



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

※ディナータイム(17:00以降)お一人様ワンドリンクのご注文をお願いします。

Please order one drink per person at Dinner time (17:00-)

ワイン

Wine

006
山形
YAMAGATA

DROP × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2023

Orange Wine 2023 (honey / gun-flint)

Glass 1,300円

Bottle 8,400円

うすく濁った麦わら色で、フレッシュな果汁感のなかにハチミツのような甘さと複雑な苦みや香りがバランスよく、癖になる味わいです。



015
新潟
NIIGATA

ドメヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ロゼスパークリング 2023

Rose Sparkling Wine 2023 (Fruity Aroma)

Glass 1,050円

Bottle 6,300円

スチューベンの可愛い香りではじまり、キャンベルのベリー感と綿あめのような甘さ、後半は巨峰の旨味でまとめあげています。スイスイ飲めちゃう軽さなのでボトルもおすすめ。



クラフトサケ

Craft Sake

007
福島
FUKUSHIMA

haccoba

はなうたホップス

Hopped Sake

60ml 900円

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」にビールに使われる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。

季節のおすすめ

Seasonal Drinks

※ディナータイム(17:00以降)お一人様ワンドリンクのご注文をお願いします。

Please order one drink per person at Dinner time (17:00-)

018
福井
FUKUI

福井梅の塩スカッシュ

Plum Syrup with Soda

福井定食で出会った「伏見梅園」と「志野製塩所」。香り豊かでフルーティな梅を甘みとうまみを感じる「百笑^{ひやくしょう}の塩」と合わせたスカッシュ。

820円



036
徳島
TOKUSHIMA

ミント香る阿波晩茶(ICE)

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。

650円



026
京都
KYOTO

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT

オリジナル宇治煎茶

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。渋味の中にほんのりと宇治らしい味が調和し、飲み飽きない煎茶です。

660円



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。

036
徳島
TOKUSHIMA



KAMIKAZ BEER

Draft / RISE & WIN Brewing Co.

上勝町が取り組む“ゼロ・ウェイスト”の活動をより多くの人たちに知ってほしいという想いから始まった、自然が守られ水が綺麗な上勝町で生まれたビール。

KAMIKATZ MORNING SUMMER 300ml 1,300円

NE IPA / 5% ABV.

徳島県の山間部のみで栽培されている柚香^{ゆこう}の爽やかな香りにトロピカルなホップをブレンドし、蜂蜜のような甘みと、柑橘感たっぷりのジューシーな仕上がり。爽やかな夏の日差しをイメージしたニューイングランド IPA。

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^{オーケーディー}」。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。

OKD KOMINKA BREWING × D&DEPARTMENT

阿久比レモンラドラー

300ml 1,500円

Lemon Radler / 3.5% ABV.

愛知県知多郡阿久比町のレモンを100%使用。暑い季節にぴったりの、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。

200ml 1,100円

011
埼玉
SAITAMA



COEDO BREWERY

Bottle / COEDO Brewery

「Beer Beautiful」をコンセプトに掲げ、日本の職人たちの細やかなものづくりとビールの豊かな味わいの魅力を武蔵野の農業の魅力とともに発信している。

COEDO 伽羅-Kyara-

330ml 1,150円

India Pale Lager / 5.5% ABV.

苦味とコクをしっかりと感じる飲み応えありのインディアペールラガー。丸みあるミディアムボディでありながら、キレのよい後味。

COEDO 白-Shiro-

330ml 1,150円

Hefe Weizen / 5.5% ABV.

リングやバナナのようなフルーティな香り、苦み抑えめで無濾過ならではの滑らかな口当たりが特徴の小麦をつかった 白ビール。

027
大阪
OSAKA



箕面ビール

Bottle / Minoh Beer

「ビールを醸して、人を醸す」をモットーに、特別なビールではなく「デイリーなビール」を追求している。

スタウト

330ml 1,150円

Stout / 5.5% ABV.

焙煎モルトの香ばしさと滑らかでやわらかな飲み口、ドライな後味にこだわった、飲み飽きないブラックエール。

白ワイン

White Wine

白ワイン飲み比べセット

1,900円

3 White Wine Flight Set

(オレンジワイン 2023 / ソレイユ甲州 2023 / Pump up オレンジ 2020)

006
山形
YAMAGATA

DROP × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2023

Glass 1,300円

Original Orange Wine 2023 (honey / gun-flint)

Bottle 8,400円

山形県のDROP・出来正光さんとオリジナルワインをつくりました。山形市産のデラウェア。うすく濁った麦わら色で、フレッシュな果汁感のなかにハチミツのような甘さと複雑な苦みや香りがバランスよく、癖になる味わいです。



019
山梨
YAMANASHI

旭洋酒ソレイユワイン

ソレイユ 甲州 2023

Glass 1,050円

Vin blanc fin de Koshu (dry / pear aroma / acidity & bitter taste)

Bottle 6,200円

「良いワインとは何か？自分らしさとは何か？」を追求しながら、ご夫婦で営むワイナリー。山梨市産甲州を100%使用。熟した梨を思わせる香りと、爽やかな酸味とほろ苦い余韻を味わえる。旬の食材をシンプルに味わう和食との相性が良い。

006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー

Pump up オレンジ 2020

Glass 1,050円

Pump up Orange wine (Fruit / dry herb aroma)

Bottle 6,200円

山形県産のナイアガラ・ロザリオビアンコ・甲州を使いオレンジ仕上げに。シナモン、ローズマリー、タイムのような香り。口を含むとジューシーな果実本来の味わいは、どんな料理にも寄り添います。

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

2,000円

3 Red Wine Flight Set

(ロゼスパークリング 2023 / オリジナル赤ワイン 2023 / キュベニッタ)

015
新潟
NIIGATA

ドメヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ロゼスパークリング 2023

Glass 1,050円

Rose Sparkling Wine 2023 (Fruity Aroma)

Bottle 6,300円

2023年夏の猛暑に翻弄されたブドウ農家さんと造り手さんたちの「行き当たりパッチリ」なコンビネーションでつくられました。スチューベンの可愛い香りではじまり、キャンベルのベリー感と綿あめのような甘さ、後半は巨峰の旨味でまとめあげています。スイスイ飲めちゃうのでボトルもおすすめ。



013
東京
TOKYO

東京ワイナリー × D&DEPARTMENT

赤ワイン 2023

Glass 1,200円

(fruity / smooth / earthy)

Bottle 7,000円

東京ならではの多品種のブドウをつかったワインをアッサンブラージュしてつくられた赤ワイン。キャンベルアーリーをメインに、甘い香りを楽しみつつ、若々しい酸がいきいきと感じられるフレッシュな後味。スルスルと飲みやすく、食事とも合わせやすい。



019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

キュベニッタ K22HR AK-NT

Glass 1,200円

Cuvée Nitta (Full-Bodied / Robust / Generous)

Bottle 7,700円

醸造家・小林剛士さんが目指すのは、生活の一部になる日本のテーブルワイン。勝沼町にある昭和14年創業の新田商店・新田正明さんがプロデュースする「キュベニッタ」シリーズ。メルロー、カベルネ、MBAなどを用いて12ヶ月樽熟成を経たワインは味わいに深みがあり、飲み心地が良い。

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

1,100円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(白隠正宗 / 上喜元 / 紀土 / 五人娘)

022
静岡
SHIZUOKA

高嶋酒造

白隠正宗 辛口純米

半合 500円

Hakuin Masamune (Dry)

最初にギュッと濃い味と辛さがきて口の中に余韻が広がる。静岡の酒といえ
ば、これ。海のものとの相性がよい。

006
山形
YAMAGATA

酒田酒造

上喜元 吟醸

半合 500円

Jyokigen (Strong and Juicy)

ガツンとくるしっかりした味とジューシーさもある。アルコール度数18度と
高めで、濃い味のお食事と合わせるとおすすめです。

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造

本 紀土 -KID- 純米吟醸酒

半合 600円

Kid (Fragrant and Soft Taste)

香りよくやさしい口当たり。まるみがあって甘みも酸味も感じられる。飲んで
いて安心する1本。

012
千葉
CHIBA

寺田本家

五人娘 自然酒 純米酒

半合 600円

Gonin Musume (Rich and Sour)

独特な香りだが、濃厚で酸味のある味がクセになる。辛過ぎず旨みもしく
かり感じられ、とても安定した味。

035
山口
YAMAGUCHI

八百新酒造

dオリジナル雁木 辛口純米(生)

半合 600円

gangi (original sake in our dining room / dry)

山口県の酒米「西都の雫」を100%使用。口当たりは柔らかく、ほのかな旨みを感じながらスルスルと香めてしまう辛口の純米酒。

025
滋賀
SHIGA

富田酒造

七本鎗 夏純 吟吹雪

半合 750円

shichihonyari natsuzyun (seasonal sake / delicious and dry)

低アルコールながらしっかりとした味わいの夏酒。はじめにぐんっと旨み、あまみを感じるが、飲み終わりはキリッと涼やか。

018
福井
FUKUI

南部酒造場

花垣 超辛純米

半合 700円

Hanagaki (Heavy / Dry)

米の旨みがしっかり感じられるどっしりとした辛口。口の中でぶわっと味が広がったあとはすっと消えていく。ロックやぬる燗もおすすめ。

スペシャルメニュー

Special Menu

日本酒飲み比べセット (6 種)

1,650 円

6 Sake Flight Set

(白隠正宗 / 上喜元 / 紀土 / 五人娘 / 雁木 / 花垣)

日本酒に合う一品

・やまくにのバリバリ焙煎いりこ 450円 ・ふなずしのとも和え 600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。

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 800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。

※本日のどぶろくはスタッフにおたずねください。



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」にビールに使用される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

1,420円

Gin, Original Blend Tea Soda

トレトレ3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

1,120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。

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。まずはぜひストレートで。

アルコール度：42%



焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

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

Traditional Japanese distilled spirits.

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白石酒造「天狗櫻」飲み比べ 1,700円

3 Shochu Flight Set

原料のさつまいもを無農薬・無肥料で育て、畑ごとの土質の違いに着目して醸し方を変えながら、土中の甕でもろみを発酵させる伝統的な製造方法を続けている。

芋

Potato chochu

宇都地区

南果 31度

30ml 1,100円

Nanka (Smells like tropical fruit) / Alc.31%

橙系のハヤトイモ、タマアカネ、ジェイレッド、サニーレッド、アヤコマチを、黄麹の甘酒の無酸状態のもろみで仕込んだ。南国の果実のような風味。

宇都地区

紅芋 混植 33度

30ml 1,100円

Purple yam / Alc.30%

3種の紅芋(ベニハルカ・ベニマサリ・タマトメ)を同じ畑で混植して育てた。赤い果物のような甘酸っぱい風味。

宇都地区

混醸 13品種 33度

30ml 1,100円

Mixture of 13 varieties of sweet potatoes / Alc.33%

4つの系統の芋13品種をもろみの段階で混ぜて仕込んだ。複雑ながらも、それぞれの個性が共生した芋の根源的な味わい。

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 150円 ・やまくにのパリパリ焙煎いりこ 450円

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

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

Traditional Japanese distilled spirits.

麦

Barley shochu

044 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
042 長崎 NAGASAKI	重家酒造 ちんぐ 25度 Chingu	600円
013 東京 TOKYO	坂下酒造 八丈島 黄八丈 Kihachijo	600円
013 東京 TOKYO	谷口酒造 大島 御神火 スタンダード Gojinka Standard	600円

芋

Potato shochu

046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 ヤマトザクラ ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円
-------------------------	--	------

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 150円 ・やまくにのパリパリ焙煎いりこ 450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。

糸満市

上原酒造所

神泉 3年古酒 30度

30ml 600円

Shinsen 30%

家族経営の小さな酒造所で造られている。米の香りが柔らかく舌の上で溶けていく。

うるま市

神村酒造

暖流 琥珀伝説 30度

30ml 600円

Danryu 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。

宮古島

渡久山酒造所

豊年 30度

30ml 600円

Honen 30%

宮古島の北西に浮かぶ珊瑚礁に囲まれた伊良部島で、オトーリ文化（伝統の回し飲み文化）で育まれてきた泡盛。ミネラル豊富な島の水を感じる、瑞々しい口あたり。

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 麦の香ばしい香り。角が丸くて柔らかい口当たり。

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。

こいがおく
恋ヶ奥

原料の麦に、炒った麦を加えるため香ばしさが特徴。

600円

あおちゅう 奥山直子

自然麹仕込みにこだわる杜氏が生み出す優しいコクとすっきりとした味わい。

700円

あおちゅう 広江マツ

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。

700円

あおちゅう 広江末博

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。

700円

あおちゅう 菊池正3年

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。

700円

珈琲

Coffee

039

高知

KOCHI

ヨキ JOKI COFFEE

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」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。

JOKI COFFEE × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド (HOT)

650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オリジナルブレンドを焙煎していただきました。ベリーのようにフルーティーで華やかな軽い飲み心地が特徴。

アデリー

Adelie (ICE)

650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入りブレンド。

カフェオレ (ICEのみ)

720円

Cafe au Lait

ミルクにもよく合う、甘苦さとコクが特徴の深煎りブレンド・Adelieを使用。

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

+ 180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

+ 180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 春/夏(HOT)

660円

Original Blend Herb Tea (Spring / Summer)

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)

820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。



茶・発酵茶

Japanese Green Tea・Fermented Tea

026
京都
KYOTO

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT

オリジナル宇治煎茶

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。
渋味の中にほんのりと宇治らしい味が調和し、飲み飽きない煎茶です。

660円



008
茨城
IBARAKI

キムラ製茶場

青心烏龍茶

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。

600円

036
徳島
TOKUSHIMA

ミント香る阿波晩茶(ICE)

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。

650円



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

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。

620円



みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

1,600円

Orange Juice Flight Set

(ジューシーフルーツ / 温州みかん / はれひめ)

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

ジューシーフルーツ

700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

720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

はれひめ

900円

Harehime

みかんの様なやさしい甘味とオレンジの様な濃厚で豊かな香りのする柑橘。
酸味と甘味のバランスがとれ、爽やかな味わい。

ジュース

juice

013
東京
TOKYO

自家製ジンジャーエール
Dry Ginger Ale

820円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー
Soda pop

770円

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっぱ 青リンゴブレンド
Non Sugar Apple Juice

900円

015
新潟
NIIGATA

はらんなか 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の深煎りブレンドを濃い目に淹れて珈琲ゼリーに。コクのある白下糖クリームと。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵・乳

720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：卵・乳

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種菌。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

030
和歌山
WAKAYAMA

春峰のヨーグルトアイス

800円

Japanese Citrus Ice Cream

和歌山有田生まれの希少品種「春峰^{しゅんぽう}」を皮ごとソースにしてヨーグルトと合わせた爽やかな酸味を感じるアイス。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵・乳

037
香川
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス

840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。しょうゆ麴をかけて。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

MUSICA ダージリンティーアイス

820円

Daajeling Tea Ice Cream

「MUSICA」の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：小麦・卵・乳



「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。



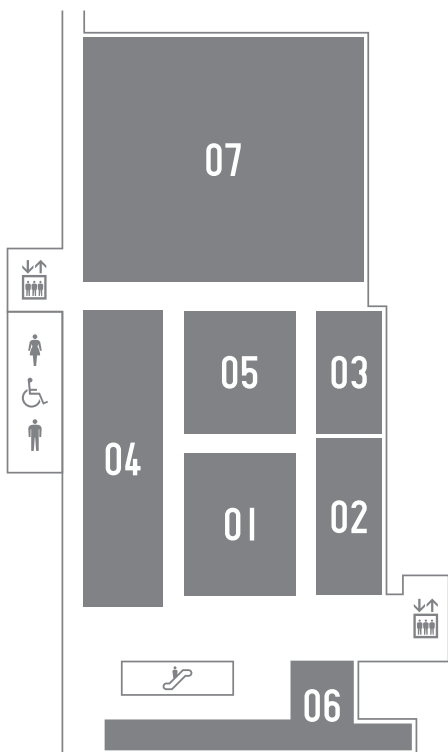
認定品

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。