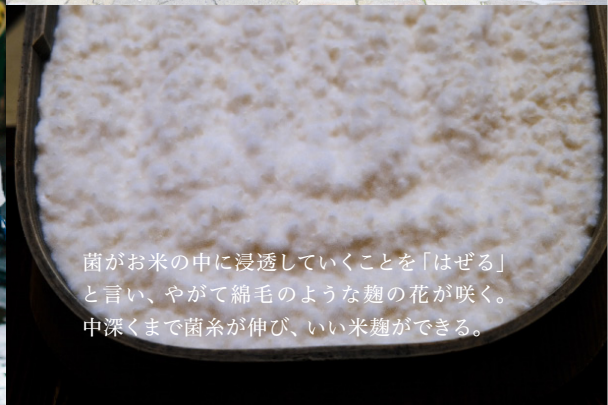
tre³tre³のお茶は、
透き通る清流のように、どこか清々しい。



岡山県瀬戸内市備前長船にある名刀味噌。
県産朝日米で仕込んだ米麴100%の甘酒は
麴のうまみをしっかりと感じる。



北陸唯一の種麴店である、石黒種麴店。
お客様の健康を考え、無添加にこだわる。



菌がお米の中に浸透していくことを「はぜる」と言い、やがて綿毛のような麴の花が咲く。
中深くまで菌糸が伸び、いい米麴ができる。

珈琲

Coffee

016
富山
TOYAMA

koffe

富山市の松川沿いにある自家焙煎珈琲店「koffe」。店主の山中康次さんは世界各国から厳選したスペシャルティコーヒーを丁寧に焙煎・ブレンドし、地元の人たちから愛されている。

dオリジナルブレンド (HOT)

600円

d Original Blend / Refreshing

グレープフルーツのような爽やかな酸味と苦み。

koffe (ICE)

600円

koffe / Deep Roast

しっかりとした苦みとコクがミルクとよく合う、深煎りブレンド。



ゆったりした時間が流れる店内では、
コーヒーと一緒に季節のスイーツが楽しめる。
どれもシンプルで美味しい。



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。

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
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。



茶・発酵茶

Japanese Green Tea・Fermented Tea

008
茨城
IBARAKI

キムラ製茶場

青心烏龍茶(HOT / ICE)

Chinshin Oolong

茨城・猿島地方産。スツ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

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

抹茶入り玄米茶

Roasted Brown Rice Tea with Matcha

70年近く続く町のお茶屋さん。
香ばしい玄米の香りと抹茶の爽やかさ。

550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香りが鼻をぬけ、
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)

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。

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。



岡野園の玄米茶。玄米の香りもさることながら、緑茶の旨みがしっかり。



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

020
長野
NAGANO



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。

001
北海道
HOKKAIDO

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。

039
高知
KOCHI

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。

003
岩手
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤) 900円

Non Suger 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。

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっぱ さんさブレンド 600円

Non Suger Apple Juice

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

015
新潟
NIIGATA

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んじんは、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。

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。

青みかん

650円

Green Orange

早摘みの温州みかんは爽やかな酸味で甘さ控えめ。大人のみかんジュース。

伊予柑

750円

Iyokan

クセになる苦味と甘味のバランスがとれたジュース。

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。

甘夏

650円

Amanatsu

夏みかんから生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるような酸っぱさ。

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。

デザート

Dessert

おすすめのお茶とのセット、ご用意しています。

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド

Fruit Sandwich

750円

+ 青心烏龍茶 1,350円

旬の果物を楽しむフルーツサンド。鼻に抜ける華やかさのある青心烏龍茶は、自家製ヨーグルトクリームと相性抜群。果物の余韻までお楽しみください。

特定原材料7品目：乳・小麦



013
東京
TOKYO

カスタードプリン

Custard Pudding

650円

+ 加賀棒茶 1,250円

プリンの上に黄身と白餡を練り合わせた“黄身餡”をトッピング。加賀棒茶の香ばしさが、プリンの滑らかな甘さと絶妙に合います。

特定原材料7品目：乳・卵



037
香川
KAGAWA

豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

800円

+ 石鎚黒茶 1,400円

「くぼさんのとうふ」の大豆の味がしっかりと感じられる豆乳アイス。石鎚黒茶が持つまろやかな酸味は、つい交互に口に入れたくなる組み合わせ。

特定原材料7品目：小麦



009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

Yogurt from Shoji Hamada's Family

600円

+ 青心烏龍茶 1,200円

元種は陶芸家・濱田庄司さんのご自宅で継いでいた菌。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。ヨーグルトの酸味には爽やかな甘みのある青心烏龍茶とご一緒に。

特定原材料7品目：乳





“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。
消泡剤の代わりに米ぬかを使用。



季節の果物を使ったフルーツサンド。
詳しくはスタッフまで。



茨城のキムラ製茶場では、日本では栽培が難し
いとされてきた、台湾の品種「青心烏龍茶」の栽
培と、香りを引き出す製茶を実現。



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。

アイス・アフガート

Ice Cream・Affogato

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティー

Daajeling Tea Gelato

MUSICA TEA による d オリジナルダージリン茶葉を
蒸らして香りを活かしました。d クッキー付。

アイス

780円

Ice Cream

特定原材料7品目：乳・卵

アフガート（+ダージリンティー）

980円

Affogato / + Daajeling Tea

特定原材料7品目：乳・卵

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズン

Rum Raisin Ice Cream

沖縄のさとうきびで造るヘリオス酒造の
ラム酒（黒糖酒）使用。大人なアイス。d クッキー付。

アイス

800円

Ice Cream

特定原材料7品目：乳・卵

アフガート（+温かいりんごジュース）

980円

Affogato / + Hot Apple Juice

特定原材料7品目：乳・卵



“アートの力を利用して、多様な市民が社会の中で、それぞれの個性や創造性を最大限に生かせる場所を作りたい”との想いで、d47食堂のアイディアを出した野々島学園さん。



1952年創業、約70年の歴史がある紅茶専門店、日本で初めて本格的なポットサービスを提供したTea Saloon MUSICA。



後継者の堀江勇真さん。紅茶好きは多くの人に受け継がれました。

アイス・アフガート

Ice Cream・Affogato

037
香川
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス 800円

Soy Milk Ice Cream

大豆の甘みを感じるアイスに3種の醤油をかけ比べ。

特定原材料7品目：小麦

023
愛知
AICHI



日東醸造「しろたまり」

White Soy Sauce / Nitto Jyozo

素材の色と風味を生かす白たまり。塩キャラメルのような味に。

037
香川
KAGAWA



ヤマロク醤油「鶴醤」

Tsuru Bishio / Yamaroku Shoyu

深いこくとまろやかさを極限まで追及。豆乳のおいしさが際立つ。

034
広島
HIROSHIMA



岡本醤油「二段仕込み熟成三年」

Three Years Aged Soy Sauce / Okamoto Shoyu

旨みがしっかりあるが、あっさりめなので使いやすい。みたらし風味に。

026
京都
KYOTO

黒豆アイス

820円

Black Soy Bean Ice Cream

津乃吉で黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を活用。

ごろっとした黒豆の香りを楽しんで。d クッキー付。

特定原材料7品目：乳・卵

粒の大きい黒豆だけを使用。縁起物である黒豆煮は、割れてしまうと商品にならないため、今回アイスとして活用させていただくことに。



炊き上がった黒豆は、ひとつずつ目で確認しながら、手作業で選別している。厳選した素材で炊いているので、煮汁も無駄にしない。



冬のd&アイスクリームセットできました。
Webサイトで限定発売中。





「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。



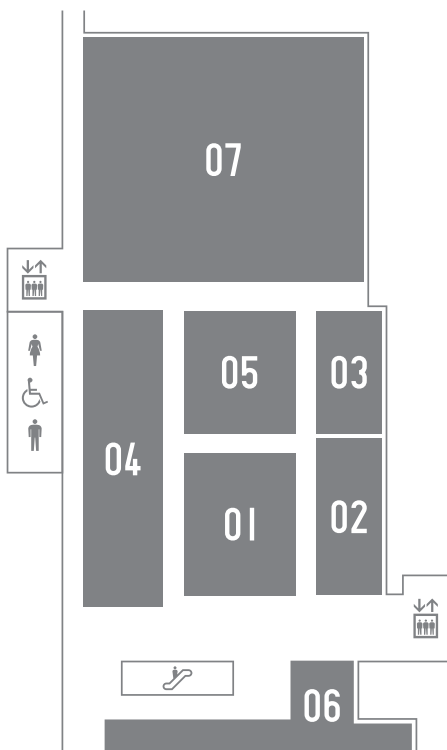
認定品

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。

