



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
風土に還るうまみのデザイン

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。
展覧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 #うまみ展

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、春から夏にかけて蓄えた保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬ける、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、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食べ尽くしていくと考える営みが遅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、故郷への思いを誘い、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、「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあつてこそ、その物語があつてこそ、真の意味を持ちうるかと考えている。

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とは思っていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれてほしい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育んでいくに違いない。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。

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

泡盛ティールハイボール

沖縄	「YAESEN66」月桃茶ハイボール	800円
沖縄	「YAESEN66」金川紅茶ハイボール	800円

おすすめサワー

香川	白下糖レモンサワー	950円
鹿児島	米焼酎オーク樽熟成「Kozuru」ハイボール	990円
東京	東京島酒 柑橘トニック	900円
愛知	「あぐいずみ」にがり酒トニック	800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。

徳島	KAMIKATZ モーニングサマー	1,300円
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
埼玉	COEDO 白・Shiro	1,180円
大阪	箕面ビール スタウト	1,150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。

「白ワイン」		
山梨	YMW Pump Up オレンジ 2020	1,050円
山形	DROP オレンジワイン 2023	1,300円
「赤ワイン」		
新潟	ドメーヌジョロゼスパークリング 2023	1,050円
東京	東京ワイナリー 赤ワイン 2023	1,200円

日本酒

日本酒は半合グラスで提供します。燗酒／徳利など、お気軽にお申し付けください。

愛知	あぐいずみ 純米うすにごり	600円
山口	d 雁木 辛口純米(生)	600円
静岡	高嶋酒造 白隠正宗 辛口純米	500円
山形	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-	900円
福島	haccoba はなうたホップス	900円
滋賀	ハッピー太郎醸造所 ハッピーどぶろく	800円

果実酒

ストレート／ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割りもできます。

「梅酒」	
和歌山	MINABE CRAFT Y.i.i
1,200円	

蒸留酒

「ジン」 八王子蒸溜所		
東京	tre3tre3 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

生産者と一緒につったオリジナルのお酒です。

この他にもドリンクをご用意しております。
ソフトドリンクは冊子メニューをご覧ください。
価格はすべて税込です。
特定原材料（アレルギー品目）についてはスタッフへおたずねください。

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

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

840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

840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

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^{ひやくしょう}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



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さん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、まあいい味わいの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ったりとしたコク、ローストしたアーモンドようなスモ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

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(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「うまみ」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。



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 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

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 1,180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

※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)

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。

Glass 1,300円

Bottle 8,400円



006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー

Pump up オレンジ 2020

Pump up Orange wine (Fruit / dry herb aroma)

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。

Glass 1,050円

Bottle 6,200円

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

(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。



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)

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。

半合 600円

023
愛知
AICHI

熱燗DJつけたろう × 丸一酒造 × d news aichi agui

あぐいずみ 純米うすにごり

Aguizumi (Cloudy sake)

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。

半合 600円

トニック割 800円

022
静岡
SHIZUOKA

高嶋酒造

白隠正宗 辛口純米

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。

半合 500円

006
山形
YAMAGATA

酒田酒造

上喜元 吟醸

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。

半合 500円

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

にいだしぜんしゅ

半合 650円

Niidashizensyu (Juicy and Fresh)

「にいだしぜんしゅ」といえば、うまみの濃いジューシーな味わいの特徴。本日のしぜ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.

芋

Potato chochu

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白石酒造 「天狗櫻」

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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白石酒造 「天狗櫻」

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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白石酒造 「天狗櫻」

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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

紅芋 ヤマトザクラ

Yamatozakura Purple yam / Alc.25%

甘みの十分に乘った鹿児島県産紅芋を使用。華やかな風味が特徴。

30ml 700円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

濱田酒造

香熟芋 だいやめ

Daiyame (Smells like lychee) / Alc.25%

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。

30ml 700円

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%

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。

30ml 700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

013
東京
TOKYO

坂下酒造 | 八丈島

黄八丈

Kihachijo / Alc.25%

30ml 600円

黄麴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、たった一人で作っている。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

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

30ml 990円

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^{だん}ボール」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

YAESEN66 月桃茶ハイボール

800円

Yaesen Awamori with Shell ginger tea highball

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

YAESEN66 金川紅茶ハイボール

800円

Yaesen Awamori with Black tea highball

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

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

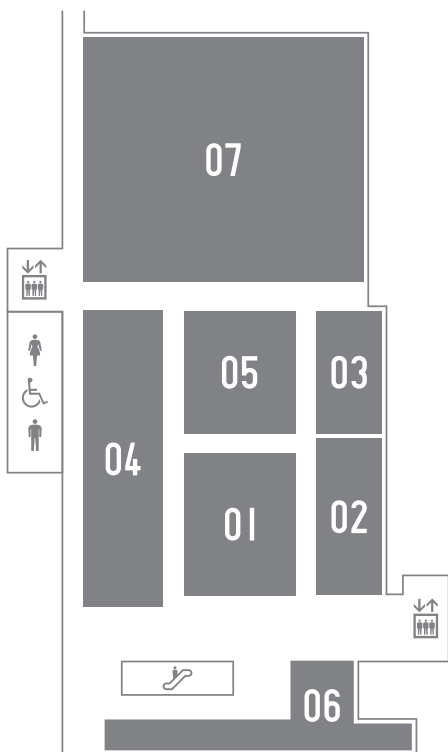
サツマイモをふんだんに使って仕込む3年熟成。甘みが強い。

700円

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。