



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

024  
三重  
MIE



## 伊勢角屋麦酒

Draft / Ise Kadoya Brewery

約450年の歴史を持つ二軒茶屋餅角屋本店から生まれた伊勢角屋麦酒。1997年の創業以来、「伊勢から世界へ」を合言葉に世界が認めるビールをつくる。

### ペールエール

300ml 1,200円

Pale Ale / 5.0% ABV.

イセカドの代表作「伊勢ペ」。モルトの旨味とフルーティーな香り。クラフトビール初心者にもおすすめの、飲みやすく飽きのこない王道ビール。

031  
鳥取  
TOTTORI



## タルマーリー

Draft / Talmary's Beer

森の豊かな鳥取県智頭町那岐の天然水だけを使い、純粹培養のイーストを使わず、すべて野生酵母だけで醸す醸造所。

### ブレッドビア

300ml 1,500円

Bread Beer / 3.5% ABV.

タルマーリー×D&DEPARTMENT コラボビール。タルマーリーのパンを原料とし、そこに複雑味を加えるためのライ麦、それらをレーズン酵母で発酵させたビール。一年間熟成させた深い味わい。

200ml 1,100円

※生ビールは入荷状況により内容を変更する場合があります。本日のビールはスタッフへおたずねください。

003  
岩手  
IWATE



## ベアレン醸造所

Bottle / Baeren Brewery Co.,Ltd

クマのマークでお馴染みの醸造所。ヨーロッパの伝統的なビール文化を尊重したビールづくりをする。

### かぼすラードラー

330ml 1,000円

Kabosu Radler / Radler / 2.5% ABV.

大分県産のかぼす果汁を使用した、まろやかな酸味の和柑橘ビール。清涼感たっぷり。

027  
大阪  
OSAKA



## 箕面ビール

Bottle / Minoh Beer

大阪府箕面市にて1996年から地ビールを醸造。「特別なビール」ではなく、デイリーなビールをつくる。

### おさるIPA

330ml 1,000円

Osaru IPA / IPA / 6.0% ABV.

5種類のアメリカンホップを贅沢に使用し、香りとキレのあるIPA。おさるラベルも可愛い楽しい一杯。

020  
長野  
NAGANO



## 志賀高原ビール

Bottle / Tamamura-Honten Co.(SHIGAKOGEN Beer)

雄大な自然の恵を受けて酒造りをする玉村本店が“自分たちが飲みたいビール”をコンセプトに醸造。

### Baby Blonde Miyama

330ml 1,000円

Japanese Saison / Blonde Ale / 5.0% ABV.

酒米の美山錦を使用。ほんのりとした甘みを感じながらもドライで爽快！

### Africa PaleAle

330ml 1,000円

Session IPA / 5.0% ABV.

清涼感漂う柑橘系アロマ。ガッツリと苦い飲みごたえの一杯。

# 白ワイン

White Wine

## 白ワイン飲み比べセット

1,750円

3 White Wine Flight Set

(YMW オレンジワイン 2022 / 白 和ん田 / くらむぼん甲州)

006  
山形  
YAMAGATA

D&DEPARTMENT × YMW

dオリジナル オレンジワイン 2022 Glass 1,200円

Original Orange Wine 2022(Delaware 100%)

香り高く、糖度もしっかりとしたデラウェアを、全房、除梗を積層して低温でゆっくり発酵を促し、辛口でありながらキュートな香りが特徴。

003  
岩手  
IWATE

亀ヶ森醸造所

白 和ん田

Glass 700円

White "Wanda" (Flowery taste / Smooth)

りんごとぶどう農家の二人が立ち上げた、ぶどうそのままの味わいを大切に  
するワイナリー。青紅伊豆<sup>べにいず</sup>のほどよい酸味とナイアガラの華やかな香り。

019  
山梨  
YAMANASHI

くらむぼんワイン

くらむぼん甲州

Glass 850円

Koshu (White Wine / Dry / Refreshing)

Bottle 4,900円

葡萄がワインになるのを手助けするという考えのもと、より自然な味わいを  
目指すワイナリー。瑞々しい青柚子のような、さっぱりとした甲州の味わい。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ 700円

# 赤ワイン

Red Wine

## 赤ワイン飲み比べセット

1,750円

3 Red Wine Flight Set

(ドメーヌ・ショオ ロゼワイン 2022 / 亀ヶ森ヌーヴォー 2022 / ソワフ ルージュ 2021)

015  
新潟  
NIIGATA

D&DEPARTMENT × ドメーヌ・ショオ

### dオリジナル ロゼワイン 2022

Glass 1,200円

Original Rose Wine (Fruity / Round / Coulant)

Bottle 7,200円

新潟産の3種の赤ワイン品種ぶどうを白ワイン仕込みにしたロゼ。スチューベン  
の軽やかさ、カベルネソーヴィニヨンとメルローのふくよかさと余韻が特徴。

003  
岩手  
IWATE

亀ヶ森醸造所

### 亀ヶ森ヌーヴォー 2022

Glass 980円

Kamegamori Nouveau (Flesh / Smooth)

Bottle 6,100円

毎年ラベルに瓶詰めした日の景色を取めている。アーリースチューベン  
開けたてのフレッシュさから、開栓後しばらく置いても落ち着いた味わいを楽しめる。

025  
滋賀  
SHIGA

ヒトミワイナリー

### ソワフ ルージュ 2021

Glass 880円

Soif Rouge (Non-Filtered / Clean / Fruity Aroma)

Bottle 5,200円

にがりワインを専門とし、ぶどうの個性を楽しめるワインづくりをおこなう。  
山形県産のマスカットベリー A の美味しさが詰まった1本。喉の渇きを癒すワイン。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ 700円

# 日本酒

Sake

## 日本酒飲み比べセット

1,700円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(るみ子の酒 / 英-はなぶさ- / 田光-たびか- / KINO2)

024  
三重  
MIE

森喜酒造場

### るみ子の酒 9号酵母 特別純米酒

半合 700円

Rumiko no Sake (refreshing and full-bodied taste)

1998年より、米と麴、水だけで醸す「純米酒」のみを醸造。「夏子の酒」の作者・尾瀬あきら先生による命名で、酒造を代表する酒。

024  
三重  
MIE

森喜酒造場

### 英-はなぶさ- 生酛 特別純米酒

半合 700円

Hanabusa (taste with sourness and depth)

伊賀の契約農家と自社田にて育てた無農薬の山田錦を使用したシリーズ。お米本来の味と生酛特有の酸味を感じられる。

024  
三重  
MIE

早川酒造

### 田光-たびか- 特別純米酒 神の穂

半合 700円

Tabika (mind aroma and sharp taste)

鈴鹿山脈釈迦ヶ岳の伏流水と地元・田光地域にて契約栽培された「神の穂」を使用した1本。蔵の横を流れる田光川が名前の由来。

024  
三重  
MIE

元坂酒造

### KINO 2 / 帰農2

半合 700円

Kino2 (a cop of peace, and rich flavor)

「全ての産業は農に帰す」というコンセプトの新ブランド。自社田にて栽培した「伊勢錦」使用。お酒を飲みながら、お米や農業に想いを馳せてほしい。

日本酒に合う一品

・鮎寿しのとも和え 600円 ・丸干しウルメイワシ 150円

# 木桶酒

KIOKE (wooden barrels)

## 日本酒

Sake

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

昔ながらの木桶を使い、生もと・酵母無添加で醸す「しぜんしゅ」。蔵に棲む酵母菌が活躍する事で生まれる清々しい酸味、木桶ならではの野趣あふれる味わい。

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、新しい発酵文化を牽引するパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。火入れの原酒なので、旨味・味わいも濃くてしっかり。

## ブランデー

Brandy

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

ISUMI BARRELED PEAR 20ml 1,100円

Matured from Oak Barrel

木桶で仕込んだいすみ市岬地域の梨・豊水のブランデーを、オークの樽で熟成。木桶と木樽、2つの樽を使った梨のブランデー。



# クラフトサケ・どぶろく

Craft Sake

025

滋賀

SHIGA

ハッピー太郎醸造所

ハッピーどぶろく

60ml 600円

Happy "Doburoku"

地元農家の自然循環農法米、自家製“完熟糶”、長浜の地下水で仕込まれ、乳酸無添加。フルーティーなお米の甘み、ちょっと濃厚な微炭酸。

007

福島

FUKUSHIMA

haccoba

はなうたホップス

60ml 900円

Hopped Sake

東北に伝わる幻のどぶろく製法に使われるホップ「唐花草」に柑橘系のアロマホップを掛け合わせ、お米の甘みと爽やかな香りが突き抜けます。

## 梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liquor

030

和歌山

WAKAYAMA

MINABE CRAFT UMESHU

Yii(イー)

30ml 1,200円

Yii (Craft Gin SAKAKI/Nanko-Ume/Beet Sugar)

梅酒の固定概念を飛び越えたクラフト梅酒。紀州熊野蒸溜所のクラフトジンを使用した香り高い梅酒。ソーダで割るだけでカクテルのようにも楽しめます。おすすめの飲み方（ロック／ソーダ割り）

# 蒸留酒

Hard Liquor

ジン  
Gin

013  
東京  
TOKYO

## 東京八王子蒸留所

Ten Coffee-ten

八王子市で祖父の代から続く製造工場に生まれた中澤さんは、出張先のバーで飲んだ一杯のジンとの出会いからクラフトジンづくりを決意。新たなスタンダードを目指すべく生まれたクラフトジン蒸溜所。

東京八王子蒸溜所

## トーキョーハチオウジン CLASSIC

Tokyo Hachio Gin CLASSIC

伝統的なロンドンドライジンの製法によって作られた八王子生まれのクラフトジン。12種類のボタニカルにはレモンや甘夏の和柑橘も。

### 野草茶ジンティーソーダ

1,400円

Gin, Original Blend Tea Soda

トレトレtre3tre3 のdオリジナルティーソーダ使用。高知の仁淀川上流で育つ山茶、どくだみ、和はっかを手摘みした野草茶のティーソーダと合わせることで豊かな香りに。

### 季節の柑橘のジンソーダ

1,100円

Gin, Soda, Seasonal Citrus

タネから商店から届く季節の柑橘をぎゅっと絞って。ジンのボタニカルとも相性がよく、爽やかな香りとスッキリとした飲み心地です。

### ジンのお湯割り

1,000円

Gin, Hot Water

タネから商店から届く季節の柑橘と一緒に湯割りに。少し意外かもしれませんが、実は相性がよく、オススメの飲み方。寒い季節にカラダの温まる一杯。

# 蒸留酒

Hard Liquor

## グラッパ

Grappa

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所 × D&DEPARTMENT

### 065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie 2022 GRAPPA DELAWARE  
from Yellow Magic Winery for D&DEPARTMENT

d オリジナル オレンジワイン 2021 を瓶詰めしたあとのワイン及び  
オリを蒸留。デラウェアの軽さや爽やかさが際立つグラッパです。  
(アルコール度 42%)



## グラッパのフローズンドリンク

1,000円

Frozen Grappa

SHIBUYA CHEESE STAND さんのホエーと国産のレモンを丸  
ごと使ったグラニテにグラッパをかけて。食後にさっぱりと。

特定原材料7品目：乳 ※これはお酒です。

## ブランデー

Brandy

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

### ISUMI BARRELED PEAR

20ml 1,100円

Matured from Oak Barrel

木桶で仕込んだいすみ市岬地域の梨・豊水のブランデーを、オー  
クの樽で熟成。木桶と木樽、2つの樽を使った梨のブランデー。

# 焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (on the rock / soda / water / hot water)

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

042  
長崎  
NAGASAKI

重家酒造  
ちんぐ 25度  
Chingu

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

米

Rice chochu

043  
熊本  
KUMAMOTO

豊永酒造  
自我田(じがでん)  
Jigaden

600円

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 3尾150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)

047  
沖縄  
OKINAWA

## 泡盛飲み比べセット

900円

3 Awamori Flight Set

個性豊かな泡盛3種を飲み比べ。原材料、水、造り、貯蔵年数など、様々な違いを楽しむ。

金武町

崎山酒造<sup>いざ</sup>廠

### 松藤2005 秘蔵酒 25度

30ml 700円

Matsufuji 25%

三日麴でつくる酒造の会心の出来栄の泡盛を社長が密かに15年間貯蔵していた秘蔵古酒。まろやかな口当たり。

うるま市

神村酒造

### 暖流 琥珀伝説 30度

30ml 600円

Danryu from Amber Legend 30%

泡盛をバーボンウイスキーで使われたオーク樽<sup>たん</sup>で3年以上貯蔵。甘い香りが漂う。炭酸で割るハイボール、通称「暖ボール」がおすすめ。

名護市

津嘉山酒造所

### 國華 30度

30ml 600円

Kokka 30%

県内最大規模の赤瓦葺き屋根を有する酒造所で造られる泡盛。どっしりとした米の旨み、甘み、コクを感じる。ふくよかで飲みやすい。

泡盛に合う一品

・豆腐よう 600円

# 青酎・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ割り)

Ao-chu (straight / on the rock / soda)

東京から358km、伊豆諸島最南端に位置する青ヶ島で造られる幻の焼酎。

013  
東京  
TOKYO

## あおちゅう飲み比べセット 900円

3 Ao-chu Flight Set

ラインナップの中から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 各600円

麦25度 麦白麹仕込み6年以上熟成。どっしりとした味。

麦35度 ローストナッツのような香ばしさと薬酒の風味。

池の沢 芋焼酎を4年熟成。甘い香りと青葉のような香り。

## 恋ヶ奥 600円

原料の麦に、炒った麦を加えるため香ばしさが特徴。

## あおちゅう 広江マツ 700円

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。

## あおちゅう 奥山直子 700円

国産麦と島産サツマイモの自然麹仕込み。

## あおちゅう 広江末博 700円

毎年作る原酒を継ぎ足しながら長期熟成させたまろやかな味。

## あおちゅう 広江順子 700円

野生の菌で発酵する自然麹仕込み。10年以上の長期熟成。

## あおちゅう 菊池正3年 700円

サツマイモをふんだんに使って仕込む3年熟成。甘みが強い。

## 青酎PREMIUM 1,100円

10年熟成の芋焼酎と7年熟成の麦焼酎をブレンド。バランスの良い味。

# 季節のおすすめ

Seasonal Drink

030  
和歌山  
WAKAYAMA

きんばち

## 金八みかんエード

"HOT" Mandarin Orange Ade

「金八みかん」は、コロっと小さく丸い果実に濃厚な甘みが詰まったみかん。大きく育ちすぎた果実を使い、生姜とローズマリーと合わせて温かいドリンクに。

720円

026  
京都  
KYOTO

## 黒豆ときなこのラテ (HOT)

Kuro-mame Kinako Latte

京都津乃吉さんの黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を活用させていただいたレシピ。牛乳と合わせて温かいドリンクに。上品な甘さ。  
特定原材料7品目：乳

700円

039  
高知  
KOCHI

トレトレ  
tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup>dオリジナルブレンド

## ティーソーダ

Original Blend Herb Tea Soda

仁淀川に自生する香りが華やかなどくだみ茶に、ほんのりと甘みを感じる優しい香りの釜炒り茶、すっきりとした和ハッカをブレンド。甘さを加えずソーダで割った食事にも合わせやすい一杯。

800円



# 珈琲

Coffee

021  
岐阜  
GIFU

## コクウ珈琲

Cocu Coffee

岐阜県美濃加市の旧宿場町にある自家焙煎珈琲店。築80年以上の旧郵便局を改装した店内は、静かにコーヒーを味わえる落ち着いた空間。オーナー兼焙煎士の篠田康夫さんが丹念に淹れるコーヒーにファンも多い。

コクウ珈琲 × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド (HOT)

650円

Aromatic / Fruity

さらりとした飲み心地なのに、果実味やこっくりとしたコクもあり、定食やデザートを楽しんだ後に、その余韻とともに味わえるブレンド。

マンデリン (ICE)

600円

Fullcity Dark

スモーキーな深い苦みのなかに甘さを感じる。後味スッキリな深入りブレンド。



# 紅茶

Tea

028  
兵庫  
HYOGO

## ム ジ カ テ ィ ー 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。

MUSICA × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド セイロン(HOT) 600円

Original Blend Ceylon Tea

紅茶の国スリランカ。ヌワラエリア・ディンブラ・ウバのミルクも合うブレンド。  
まずはストレートで、しっかりと味が出たらミルクを加えて味の変化をお楽しみください。

MUSICA × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド ダーじリン(HOT) 600円

Original Blend Darjiling Tea

渋みを抑えて飲みやすく仕上げたブレンド。

アールグレイ(ICE) 600円

Earl Grey

ほんのりスモーキーなクラシックタイプ。

# ハーブティー

Wild Herb Tea

039  
高知  
KOCHI

## トレ<sup>3</sup>トレ<sup>3</sup> 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。ティーバックから見える草花を眺めても楽しい。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

### オリジナルブレンド (HOT)

660円

Original Blend Herb Tea

釜炒り茶、赤しそ、ハイビスカス、アップルミントのほんのり甘く穏やかな酸味。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

### 季節のブレンド (HOT)

680円

Seasonal Blend Herb Tea

季節に合わせてブレンド。この時季ならではの味わいをお楽しみください。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

### オリジナルブレンド ティーソーダ (ICE)

800円

Original Blend Herb Tea Soda

仁淀川に自生する香りが華やかなどくだみ茶に、ほんのりと甘みを感じる優しい香りの釜炒り茶、すっきりとした和ハッカをブレンド。

# 茶・発酵茶

Japanese Green Tea・Fermented Tea

017  
石川  
ISHIKAWA



丸八製茶場

## 加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

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。

038  
愛媛  
EHIME

さつき会

## 石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

600円

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから  
伝わる発酵茶。温度で味わいに変化。

007  
福島  
FUKUSHIMA

清水薬草店

## 温ブレンド

Asian Ginseng Blended Tea

600円

江戸時代より作り続けられる「會津人參」を中心に8種  
類の薬草をブレンドしたお茶。飲むと体の芯からぽかぽ  
かと温まります。

# 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

### 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。

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。

### おひさまミックス

850円

Mix Orange juice

温州みかん、伊予柑、ポンカンをミックス。甘味と酸味のバランスが良い大人のみかんジュース。

### なつみ

850円

Natsumi

「カラマンダリン」と「ポンカン」の交配から生まれた品種。ぎゅっと甘く熟した果実をそのままかじるような濃厚さ。

## ジュース

juice

013  
東京  
TOKYO

### 自家製ジンジャーエール

800円

Ginger Ale

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

### 指宿温泉サイダー

700円

Soda pop

006  
山形  
YAMAGATA

### リンゴりらっぱさんさブレンド

750円

Non Sugar Apple Juice

015  
新潟  
NIIGATA

### 「はらんなか」の雪下人参ジュース

900円

Carrot Juice

# デザート

Dessert

009  
栃木  
TOCHIGI

## 濱田さんのヨーグルト

630円

Yogurt from Shoji Hamada's Family

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。

特定原材料7品目：乳

016  
富山  
TOYAMA

## カスタードプリン

680円

Custard Pudding

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。富山のセイアグリー健康卵を使用。

特定原材料7品目：乳・卵



021  
岐阜  
GIFU

## コーヒーゼリー

680円

Coffee Jelly

スモーキーな深い苦みのなかに甘さを感じるコクウ珈琲のマンデリンを使用。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵



# d&アイスクリーム

Ice Cream

037  
香川  
KAGAWA

## くぼさんのとうふ 豆乳アイス 820円

Soy Milk Ice Cream

「くぼさんのとうふ」の大豆の甘みをしっかりと感じる豆乳アイス。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵

034  
広島  
HIROSHIMA

## チョコレートアイス 800円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビントゥバーを手がける<sup>ウシオ</sup>USHIO<sup>チヨコラトル</sup>CHOCOLATLのカカオを使用。ベリー系の甘酸っぱさが特徴。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵