



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

デザート

Dessert

021
岐阜
GIFU

コーヒーゼリー (※週末限定)

Coffee Jelly

コクウ珈琲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

750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

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズン アイス

800円

Rum Raisin Ice Cream

沖縄のヘリオス酒造がつくる沖縄産さとうきび
の糖蜜を発酵・蒸留してつくる黒糖酒を使用。
d クッキー（プレーン）付。

特定原材料8品目：小麦・卵・乳

028
兵庫
HYOGO

MUSICA ダージリンティーアイス 720円

Daajeling Tea Ice Cream

オリジナルブレンドの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8品目：小麦・卵・乳

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。しょうゆ麴をかけて。
d クッキー（プレーン）付。

特定原材料8品目：小麦・卵・乳

追加 d クッキー

・プレーン + 210円

季節のおすすめ

Seasonal Drinks

ソフトドリンク

Soft Drink

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

かさねほうじ茶のジンジャーラテ 830円

Roasted Green Tea with Milk, Ginger

狭山茶専門店「茶 岡野園」の昔ながらの焙煎機を使って甘みとコクを引き出した深炒りほうじ茶を使ったラテに、ピリっとした辛さのある自家製ジンジャーシロップを合わせて。



006
山形
YAMAGATA

伝承野菜農家 森の家

森茶 伝承大豆あれこれ 600円

Roasted Traditional Soybeans tea

山形県で伝承されてきた在来種の大豆3種類を深煎りした豆茶。香ばしく、出し殻もおいしく食べられます。



039
高知
KOCHI

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド ティーソーダ(ICE) 830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。乾燥するこの季節におすすめです。



珈琲

Coffee

021
岐阜
GIFU

コクウ珈琲

Cocu Coffee

岐阜県美濃加茂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。オーナー兼焙煎士の篠田康雄さんが一杯ずつ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)

660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すっきり軽いブレンド。

マンデリン(ICE)

660円

Full-city roast

スモーキーな深い苦味のなかに甘さを感じる。それでいて後味がすっきりとした深煎りブレンド。

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

特定原材料8品目：小麦・卵・乳

+ 210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。

摘み草ハーブティー

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 秋/冬(HOT)

660円

Original Blend Herb Tea (Autumn / Winter)

釜炒り茶をベースに、赤紫蘇、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)

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)

830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

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



006
山形
YAMAGATA

伝承野菜農家 森の家

森茶 伝承大豆あれこれ

Roasted Traditional Soybeans tea

山形県で伝承されてきた在来種の大豆3種類を深煎りした豆茶。香ばしく、出し殻もおいしく食べられます。

600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 / 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

はるか

900円

Haruka

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対して後味はすっきり。

ジュース

juice

013
東京
TOKYO

自家製ジンジャーエール
Dry Ginger Ale

830円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー
Soda pop

770円

003
岩手
IWATE

荒谷果樹園のリンゴジュース
Non Suger Apple Juice

750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。

023
愛知
AICHI

OKD KOMINKA BREWING

Draft / OKD Kominka Brewing

愛知県の知多半島にある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。

OKD KOMINKA BREWING × D&DEPARTMENT

生

れんげホワイト

Draft / Belgian White / 5.8% ABV.

300ml 1,500円

200ml 1,100円

昔ながらのれんげ農法により育てられた「阿久比米れんげちゃん」を使用。優しい口当たりと滑らかさに加え、ギャラクシーホップの華やかな香りが特徴。最初の乾杯におすすめです。

OKD KOMINKA BREWING × D&DEPARTMENT

生

阿久比^{あぐい}レモンラドラー

Draft / Lemon Radler / 3.5% ABV.

300ml 1,500円

200ml 1,100円

愛知県知多郡阿久比町のレモンを使用。キレのあるラガービールにレモン果汁を加え、皮も漬け込みました。軽やかでレモンが持つ自然本来の風味を感じます。加糖をせず甘くないので食事にも合わせやすいビールです。

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 鞠花-Marihana-

330ml 1,150円

Session IPA / 4.8% ABV.

シトラスの香りが爽やかに広がる、軽やかなセッション IPA。華やかな香りとアルコール度数も低めなので女性におすすめ。

COEDO 瑠璃-Ruri-

330ml 1,150円

Pilsner / 5.0% ABV.

爽やかで透明感のあるクリアな飲み心地、王道のピルスナー。すっきりとしたホップの苦味と、麦のふくよかな旨味を感じます。

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。

ワイン 飲み比べセット

Wine Flight Set

D&DEPARTMENT が全国のワイナリーとつくるオリジナルワインの飲み比べセット

数量
限定

D&DEPARTMENT

オリジナルワイン 飲み比べ(3種)

2,000円

3 Wine Flight Set

毎年つくりつづけている、DROP/ドメヌ・ショオ/東京ワイナリーとコラボレーションしたオリジナルワイン。スパークリング・ロゼ・赤の3種飲み比べ。

006

山形

YAMAGATA

DROP 2024〈スパークリングワイン〉

Sparkling Wine 2024(Delaware 100%)

山形市産デラウェアを100%使用。ゆっくり発酵させ香りを引き出しました。糖と酸のバランスが良くキレのあるのどろしがよい仕上がり。

015

新潟

NIIGATA

ドメヌ・ショオ 2023〈ロゼスパークリング〉

Rose Sparkling Wine 2023(Fruity Aroma)

新潟県見附市産の3種のブドウを使用。スチューベンの可愛い香り、キャンベルのベリー感と綿あめのような甘さ、後半は巨峰の旨味がまろめます。

013

東京

TOKYO

東京ワイナリー 2023〈赤ワイン〉

Rose Wine(Fruity / Round / Coulant)

東京ならではの多品種のブドウをつかったワイン。甘さの中に若々しい酸がいきいきと感じられるフレッシュな後味。

数量
限定

ドメヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ドメヌ・ショオ 飲み比べ(2種)

1,500円

2 Wine Flight Set

オリジナルワインの2021年と2022年の飲み比べ。毎年違う味を届けてくれるドメヌ・ショオ 小林さんのユニークなワインづくりを楽しめる飲み比べです。

015

新潟

NIIGATA

2021〈赤ワイン〉

Red Wine(Fruity / Round / Coulant)

スチューベンの軽やかさをベースに、ベリー A のやさしい香り、カベルネの力強さが加わった、混醸赤ワイン。

2022〈ロゼ〉

Rose Wine(Fruity / Round / Coulant)

新潟産の3種の赤ワイン品種ブドウを白ワイン仕込みにしたブランド・ノワール。リンゴのようなかわいい酸味が特徴。

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

New

DROP × D&DEPARTMENT

スパークリングワイン 2024

Sparkling Wine 2024 (Delaware 100%)

Glass 1,300円

Bottle 8,400円

山形県のDROP・出来正光さんと、兼業農家として山形のブドウを守ろうと活動する「ぶどうと活きる」さんの山形市産デラウェアを100%使用し、2024年はスパークリングワインに仕上げました。低温で時間をかけて発酵させることで香りを引き出し、糖と酸のバランスが良くキレがりのどごしがよい仕上がりに。



019
山梨
YAMANASHI

旭洋酒ソレイユワイン

ソレイユ 甲州 2023

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

Glass 1,150円

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。

イエローマジックワイナリー × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2022

Original Orange Wine 2022 (Delaware 100%)

Glass 1,200円

Bottle 7,200円

山形県のぶどう栽培発祥の地である南陽市にワイナリーを構えるイエローマジックワイナリー・岩谷さんとつくったオリジナルワイン。軽やかながら糖度もしっかりとしたデラウェア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。



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

日本酒飲み比べセット

1,200円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(雁木 生 / 雁木 火入れ / 出羽桜 / 御前酒)

035
山口
YAMAGUCHI

八百新酒造 × D&DEPARTMENT

dオリジナル雁木 辛口純米(生／火入れ) 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。夏を越し、穂やかな丸みのある味わいになった火入れタイプは、燗酒にしても美味しくいただけます。生酒と火入れの飲み比べも是非お楽しみください。

006
山形
YAMAGATA

出羽桜酒造

出羽桜 桜花吟醸酒

半合 600円

(dry and juicy)

山形の吟醸ブームを切り開き、出羽桜の名を広めた定番の銘柄。フルーティな飲み口と甘みと酸味のバランスがよい。普段あまり日本酒を飲まない方にも飲んでほしい一杯。

033
岡山
OKAYAMA

辻本店

御前酒 菩提もとにがり酒 生原酒

半合 650円

(juicy and refreshing)

日本でも数蔵しか取り組んでいない「菩提もと仕込み」で醸造したにがり酒。生原酒ならではの米の甘みと爽やかな後味を感じていただけます。にがり酒が苦手という方もぜひ。

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。



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。

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

40ml 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

40ml 1,100円

Purple yam / Alc.33%

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

40ml 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。

50ml 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。

50ml 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。

50ml 800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 麦35度

Ao-chu Barley shochu 35%

ローストナッツのような香ばしさと薬酒の風味。

600円

013
東京
TOKYO

青酎 池の沢

Ao-chu Ikenosawa

芋焼酎と麦焼酎をそれぞれ別々に蒸留し、ブレンド。
芋焼酎を4年熟成。甘い香りと青葉のような香り。

600円

013
東京
TOKYO

こいがおく 恋ヶ奥

Koigaoku

原料の麦に、炒った麦を加えるため香ばしさが特徴。

600円

013
東京
TOKYO

あおちゅう 奥山直子

Ao-chu Naoko Okuyama

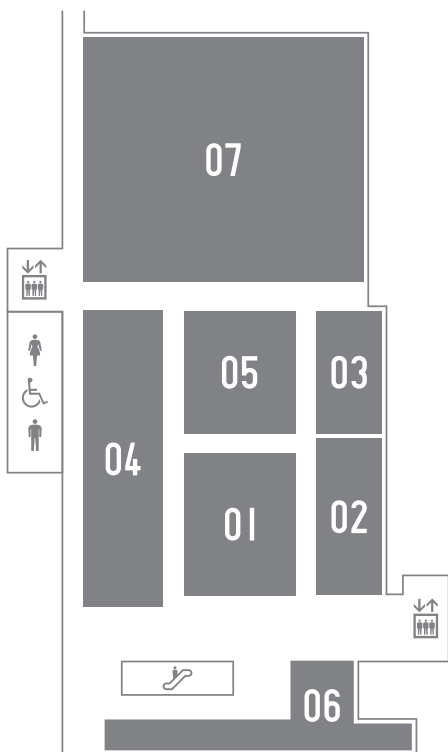
自然麹仕込みにこだわる杜氏が生み出す優しいコクとすっきりとした味わい。

700円

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。