



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

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、
純粋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

Bread Beer / 3.5% ABV.

300ml 1,500円

200ml 1,100円

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。

022
静岡
SHIZUOKA



ベアード・ビール

Draft / Baird Brewing Company

ビールを造る喜びを日々感じているというベアード夫妻のモットーは、「Celebrating Beer (ビールを祝福する)」。地元の食材を積極的にビール作りに取り入れ、様々なシーズンビールにも力を入れている。

沼津ラガー

Numazu Lager / 5.5% ABV.

300ml 1,200円

無ろ過で自然発泡。クリーンでソフトな沼津の水で仕込まれた、まろやかでゴクゴク飲める一杯です。

※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。

024
三重
MIE



伊勢角屋麦酒

Bottle / Ise Kadoya Brewery

三重県伊勢市の地ビール。1997年の創業以来、「伊勢から世界へ」を合言葉に世界標準のビールをつくる。

ペールエール

Pale Ale / 5.0% ABV.

330ml 1,000円

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。

ヒメホワイト

HIME WHITE / Belgian White / 5.0% ABV.

330ml 1,000円

伊勢市内で採取された野生酵母で仕込まれたベルジャン・ホワイトエール。コリアンダーの香りとナチュラルな酸味。

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

Osaru IPA / IPA / 6.0% ABV.

330ml 1,000円

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。

Africa Pale Ale

Session IPA / 5.0% ABV.

330ml 1,000円

清涼感漂う柑橘系アロマ。ガツ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ントな香りが特徴。

003
岩手
IWATE

亀ヶ森醸造所

白 和ん田 Glass 700円

White "Wanda" (Flower 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。

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収めている。アーリースチューベンは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。

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

にご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。

003
岩手
IWATE

025
滋賀
SHIGA

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。

(七賢 / 七本槍 / にいだしそんしゅ しぶり / にいだしそんしゅ はつゆきだより)

山梨銘醸

019
山梨
YAMANASHI

七賢 風凜美山 純米

半合 600円

Shichiken (refreshingly dry and gorgeous fragrance)

白州の水と地元農家と共に育てた酒米を使用。すっきりとした辛口だが、華やかな香りが広がる。お料理との相性も◎。

富田酒造

025
滋賀
SHIGA

七本槍 低精白純米 80%精米火入れ

半合 600円

Shichihonyari (heavy and calm taste)

滋賀県産「玉栄」を使用。精米を抑えることでお米の旨みをしっかりと感じられ、どっしりとして落ち着いた飲み心地。熱燗もおすすめ。

仁井田本家

007
福島
FUKUSHIMA

にいだしそんしゅ しぶり

半合 700円

Niida Shizen Shu Shibori (juicy and fresh)

自然栽培米と井戸水を使用。とにかくジューシーでフレッシュ。味が濃く、若干の酸味と発泡感があるので、お酒だけでも楽しめる。

仁井田本家

007
福島
FUKUSHIMA

にいだしそんしゅ はつゆきだより

半合 800円

Niida Shizen Shu Hatsuyukidayori (sour and slightly effervescent)

なめらかな飲み口の、雪のような澱が入った1本。乳酸菌飲料のような酸味とシュワシュワ微発泡をぜひ楽しんでほしい。

日本酒に合う一品

・鮓寿しのとも和え 600円 ・丸干しウルメイワシ 150円

※この他の日本酒もございますので、スタッフへおたずねください。

木桶酒

KIOKE (wooden barrels)

日本酒

Sake

仁井田本家

007
福島
FUKUSHIMA

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。

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、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

mitosaya 薬草園蒸留所

012
千葉
CHIBA

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

ハッピードぶろく

60ml 600円

Happy "Doburoku"

地元農家の自然循環農法米、自家製“完熟糀”、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。

021
岐阜
GIFU

天領酒造

どぶろく

60ml 600円

"Doburoku"

米の旨みをしっかりと感じながらも、さわやかな喉越し。さらりとした甘みで、
とても飲みやすい。雪深い白川郷を思わせる、飛騨伝統の「どぶろく」。

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

トキヨーハチオウジン 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

Gin, Original Blend Tea Soda

1,400円

トレーレーの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

Gin, Soda, Seasonal Citrus

1,100円

タネカラ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

Gin, Hot Water

1,000円

タネカラ商店から届く季節の柑橘と一緒にお湯割りに。少し意外かもしれません、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

mitosaya 薬草園蒸留所 × D&C DEPARTMENT

012
千葉
CHIBA

065 GRAPPA DELAWARE 20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie 2023 GRAPPA DELAWARE

Pomace From Yellow Magic Winery

オレンジワインに使用したぶどうの搾りかすを再発酵させて蒸留。山形産デラウェアの力強いぶどうの香りが口いっぱいに広がります。まずはぜひストレートで。

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

mitosaya 薬草園蒸留所

012
千葉
CHIBA

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。木樽と木樽、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、様々な違いを楽しめる。

金武町

崎山酒造廠

松藤2005 秘蔵酒 25度

30ml 700円

Matsufuji 25%

三日麹でつくる酒造の会心の出来栄え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。どつ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

034
広島
HIROSHIMA

白下糖レモンスカッシュ

Shiroshita (Crude Suger) Lemon Squash
香川・三谷製糖の糖蜜をたっぷり含んだコクのある白下糖をつかい、自然農法で栽培している「れもんだにのうえん」のレモンを漬け込みました。

800円



039
高知
KOCHI

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



013
東京
TOKYO

ホットジンジャー

"HOT" Ginger Drink

自家製の生姜シロップに国産はちみつと国産レモンを合わせて。ピリッとした辛さに甘みと酸味を感じる、体が温まる一杯。

850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。オーナー兼焙煎家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。後味スッキリな深煎りブレンド。

セットメニュー

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

Dessert Set

d クッキー
Cookie

プレーン
Plane cookie

+ 160 円

ジンジャー【数量限定】
Ginger Icing cookie

+ 200 円

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のヌワラエリア・ディンブラ・ウバのブレンド。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 ダージリン(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。

セットメニュー

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

Dessert Set

d クッキー
Cookie

プレーン
Plane cookie

+ 160 円

ジンジャー【数量限定】
Ginger Icing cookie

+ 200 円

ハーブティー

Wild Herb Tea

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。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド(HOT)

Original Blend Herb Tea

660円

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)

Seasonal Blend Herb Tea

680円

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)

Original Blend Herb Soda

800円

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。温度で味わいが変化。

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

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。

黄金柑

Golden Orange

温州みかんと柚子の自然交配から生まれた黄金柑。甘味と酸味、ほのかに苦味を感じる爽やかなジュース。

なつみ

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。

850円

ジュース

juice

013
東京
TOKYO

自家製ジンジャーエール

Ginger Ale

800円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー

Soda pop

700円

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっぱさんさブレンド

Non Suger Apple Juice

750円

015
新潟
NIIGATA

「はらんなか」の雪下人参ジュース

Carrot Juice

900円

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

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

630円



016
富山
TOYAMA

カスタードプリン

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

680円



034
広島
HIROSHIMA

ショコラプリン

Chocolate Pudding

USHIOCHOCOLATLのカシューミルクを使用。ビーントゥバーならではの爽やかな甘酸っぱさを感じられます。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目:乳

720円



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
Soy Milk Ice Cream

820円

「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

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス
Daajeling Tea Gelato

800円

d オリジナルダージリン茶葉を煮出さず蒸らすことできりを引き立てました。d クッキー (プレーン) 付。

特定原材料7品目: 乳・小麦・卵

034
広島
HIROSHIMA

チョコレートアイス
Chocolate Ice Cream

800円

広島・尾道でビントウバーを手がける 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 (プレーン) 付。

特定原材料7品目: 乳・小麦・卵



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。



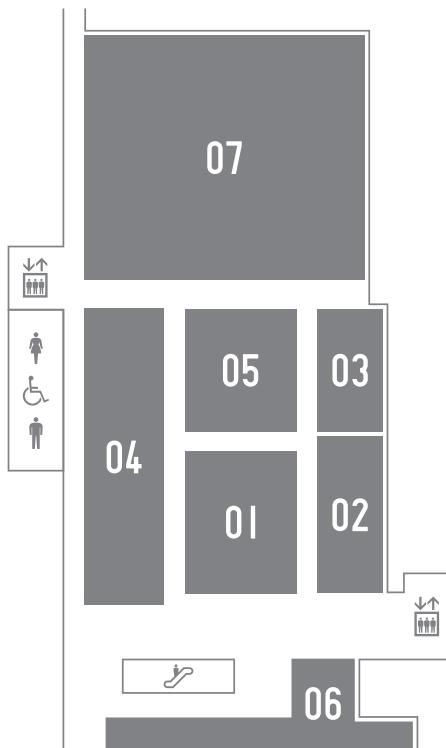
認定品

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。



04/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。

