



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

季節のおすすめ

Seasonal Drinks

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

※ワンドリンクオーダー制。ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いします。

ソフトドリンク

Soft Drink

026
京都
KYOTO

京都志ば久の赤紫蘇ソーダ

820円

Japanese Red Harb Soda

京都・大原「志ば久」の赤紫蘇を使って自家製シロップを仕込みました。紫蘇の香りをそのまま味わうなら、まずはこれ。



tre3tre3 × D&DEPARTMENT オリジナルブレンド

039
高知
KOCHI

ティーソーダ

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。



036
徳島
TOKUSHIMA

ミント香る阿波晩茶(ICE)

650円

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

ほのかに酸味のある阿波晩茶に爽やかな旬のミントを合わせた冷茶。飲んだあと、体の中がスツと整います。



ワイン

Japanese Wine

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

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

赤ワイン用の品種を白ワイン仕込みにしたブラン・ド・ノワール。可愛いピンク色とりんごのような爽やかな酸味。暑い日にぴったりの軽い飲み心地です。



日本酒

Sake

001
北海道
HOKKAIDO

くにまれ

国稀酒造 北海 鬼ころし

1合(180ml) 1,100円

Hokkai Onikoroshi

半合(90ml) 600円

日本最北の酒蔵「国稀酒造」。キリッとした口あたり、「鬼ころし」の名の通り、するする飲める旨辛口です。

024
三重
MIE

るみ子の酒 9号酵母 特別純米酒 700円

Rumiko no Sake (refreshing and full-bodied taste)

半合(90ml)

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。

ビール

Beer

※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。

023
愛知
AICHI



OKD KOMINKA BREWING

Draft / OKD Kominka Brewing

木綿産業で栄えた町「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ビールを
つくっている。

本日のオリジナルビール

Today's Original Beer

OKDの新美さんとD&DEPARTMENTが醸造するオリジナル
ビール。本日のビールはスタッフへおたずねください。

300ml 1,500円

200ml 1,100円

014
神奈川
KANAGAWA



サンクトガーレン

Draft / Sankt Gallen Brewery

国内のクラフトビール界の中でも古い歴史をもつ老
舗ビールメーカー。日本の地ビール解禁を後押しし
た立役者とも言われている。

ゴールドエンエール

Golden Ale / 5.5% ABV.

オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦み。一口
ではなく、たっぷり飲んで完成するビールです。

300ml 1,200円

014
神奈川
KANAGAWA



湘南ビール・熊澤酒造

Bottle / Kumazawa Brewing Company.

「よっぱらいは日本を豊かにする。」という社訓を掲げ、人々が集い酒を酌み交わし何かを生み出す場所でありたい。湘南に残されたただひとつの蔵元。

妻ビール

330ml 1,100円

Tsuma Beer / Golden Ale / 5.0% ABV.

ほんのりと漂う柑橘アロマ。苦み控えめでゴクゴク飲めます。「大磯妻」をモチーフにしたラベルも楽しい。

ピルスナー

330ml 1,100円

Pilsner / 5.0% ABV.

爽快なホップの香りと程よい苦み。澄み切った黄金色の王道ピルスナー。

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

330ml 1,100円

Pale Ale / 5.0% ABV.

モルトの旨味とフルーティーな香り。飲みやすく飽きのこない王道ビールで、クラフトビール初心者にもおすすめ。

ヒメホワイト

330ml 1,100円

HIME WHITE / Belgian White / 5.0% ABV.

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。コリアンダーの香りとナチュラルな酸味。

白ワイン

White Wine

白ワイン飲み比べセット

2,150円

3 White Wine Flight Set

(YMW オレンジワイン 2022 / たこシャン 2021 / 2022 ファンピー・白)

006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2022

Glass 1,200円

Original Orange Wine 2022(Delaware 100%)

山形市産デラウェア100% 使用。軽やかながら糖度もしっかりとしたぶどうの香りを活かした奥行きのあるドライな辛口。食事にも合わせやすい。

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー

たこシャン 2021

Glass 1,300円

Tako-cham (Flowery Taste / Sparkling wine)

Bottle 8,400円

ほんまもんをカジュアルに楽しんで欲しい、という思いで大阪のぶどう農家と1本1本手造りする瓶内発酵のスパークリングワイン。デラウェアの甘みと柑橘系の爽やかな香りも楽しめる。ソースとの相性が良い。

015
新潟
NIIGATA

カーブドッチワイナリー

2022 ファンピー・白

Glass 1,100円

FUNPY White (Citrus Aroma/ Generous)

Bottle 6,800円

食用ぶどうの可能性を探索すること、そして楽しくてハッピーな味わいを目指してつくるファンピーシリーズ。デラウェア、ナイアガラ、ソーヴィニヨンブランのブレンドは、パイナップルの華やかな香りと果実味が楽しめる。

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

1,900円

3 Red Wine Flight Set

(ドメーヌ・ショオ ロゼ 2022/キャンベル・サンスフル 2022/くらむぼん マスカット・ベリーーA)

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

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

可愛いピンク色とりんごのような爽やかな酸味が特徴のロゼ。軽い飲み心地ですが、赤ワイン品種の深みや余韻も楽しめる。

001
北海道
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー

キャンベル・サンスフル 2022

Glass 1,100円

Campbell Sans Soufre (Medium-Bodied / Table grapes)

Bottle 6,500円

北海道で馴染みのある葡萄を使いたいという思いから生まれたワイン。華やかな香りにシナモンやルバーブのような奥行きも感じられ飲み心地が良い。

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイナリー

くらむぼん マスカット・ベリーーA

Glass 1,100円

Kurambon Muscat Bailey A (Medium-Bodied / Fruity Aroma)

Bottle 6,500円

熟成を経て果実味を凝縮したワイン。クランベリーやカシスを思わせる酸味や渋味と、樽熟成ならではの 카카오 のような香ばしさも楽しめる。

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

※日本酒はメニューに載っていないものもございますので、スタッフへおたずねください。

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。

(いづみ橋 / 丹沢山 / 天青河童 / セトイチ 月が綺麗ですね)

014
神奈川
KANAGAWA

泉橋酒造

いづみ橋 恵 赤ラベル 純米原酒

半合 700円

Izumibashi (dry with a strong taste)

地元 海老名で大切に育てた山田錦を使用。香りは甘めだが、味は濃くパンチのある辛口。食事にも合う。熱燗もおすすめ。

014
神奈川
KANAGAWA

川西屋酒造店

丹沢山 秀峰

半合 700円

Tanzawasan (Strong flavor and smooth mouthfeel)

しっかりとした味だが、後味はすっきり。熟成されているからか、まろやかな口当たり。とびきり熱くした熱燗もおすすめ。

014
神奈川
KANAGAWA

熊澤酒造

天青河童 純米吟醸

半合 700円

Tensei Kappa (The taste is strong, but there is also gorgeousness)

水、米、酵母全てが茅ヶ崎産。しっかり旨い中にも、味や香りに少しの華やかさがある。ラベルの河童がかわいい。d47 travel storeにて販売中。

014
神奈川
KANAGAWA

瀬戸酒造店

セトイチ 月が綺麗ですね 純米吟醸

半合 700円

Setoichi Tsuki ga Kirei desune (Mild flavor with full sweetness)

ふっくらとした甘みのある、優しい味わいの1本。なんだかとてもホッとできる味。甘めのお酒がお好きならこちら。ラベルデザインも素敵。

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。

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。

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 vie2023 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。
まずはずひストレートで。

アルコール度：42%



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、様々な違いを楽しめる。

石垣島

八戸泉酒造

YAESEN 66 66度

30ml 600円

Yaesen 66%

普段は造り手しか飲めない蒸留直後の高濃度泡盛。高アルコールながら、口に含むと華やかな香りの中に濃厚な甘みを感じ、後味はすっきり。

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。

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 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 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。

珈琲

Coffee

039

高知

KOCHI

ヨキ JOKI COFFEE

Joki Coffee

「本当の美味しいとは、手間がかかっていて、不自然でないこと」と話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されるコーヒー。

dオリジナルブレンド (HOT)

600円

Aromatic / Fruity

“水のように”するする飲めるコーヒーを作りたいという想いからブレンド・焙煎して頂きました。ベリーのようなフルーティーで華やかで軽い飲み心地が特徴。

アデリー Adelie (ICE)

600円

Fullcity Dark

香ばしく深い香りと、まあいい甘みを感じられる深煎りブレンド。

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

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

トレ³トレ³ 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

華やかな香りがする時期に摘みとるどくだみと釜炒り茶、和ハッカのブレンド。

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

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

抹茶入り玄米茶(HOT/ICE) 600円

Genmaicha with Matcha

芳ばしい国産玄米を茶葉に合わせ、抹茶をふんだんに使用した、風味の豊かな玄米茶。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶 620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。



008
茨城
IBARAKI

キムラ製茶場

青心烏龍茶 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。

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

(ジューシーフルーツ / 温州みかん / 伊予柑)

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

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。

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

伊予柑

870円

Citrus Iyo

伊予柑特有の爽やかな香りと甘酸っぱい果汁がぎゅっと詰まった、大人のみかんジュース。

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

リンゴりらっば 青リンゴブレンド
Non Suger Apple Juice

880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

039

高知

KOCHI

コーヒーゼリー

Coffee Jelly

JOKI COFFEE の深煎りブレンド Adelie を珈琲ゼリーに。するりと食べられる柔らかさに仕上げました。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

700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



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



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

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス 800円

Daajeling Tea Gelato

d オリジナルダージリン茶葉を煮出さず蒸らすことで香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 800円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビントゥバーを手がける^{ウシオ}USHIO^{チヨコラトル}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