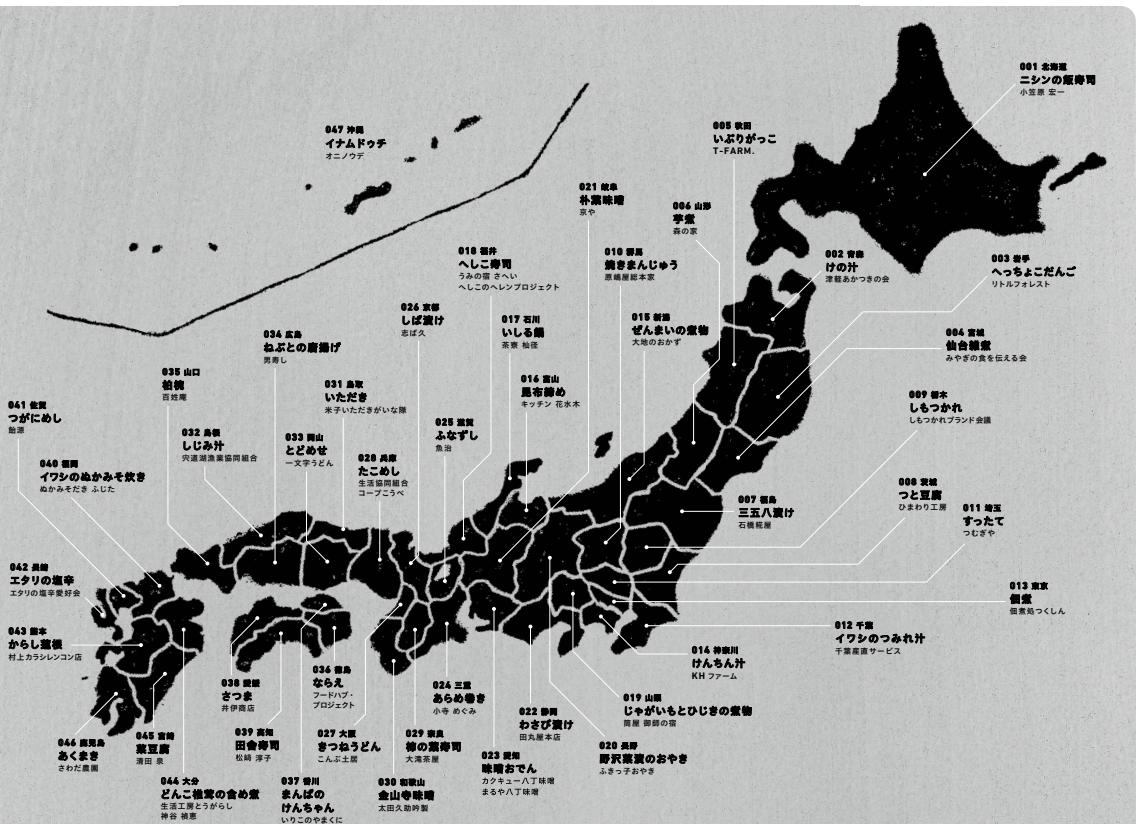




drink & dessert

D&DEPARTMENT PROJECT



LONG LIFE DESIGN 3

NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう
風土に選るうまいのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun

6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館

12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

入場料：ドネーション形式(会場受付)

会期中は、さまざまなゲストをお迎えするトークイベントやワークショップのほか、D&DEPARTMENT 各店との連動企画も予定しています。
度会にまつわる情報は随時公開していきます。
最新情報は、ウェブサイトやSNSをご覧ください。

© @d47MUSEUM © @d47-museum #umami展

文化を含んだ「UMAMI」の風景と、つづく未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて拾えた保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬けする、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しい、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食べ尽していくこととする営みが逞しく育まれたと言える。

いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誇り、足元にある、生きることの機微に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものだと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深いが、「うまい」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活中に楽しさを見出してきた文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、眞の意味を持ちうると考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれた出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものだとは考えていない。本展を通して、その土地に关心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていって欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみると、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育んでいくに違ない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

D&DEPARTMENT/d47食堂 つづくをたべるディレクター 相馬夕輝

芋ハイボール

ストレート／ロック／水割り／お湯割りもできます。

日本酒

日本酒は半合グラスで提供します。燗酒／徳利など、お気軽にご用意ください。

鹿児島 紅芋「大和桜」ハイボール 700円

鹿児島 香熟芋「だいやめ」ハイボール 700円

鹿児島 黄金千貫「蔵の師魂」ハイボール 800円

鹿児島 南果「天狗櫻」ハイボール 1,100円

鹿児島 紅芋混植「天狗櫻」ハイボール 1,100円

鹿児島 混醸13品種「天狗櫻」ハイボール 1,100円

山形 高嶋酒造 白隱正宗 辛口純米 500円

静岡 酒田酒造 上喜元吟醸 500円

和歌山 平和酒造 本紀土-KID- 純米吟醸酒 600円

千葉 寺田本家 五人娘 自然酒 純米酒 600円

福井 常山酒造 常山 純米辛口 超 600円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

「クラフトサケ・どぶろく」

福島 haccoba d Fukushima 1st Anniv.-Harvest- 800円

東京 東京島酒 柑橘トニック 900円

香川 白下糖レモンサワー 950円

鹿児島 米焼酎オーケ樽熟成「K O Z U R U」ハイボール 990円

愛知 「あぐいずみ」にじり酒トニック 800円

東京 埼玉 COEDO 伽羅-Kyara- 1,150円

愛知 OKD 阿久比レモンラドラー 1,500円

「瓶ビール」

埼玉 COEDO 白-Shiro- 1,180円

大阪 箕面ビール スタウト 1,150円

「白ワイン」

この他にもワインをご用意しております。
詳しくはスタッフへおたずねください。

「赤ワイン」

新潟 ドメーヌ・ショオロゼスパークリング 2023 1,050円

d 東京 東京ワイナリー 赤ワイン 2023 1,200円

ビール

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。

「生ビール」

徳島 KAMIKATZ モーニングサマー 1,300円

d 愛知 OKD 阿久比レモンラドラー 1,500円

「瓶ビール」

埼玉 COEDO 伽羅-Kyara- 1,150円

愛知 COEDO 白-Shiro- 1,180円

大阪 箕面ビール スタウト 1,150円

「白ワイン」

この他にもワインをご用意しております。
詳しくはスタッフへおたずねください。

d 山梨 YMW Pump up オレンジ 2020 1,050円

d 山形 D R O P オレンジワイン 2023 1,300円

「赤ワイン」

d 新潟 ドメーヌ・ショオロゼスパークリング 2023 1,050円

ワイン

この他にもワインをご用意しております。
詳しくはスタッフへおたずねください。

「赤ワイン」

d 東京 東京ワイナリー 赤ワイン 2023 1,200円

蒸留酒

「ジン」八王子蒸溜所
東京 tree3tree3 ジンティーソーダ 1,420円
東京 季節の柑橘 ジンソーダ 1,120円
東京 ジンのお湯割り 1,000円
「グラッパ」MITOSAYA 薬草園蒸溜所
千葉 065 GRAPPA DELAWARE 1,300円

「梅酒」

和歌山 MINABE CRAFT Y I I 1,200円

おすすめサワー

香川 白下糖レモンサワー 950円

鹿児島 米焼酎オーケ樽熟成「K O Z U R U」ハイボール 990円

愛知 「あぐいずみ」にじり酒トニック 800円

東京 東京島酒 柑橘トニック 900円

香川 白下糖レモンサワー 950円

鹿児島 米焼酎オーケ樽熟成「K O Z U R U」ハイボール 990円

愛知 「あぐいずみ」にじり酒トニック 800円

東京 埼玉 COEDO 伽羅-Kyara- 1,150円

愛知 OKD 阿久比レモンラドラー 1,500円

「瓶ビール」

埼玉 COEDO 白-Shiro- 1,180円

大阪 箕面ビール スタウト 1,150円

「白ワイン」

この他にもワインをご用意しております。
詳しくはスタッフへおたずねください。

d 山梨 YMW Pump up オレンジ 2020 1,050円

d 山形 D R O P オレンジワイン 2023 1,300円

「赤ワイン」

d 新潟 ドメーヌ・ショオロゼスパークリング 2023 1,050円

泡盛ティーハイボール

沖縄 「Y A E S E N 6 6」月桃茶ハイボール 800円

「Y A E S E N 6 6」金川紅茶ハイボール 800円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

「木桶酒」

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 700円

千葉 寺田本家 木桶仕込 700円

福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円

d

愛知 あぐいずみ 純米うすにじり 600円
山口 d 雁木 辛口純米(生) 600円
静岡 d 高嶋酒造 白隱正宗 辛口純米 500円
和歌山 平和酒造 本紀土-KID- 純米吟醸酒 600円
千葉 寺田本家 五人娘 自然酒 純米酒 600円
福井 常山酒造 常山 純米辛口 超 600円
福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円
「木桶酒」

d

愛知 あぐいずみ 純米うすにじり 600円
山口 d 雁木 辛口純米(生) 600円
静岡 d 高嶋酒造 上喜元吟醸 500円
和歌山 平和酒造 本紀土-KID- 純米吟醸酒 600円
千葉 寺田本家 五人娘 自然酒 純米酒 600円
福井 常山酒造 常山 純米辛口 超 600円
福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円
「木桶酒」

d

愛知 あぐいぜんしゅ OK 700円
山口 d 雁木 辛口純米(生) 600円
静岡 d 高嶋酒造 上喜元吟醸 500円
和歌山 平和酒造 本紀土-KID- 純米吟醸酒 600円
千葉 寺田本家 五人娘 自然酒 純米酒 600円
福井 常山酒造 常山 純米辛口 超 600円
福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円
「木桶酒」

d

愛知 あぐいぜんしゅ OK 700円
山口 d 雁木 辛口純米(生) 600円
静岡 d 高嶋酒造 上喜元吟醸 500円
和歌山 平和酒造 本紀土-KID- 純米吟醸酒 600円
千葉 寺田本家 五人娘 自然酒 純米酒 600円
福井 常山酒造 常山 純米辛口 超 600円
福島 仁井田本家 にいだしぜんしゅ 650円
「木桶酒」

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

デザート

Dessert

026
京都
KYOTO

コーヒーゼリー

Coffee Jelly

中山珈琲焙煎所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8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8品目：卵・乳

680円



009
栃木
TOCHIGI

濱田さん家のヨーグルト

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8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

Japanese Citrus Ice Cream

840円

和歌山有田生まれの希少品種「春峰」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

Soy Milk Ice Cream

840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。しょうゆ麹をかけて。

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

Daajeling Tea Ice Cream

840円

「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

季節のおすすめ

Seasonal Drinks

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「百笑の塩」と合わせたスカッシュ。

820円



026
京都
KYOTO

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT オリジナル宇治煎茶(ICE)

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。渋味の中に調和する宇治茶らしい「うまみ」を味わう夏限定の水出し煎茶。

700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匂のミントを合わせた冷茶。飲んだあと、体の中がスッと整います。

650円



珈琲 Coffee

026
京都
KYOTO

中山珈琲焙煎所

Nakayama Coffee Roastery

京都・加茂の閑静な住宅街にある「中山珈琲焙煎所」では、店主の中山修也さんが日々焙煎に集中され、ときに訪れるご友人やお客様との憩いの場にもなっている。

dオリジナルブレンド(HOT) 650円

Original Blend Coffee / Sweet Aroma

飲み飽きないバランスの良い、まあるい味わいのD&DEPARTMENT KYOTO オリジナルブレンド。マイルドで甘い香り、あと味もすっきり。

オールドファッション(ICE) 650円

Old-fashioned / Dark Roast / Smokey

しっかりとした苦味にまつたリとしたコク、ローストしたアーモンドのようなスマーキーで甘い余韻を楽しめる深煎りブレンド。

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

+ 180 円

紅茶

Tea

028

兵庫

HYOGO

ムジカティイー
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、眞の紅茶好き。

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

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 春/夏(HOT)

Original Blend Herb Tea (Spring / Summer)

660円

華やかな香りがする時期に摘みとるどくだみと金炒り茶、和ハッカのブレンド。

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

820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

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT

026
京都
KYOTO

オリジナル宇治煎茶(ICE)

700円

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。
渋味の中に調和する宇治茶らしい「うまい」を
味わう夏限定の水出し煎茶。

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匂の
ミントを合わせた冷茶。飲んだあと、体の中が
スッと整います。



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

1,600円

Orange Juice Flight Set

(ジューシーフルーツ / 温州みかん / 甘夏)

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

甘夏

900円

Amanatsu

夏みかんから生まれた日本原産のみかん。爽やかな甘さと酸味の後に、ほのかな苦味。

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 Suger 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

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



KAMIKATZ 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う想いから始まつた、
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」。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
Lemon Radler / 3.5% ABV.

300ml 1,500円

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-

India Pale Lager / 5.5% ABV.

330ml 1,150円

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-

Hefe Weizen / 5.5% ABV.

330ml 1,180円

リンゴやバナナの様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

Stout / 5.5% ABV.

330ml 1,150円

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

※この他にもワインをご用意しております。詳しくはスタッフへおたずねください。

006
山形
YAMAGATA

DROP × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2023

Original Orange Wine 2023 (honey / gun-flint)

Glass 1,300円

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。



006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー

Pump up オレンヂ 2020

Pump up Orange wine (Fruit / dry herb aroma)

Glass 1,050円

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。口に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。

赤ワイン

Red Wine

※この他にもワインをご用意しております。詳しくはスタッフへおたずねください。

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・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



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「行き当たりバッタリ」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

(fruity / smooth / earthy)

Glass 1,200円

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プサンプラー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。

日本酒

Sake

035
山口
YAMAGUCHI

八百新酒造 × D&DEPARTMENT

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「西都の堺」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。

023
愛知
AICHI

熱燗 DJつけたろう × 丸一酒造 × d news aichi agui

あぐいすみ 純米うすにごり

半合 600円

Aguizumi(Cloudy sake)

トニック割 800円

d news aichi aguiのある知多半島・阿久比町のれんげ米「あいちのかおり」をつかった、コクとやわらかみのある味わいが特徴のオリジナルにごり酒。トニック割の日本酒カクテルもおすすめ。

022
静岡
SHIZUOKA

高嶋酒造

白隱正宗 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〇。

006
山形
YAMAGATA

酒田酒造

上喜元 吟釀

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

Hon 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。辛過ぎず旨みもしっかり感じられ、とても安定した味。

018
福井
FUKUI

常山酒造

常山 純米辛口 超

半合 600円

Jozan (Dry and Flavor of Rice)

すっきりとした辛口だが、口当たりはやわらかく米の旨みも感じられる。どんな料理にもマッチするので悩んだらこれを。熱燗もおすすめ。

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしそんしゅ

半合 650円

Niidashizensyu (Juicy and Fresh)

「にいだしそんしゅ」といえば、うまみの濃いジューシーな味わいが特徴。本日のしそんしゅの種類はスタッフまでお尋ねください。

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。

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)

クラフトサケ・どぶろく

Craft Sake

007
福島
FUKUSHIMA

haccoba × D&DEPARTMENT FUKUSHIMA

1st Anniv. -Harvest-

60ml 900円

Hopped Sake

D&DEPARTMENT 福島店の1周年を記念して、「haccoba」と一緒にクラフトサケをつくりました。南会津只見町の米焼酎「ねっか」のお米、飯館村のホーリーバジルを使用した爽やかな香りと優しい甘みの味わいです。

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。

025
滋賀
SHIGA

ハッピー太郎醸造所

ハッピードぶろく

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。

※本日のどぶろくはスタッフにおたずねください。



蒸留酒

Spirits

ジン

Gin

013
東京
TOKYO

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

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、和はつ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

1,000円

Gin, Hot Water

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。

グラッパ

Grappa

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸溜所 × D&DEPARTMENT

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%



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.

芋

Potato chochu

白石酒造 「天狗櫻」

046
鹿児島
KAGOSHIMA

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。南国の中実のような風味。

白石酒造 「天狗櫻」

046
鹿児島
KAGOSHIMA

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・タマオトメ)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。

白石酒造 「天狗櫻」

046
鹿児島
KAGOSHIMA

混釀 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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

紅芋 ヤマトザクラ

Yamatozakura Purple yam / Alc.25%

30ml 700円

甘みの十分に乗った鹿児島県産紅芋を使用。華やかな風味が特徴。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

濱田酒造

香熟芋 だいやめ

Daiyame(Smells like lychee) / Alc.25%

30ml 700円

独自の熟成法で、十分に香りを引き出したさつまいも「香熟芋」を使用。瑞々しいライチを思わせる甘い香りが膨らむ。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

小正醸造

黄金千貫 かめ壺貯蔵 蔵の師魂

Kuranoshikon / Alc.25%

30ml 700円

鹿児島県産米、芋は黄金千貫のみを使用。かめ壺熟成による芳醇な香りと優しい口あたりが特徴。

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

013
東京
TOKYO

坂下酒造 | 八丈島

黄八丈
Kihachijo / Alc.25%

30ml 600円

黄麹を使い常圧蒸留で仕込んだ麦焼酎。口当たりなめらかで南国を思わせるトロピカルな甘味と酸味のある個性派。

013
東京
TOKYO

谷口酒造 | 大島

御神火 スタンダード
Gojinka Standard / Alc.25%

30ml 600円

伊豆大島唯一の焼酎蔵で、社長自ら杜氏をつとめ、たった一人でつくっている。麦の香ばしさと軽やかな口当たりで飲みやすい。

米

Rice shochu

046
鹿児島
KAGOSHIMA

小正醸造

メローコヅル エクセレンス

30ml 990円

Mellowed Kozuru Excellence(aged in oak barrel) / Alc.41%

まるでバニラの様な甘く芳醇な香りと、米焼酎由来のふくよかでまろやかな味わい。ロックでゆったりと、またはすっきりとソーダ割りもおすすめ。

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

上原酒造所 | 糸満市

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。

047
沖縄
OKINAWA

神村酒造 | うるま市

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「暖ポール」がおすすめ。

047
沖縄
OKINAWA

渡久山酒造所 | 宮古島

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。

泡盛ティーハイボール

Tea flavor Awamori with soda

飲みやすく仕上げた d47 食堂オリジナルハイボール。

047
沖縄
OKINAWA

八重泉酒造 | 石垣島

YAESEN 66 月桃茶ハイボール

Yaesen Awamori with Shell ginger tea highball

800円

沖縄に自生するショウガ科の「月桃」の葉を泡盛に漬け込みじっくりと抽出しました。苦みはなくすっきりとした甘味とスパイシーな香りが特徴のハイボール。

047
沖縄
OKINAWA

八重泉酒造 | 石垣島

YAESEN 66 金川紅茶ハイボール

Yaesen Awamori with Black tea highball

800円

沖縄県名護市で生産されている「金川紅茶」の茶葉を泡盛に漬け込みました。島コショウとも言われるスパイス「ヒバーチ」のアクセントが効いたハイボール。

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

青酎	各600円
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	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 奥山直子	700円
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。	

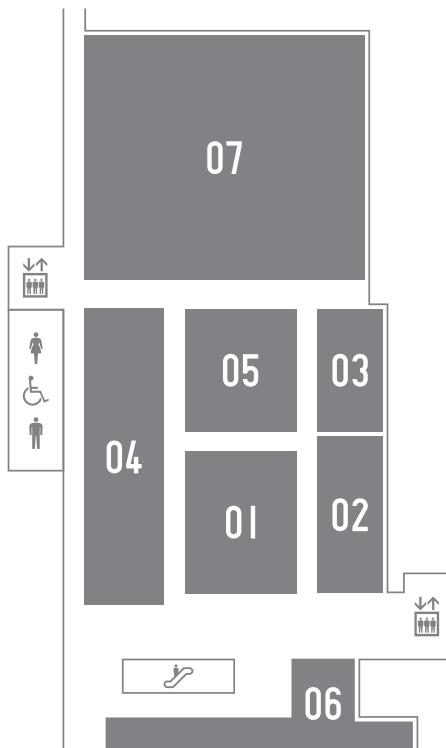
あおちゅう 広江末博	700円
毎年作る原酒を継ぎ足しながら長期熟成させたまろやかな味。	

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。	

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。