



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。

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

023
愛知
AICHI



OKD KOMINKA BREWING

Draft / OKD Kominka Brewing

愛知県知多市の歴史ある町「岡田」から名付けた「OKD」。地元素材にこだわりローカルファーストなクラフトビールをつくっている。

阿久比レモンラドラー

Agui Lemon Radler

愛知県知多郡阿久比町のレモンを使用。
フレッシュなレモン果汁を感じるキレのあるラガービール。

1,200円



江戸時代から400年以上の歴史をもつ木綿産業で栄えた町「岡田」。時を醸した土蔵や黒板壁が歴史を物語り、昔ながらの建物が残っている。



ブルワーの新美さんは、地元を思い、地元の食材を使ったローカルファーストなクラフトビールを通じて、岡田の町がより多くの人に親しまれる事を目指している。



まるで搾りたての果汁のような明るいレモンイエロー。丁寧に手絞りした果汁と薄く剥いた皮を漬けたからこその自然な色味。



ビール

Beer

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

Golden Ale

1,100円

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。

柚子麹エール

Yuzu Koji Ale

1,100円

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。

006
山形
YAMAGATA



リンゴリらっぱ

Bottle / Ringorillappa

果樹王国・山形で90年以上続く果樹専門農
家がつくるリンゴのクラフトビール。

UHO UHO BEER

1,200円

Apple Cider

りんご果汁を100%使って醸造したりんごのビール。ホップの苦味が
心地よく、注げばりんごの香りがふわりと立ち上ります。

013
東京
TOKYO



47 BREWERY BEER

1,000円～

Bottle / Today's Special

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

1,000円

Draft / Open only on the 3rd Weekends

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)

白ワイン飲み比べセット

1,600円

3 White Wine Flight Set

(d オリジナル オレンジワイン 2021 / まぜこぜワイン / シャンテ 下岩崎甲州)

006
山形
YAMAGATA

D&DEPARTMENT × イエローマジックワイナリー

d オリジナル オレンジワイン 2021 Glass 1,050円

Original Orange Wine (Orange / Light)

Bottle 6,800円

昨年はピンクに近いオレンジ。今年は深く紅いオレンジに仕上がりました。デラウェアのキュートな香りと果実味をお楽しみください。

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン白 一升瓶

Glass 700円

Mazekoze Wine (Non-Filtered)

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

ダイヤモンド酒造

シャンテ 下岩崎甲州

Glass 980円

Chanter (Citrus aroma / Dry)

Bottle 6,300円

自然の流れを読み、ぶどう作りから取り組む雨宮さん。柑橘系の
香りと穏やかな酸味、甲州のまた異なる一面を味わえます。

赤ワイン / グラス

Red Wine (Glass)

赤ワイン飲み比べセット

1,850円

3 Red Wine Flight Set

(d オリジナル 赤ワイン 2021/ FUNPY ロゼ / ルージュ樽熟成)

013
東京
TOKYO

D&DEPARTMENT × 東京ワイナリー

d オリジナル 赤ワイン 2021

Glass 1,100円

Original Red Wine (Uses 6 types of grapes / Fragrant Aroma)

Bottle 7,200円

東京に点在する小さな農園から届いた6つの葡萄品種をアッサンブラージュ。爽やかな香りの奥に、土や根のような香りも漂う、複雑な味が特徴の赤ワイン。

015
新潟
NIIGATA

カーブドッチワイナリー

FUNPY(ファンピー)ロゼ

Glass 950円

Cave D'occi Winery (Dry / Slightly sparkling / Rosé)

Bottle 5,800円

スチューベンをベースに数種類をブレンド。ピンクグレープフルーツのような香り。たっぷりの果実味が喉を潤し、飲めば陽気な気分！

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー

ルージュ樽熟成

Glass 1,200円

Takeda Winery Rouge (Dry / Barrel aged / Dark Chocolate)

Bottle 8,200円

マスカット、ベリー A で作ったワインを樽熟成。上品なベリーとダークチョコレートのような香りがあり、奥行きのある芳香は渋い大人らしさを表現。

ワイン / ボトル

Wine (Bottle)

025
滋賀
SHIGA

白

ヒトミワイナリー

スチューベン

5,600円

Hitomi Winery (refreshing taste)

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。

019
山梨
YAMANASHI

赤

くらむぼんワイン

マスカット・ベリーA

5,600円

Kuramubon winery (Oak / Juicy)

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

赤

WOODY FARM & WINERY

The Trial Batch

6,000円

セミカーボニックマセレーション 2019

Woody Farm & Winery (Fruity / Spicy)

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。



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。



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。



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。

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

1,700円

4 Sake Flight Set

(曙 FLAT / 三笑楽 / 勝駒 / 千代鶴)

016
富山
TOYAMA

高澤酒造場

曙 FLAT

半合 650円

13度の低アルコールのわりにボリューミーな旨味。
ふわりと残る酸味のバランスが心地よい。

016
富山
TOYAMA

三笑楽酒造

三笑楽

半合 650円

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。

016
富山
TOYAMA

千代鶴酒造

千代鶴

半合 650円

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。



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 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。

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。

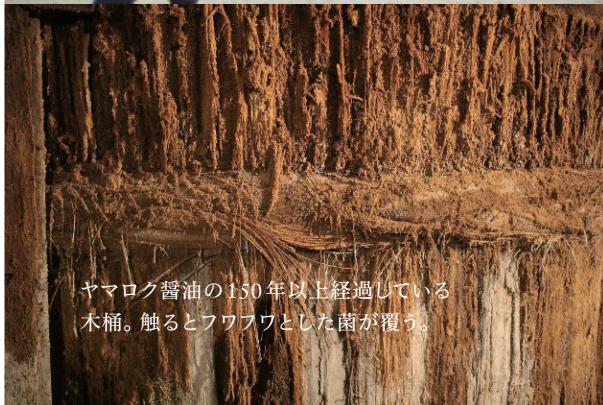
1本の竹を割り、2人1ペアになって
竹籬（たけたが）を編む。



「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)

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

013
東京
TOKYO

あおちゅう飲み比べセット 900円

3 Ao-chu Flight Set

あおちゅう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(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
-----------	--------



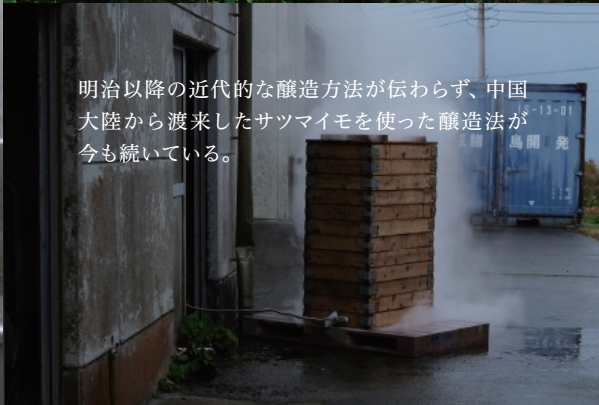
伊豆諸島最南端、八丈島の南 約70キロメートルに位置する、人口わずか170人ほどの島。



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。

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

梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liquor

梅酒 Plum Wine	030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅完熟 Tsuru-ume(Fully Ripe Plum) 完熟濃厚梅のトロリとした甘さが特徴。 おすすめの飲み方 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)	700円
果実酒 Fruit Liquor	046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 糀柑橘サワー 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

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、様々な違いを楽しめる。

伊良部島

渡久山酒造

豊年 30度

グラス 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。

那覇市

識名酒造

こいしぐれ 43度

30ml 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。
口に含んだ瞬間から旨みに唸ります。

石垣島

請福酒造

請福IMUGE 25度

30ml 600円

Seifuku IMUGE 25%

琉球王朝時代、泡盛が手に入らない庶民が作っていた「芋下」
(イムゲー)の復刻版。紅芋の味と穀物の香りが広がります。

季節のおすすめ

Seasonal Drink

026
京都
KYOTO

黒豆ときなこのラテ(HOT)

650円

Kuro-mame Kinako Latte

黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を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

034
広島
HIROSHIMA

みかんエード(HOT)

750円

Citrus Ade

「れもんだに農園」の自然栽培のみかん果汁を絞り、生姜とローズマリーを合せた温かいみかんのドリンク。

039
高知
KOCHI

tre³tre³ 摘み草ティーソーダ

700円

Wild Herbs' Soda

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。



黒豆煮を炊く時に出る「割れ豆」の選別作業。
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。



生姜とローズマリーのアクセントが効いた
温かいみかんエード。



tre³tre³のお茶は、
透き通る清流のように、どこか清々しい。

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 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。

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。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園

阿波晩茶

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

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

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

600円

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから
伝わるお茶。温度で味わいに変化。



一番茶の茎の旨味を損なうことのないよう、
焙煎士が丹念に焙煎具合を確認する。



茶葉がつくられている生産地から、飲む人ま
でを考えて作られる丸八製茶場の加賀棒茶。



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。



園野園の玄米茶。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

リンゴりらっば 青リンゴブレンド 600円

Non Suger Apple Juice

王林をはじめとした青リンゴ5品種のブレンド。
爽やかな香りと、しっかりした甘みがある。



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。

紅まどんな

850円

Beni Madonna

愛媛県オリジナル品種。ミントのような爽やかな香り、甘くすっきりとした味わい。

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。

017
石川
ISHIKAWA

加賀棒茶のお汁粉

Sweet Red-bean Soup

750円

加賀・金沢で普段のお茶とされる棒茶を、朱鞠小豆のこしあんと合わせ、お汁粉に仕立てています。「こんぶ土居」の塩こんぶと共に。

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

+ 阿波晩茶 1,200円

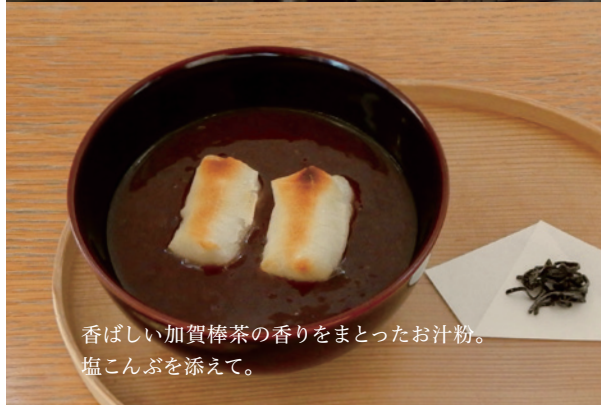
元種は陶芸家・濱田庄司さんのご自宅で継いでいた菌。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。ヨーグルトの酸味には爽やかな甘みのある青心烏龍茶とご一緒に。

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。



香ばしい加賀棒茶の香りをまとったお汁粉。
塩こんぶを添えて。



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・アフオガート

Ice Cream・Affogato

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス

780円

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。

特定原材料7品目：乳・卵

アフオガート（ダージリンティー）

980円

Affogato / Daajeling Tea Gelato + Daajeling Tea

アイスに温かいダージリンティーをかけてお召し上がりください。

特定原材料7品目：乳・卵

034
広島
HIROSHIMA

チョコレートアイス

780円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビントゥバーを手がけるUSHIO CHOCOLATL のカカオを使用。ベリー系の甘酸っぱさが特徴。d クッキー付。

特定原材料7品目：乳・卵

アフオガート（ホットミルク）

980円

Affogato / Chocolate Ice Cream + Hot Milk

アイスに温かい牛乳をかけてお召し上がりください。

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食堂のアイスを作ってくださる野々島学園さん。



1952年創業、約70年の歴史がある紅茶専門店で、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。



3代目の堀江真真さん。
紅茶好きは娘さん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。



オリジナル d&A アイスクリームはオンラインショップでご購入いただけます。

販売ページは
こちら>>





「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。



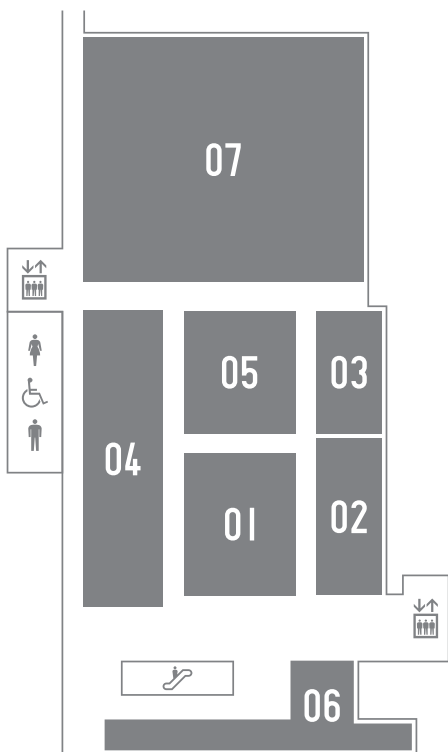
認定品

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。

