



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

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

1,200円

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。

麦やエール

1,200円

Mugiyama Ale

地元産コシヒカリ使用。すっきりと円やかな味わい。

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。

ゴールデンエール

1,100円

Golden Ale

柑橘系ホップのフルーティな香りをまとめた軽やかな飲み口。

柚子麹エール

1,100円

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。

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

オレンジビールと、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。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

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。第3金土日限定。

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

3 White Wine Flight Set

(奥野田フリザンテ / 蔵 / K20bAK_DD)

1,550円



奥野田ワイナリー

奥野田フリザンテ

Okunoda Winery (Sparkling / Fresh)

Glass 1,080円

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。
クリーミーな泡立ちとフレッシュな味わいを楽しめる。



くらむぼんワイン

蔵(白)一升瓶

Kuramubon Wine (Clear)

Glass 600円

Bottle 8,700円

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



共栄堂

K20bAK_DD(橙)

Kyoedo (Orange / Light)

Glass 1,030円

Bottle 6,600円

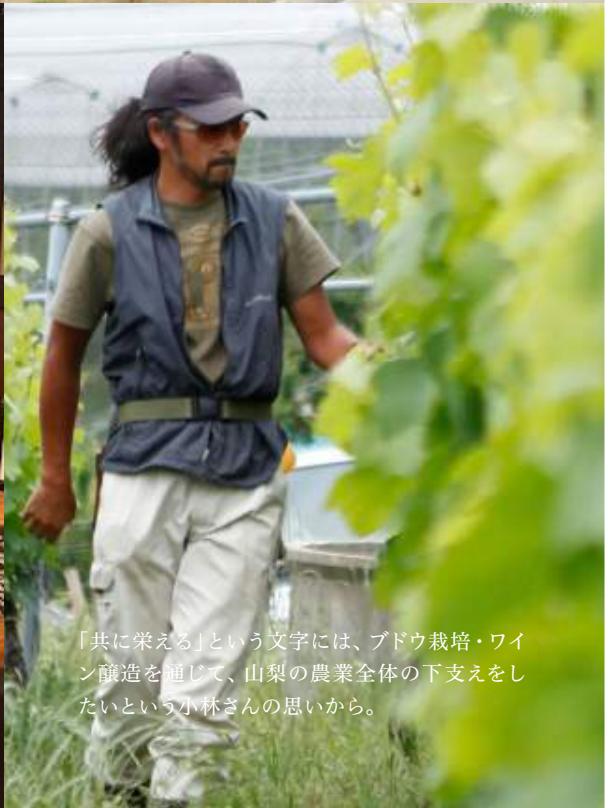
自らを百姓と呼ぶ醸造家・小林剛士さんが目指すのは、
生活の一部となるテーブルワイン。果実の旨味感じるオレンジワイン。



「小さいからこそできる丁寧なワイン造り」をモットーに、葡萄栽培から醸造に至るまですべて自社で行う甲州市塩山にある、奥野田ワイナリー。



くらむばんワインは、
趣のある蔵が売店になっている。



「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

Red Wine (Glass)

ボトルリストもございます。

ボトルリストもあります。

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,550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)

Glass 600円

Bottle 8,400円

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。

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)

Glass 1,100円

Bottle 7,200円

「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。

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)

Glass 850円

Bottle 5,400円

今シーズン最初に収穫したアーリースチューベン。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。



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

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
ませこぜ 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。

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畠のぶどうでワイン
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

(AKEBONO LIGHT / 白老 / でらから / 霧筑

016
富山
TOYAMA

高澤酒造場

AKEBONO LIGHT
Akebono Light(Flesh / Light)

半合 600円

白麹特有の柑橘系果実をかじったような瑞々しい酸味。
飲みあたり軽やか。

023
愛知
AICHI

澤田酒造

白老 自然栽培米の酒
Hakurou(Smells like melon / Dry)

半合 600円

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。

023
愛知
AICHI

澤田酒造

でらから 純米白老
Derakara(Very dry / Sharp)

半合 600円

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。

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)

半合 600円

茨城発祥の小川酵母で釀し、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～ぬる燶で楽しみたい。

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甑(こしき)。

木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake · Brandy)

寺田本家

012
千葉
CHIBA

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。

仁井田本家

007
福島
FUKUSHIMA

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。

mitosaya 薬草園蒸留所

012
千葉
CHIBA

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、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
復活プロジェクト
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 葉草園蒸留所)

青酌・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。

青酌(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

青酌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

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。

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。

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。

伊良部島

与那国島

うるま市

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

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

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

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

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

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

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。

イムゲー

IMUGE

石垣島

高濃度泡盛

High Concentrated
Awamori

600円

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

700円

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

700円

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

700円

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)

700円

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)

700円

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。

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)

700円

山北みかんの生搾り果汁を使用。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

糀柑橘サワー

Koji Citrus Sour

800円

「大和桜酒造」の芋焼酎と「名刀味噌本舗」の
甘酒、季節の柑橘で作った爽やかなサワー。

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

糀すだちエード
Amazake Citrus Ade

600円

「名刀味噌本舗」の米麹100%の甘酒と、摘果
すだちの果実と果汁で作る炭酸ドリンク。

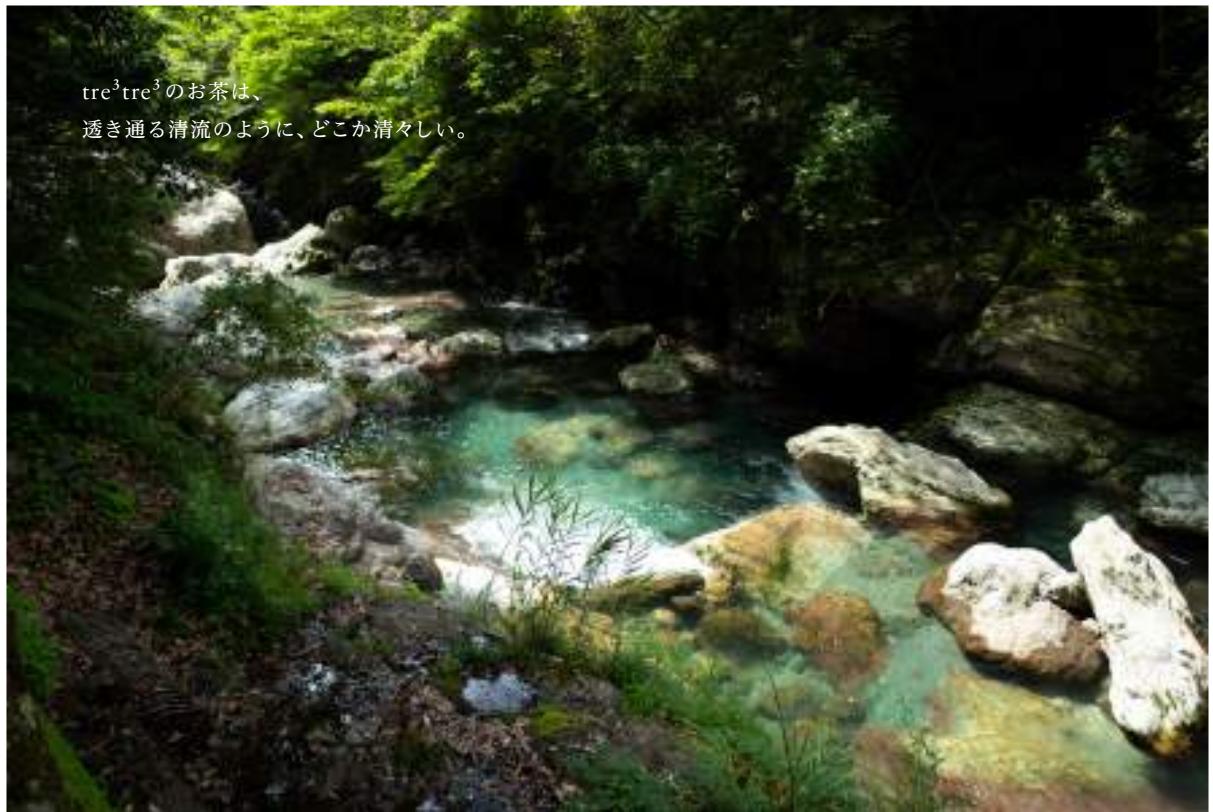
016
富山
TOYAMA

石黒種麹店の甘酒(HOT / ICE)
Amazake

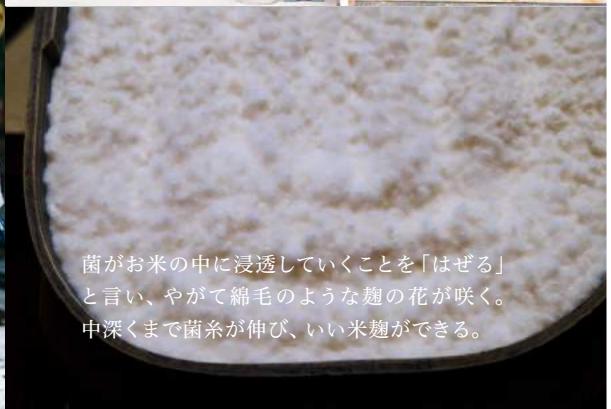
600円

昔ながらの麹蓋を使ったこうじづくりを行う、
石黒種麹店。すっきりした甘みの甘酒。

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麹100%の甘酒は
麹のうまみをしっかりと感じる。



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麹の花が咲く。
中深くまで菌糸が伸び、いい米麹ができる。

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

糀だいだいエード
Amazake Citrus Ade

600円

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

008
茨城
IBARAKI

石黒種麹店の甘酒(HOT / ICE)
Amazake

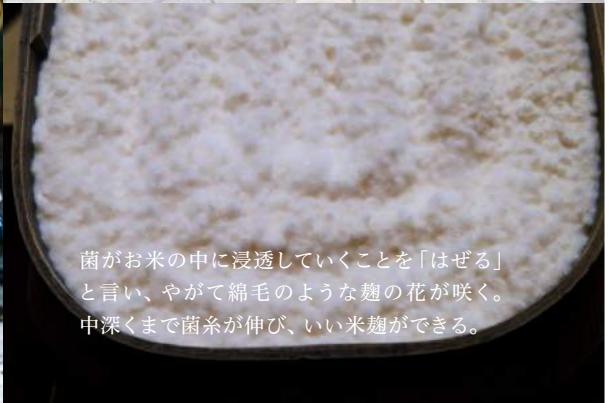
600円

昔ながらの麹蓋を使った麹づくりを行う、
石黒種麹店。麹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麹100%の甘酒は
麹のうまみをしっかりと感じる。



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麹の花が咲く。
中深くまで菌糸が伸び、いい米麹ができる。

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リティー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。



珈琲

Coffee

021
岐阜
GIFU

JOKI COFFEE

本山町吉野川沿いにある「JOKI COFFEE」。「本当のおいしいとは、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/ICE) 600円
d Original Blend / Refreshing



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。



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)

Original Blend Darjiling Tea

580円

アールグレイ(ICE)

Earl Grey

580円

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

Original Blend Tea

660円

季節のブレンド

Seasonal Blend Tea

680円



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)

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。

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

抹茶入り玄米茶

550円

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。

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。温度で味わいが変化。



ジュース

juice

650円

020
長野
NAGANO



001
北海道
HOKKAIDO

039
高知
KOCHI

003
岩手
IWATE

006
山形
YAMAGATA

015
新潟
NIIGATA

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、そのまま絞りました。

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。

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 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。

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。

雪下にんじんジュース

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。



段々畠を駆け上がり「はるか」を
収穫する、三宮新治さん。



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お好きなものを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

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。

800円

夕凪ミックス

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。

780円

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

甘夏

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。

650円

温州みかん

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。

650円

デザート

Dessert

016
富山
TOYAMA

d47フルーツサンド × 青心烏龍茶 1,350円
Fruit Sandwich and Oolong Tea 単品 750円

旬の果物を楽しむサンド。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の相性
が良く、果物の余韻を味わえます。

特定原材料7品目：乳・小麦

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン × 加賀棒茶 1,200円
Custard Pudding and Roasted Tea 単品 600円

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。プリンの上には、黄身と白餡を練り合わせた“黄身餡”をトッピング。

特定原材料7品目：乳・卵

016
富山
TOYAMA

豆乳アイス × 石鎚黒茶 1,200円
Soy Milk Ice Cream and Fermented Tea 単品 600円

「くぼさんのとうふ」の大豆腐の味がしっかりと感じられる豆乳アイスと、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

016
富山
TOYAMA

濱田さんのヨーグルト × 青心烏龍茶 1,200円
Yogurt from Shoji Hamada's Family and Oolong Tea 単品 600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・アフォガート

Ice Cream · Affogato

すべてのメニューにd クッキーが付きます。

034
広島
HIROSHIMA

USHIO CHOCOLATL チョコレート
Chocolate Gelato

グアテマラ産カカオ豆とカシューナッツミルクを使った
フルーティーな味わいのチョコレートを使いました。

アイス 680円

Ice Cream

特定原材料7品目：乳・カシューナッツを含む

アフォガート (+温かいミルク) 930円

Affogato / + Formed Milk

特定原材料7品目：乳・カシューナッツを含む

028
兵庫
HYOGO

MUSICA ダージリンティー
Daajeling Tea Gelato

飲みやすいd オリジナルのダージリン茶葉。
蒸らすことできりを活かしました。

アイス 700円

Ice Cream

特定原材料7品目：乳・卵

アフォガート (+ダージリンティー) 950円

Affogato / + Daajeling Tea

特定原材料7品目：乳・卵

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズン アイス 720円
Rum Raisin Gelato

ヘリオス酒造の沖縄産さとうきび100% 使用した
黒糖酒で作ったラムレーズンの大人なアイス。

特定原材料7品目：乳・卵



産地の特徴がダイレクトに伝わるよう、原料はで
きるだけシンプルに、チョコレートの製造から販
売まで一貫して手がける。





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。



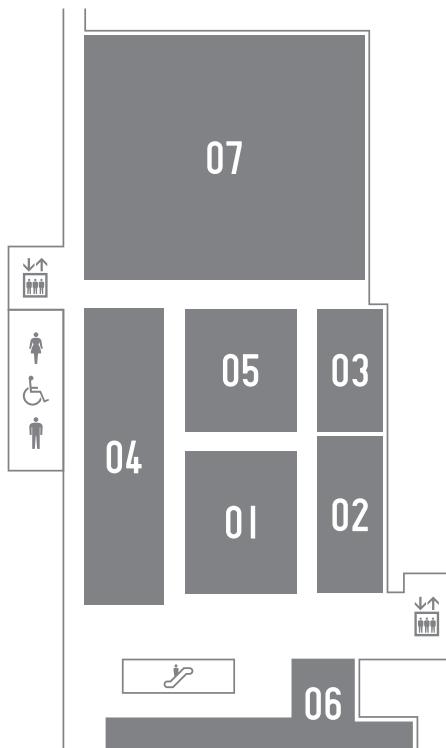
認定品

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都道府県を取り組んで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。

