



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

034  
広島  
HIROSHIMA

## コーヒーゼリー (※週末限定)

Coffee Jelly

広島・MOUNT COFFEEの深煎りブレンドを珈琲ゼリーに。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



001  
北海道  
HOKKAIDO

## 平飼い卵のプリン

Custard Pudding

レモンイエローで爽やかな旨味をもつテナーの平飼い有精卵を使用。卵本来の味わいを感じられるしっかりした食感のプリン。

特定原材料8品目：卵・乳

630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

550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 850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。



007  
福島  
FUKUSHIMA

清水薬草店

#### 温ブレンド 600円

Asian Ginseng Blended Tea

江戸時代より作り続けられる「會津人參」を中心に8種類の薬草をブレンドしたお茶。飲むと体の芯からぽかぽかと温まります。

014  
神奈川  
KANAGAWA

かんきつざん

#### 柑橘山スカッシュ 830円

Citrus Squash

江之浦の「<sup>かんきつざん</sup>柑橘山」から届く季節の柑橘は、甘酸っぱく爽やかな味わい。贅沢な果肉たっぷりのスカッシュです。



# 珈琲

## Coffee

032  
島根  
SHIMANE

### セーリング コーヒー Sailing Coffee

Sailing Coffee

隠岐諸島は西ノ島唯一の珈琲店。江戸時代には北前船の寄港地（風待ち港）と歴史的な海洋文化が残る街に店を構える。”Sailing Coffee”は、よい風が吹いたときに、自慢の帆をあげて漕ぎ出せるようにと名付けられた。

### Crew Blend (HOT)

720円

Aromatic / Fruity

仲間（クルー）と一緒に楽しく飲んでほしいという想いが込められたオリジナルブレンド。軽やかな味わいの後味にドライトマトのような風味を感じる。

034  
広島  
HIROSHIMA

### マウン ト コー ヒー MOUNT COFFEE

Mount Coffee

コーヒーで繋がり、その広がりや可能性を探求している店主・山本昇平さん。選び抜かれた品質の豆の個性を活かす味に焙煎している。

### No.9 Ice Cold (ICE)

650円

Dark Roast / Sweet Aroma

香ばしい香りと深いコクと甘み、苦みを感じるミルクにも合う深煎りブレンド。

### 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<sup>3</sup>トレ<sup>3</sup> 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



007  
福島  
FUKUSHIMA

清水薬草店

## 温ブレンド

Asian Ginseng Blended Tea

江戸時代より作り続けられる「會津人參」を中心に8種類の薬草をブレンドしたお茶。飲むと体の芯からぽかぽかと温まります。

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 / 紅まどんな)

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

#### 紅まどんな

900円

Citrus Mix Juice

愛媛県オリジナルの品種。ミントのような爽やかな香り。甘くすっきりとした味わい。

# ジュース

juice

013  
東京  
TOKYO

自家製ジンジャーエール  
Dry Ginger Ale

830円

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー  
Soda pop

770円

006  
山形  
YAMAGATA

リンゴりらっぱのリンゴジュース  
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。

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。

生

OKD KOMINKA BREWING × D&DEPARTMENT

### 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。

生

OKD KOMINKA BREWING × D&DEPARTMENT

### あぐい 阿久比レモンラドラー

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とめます。

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。

# 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が。



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

## 島根の日本酒飲み比べセット

1,400円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(無窮天穂 SAGA / 十旭日 鏡草 / 石見銀山 / 誉池月)

032  
島根  
SHIMANE

板倉酒造

むきゅうてんおん

無窮天穂 SAGA 生もと純米大吟醸 半合 1,210円

Mukyu Ten On (Sweetness and richness)

奥出雲産改良雄町100%使用。現代的な生もと造りでお米の甘味の中に酸味、旨味のバランスが絶妙。飲むたびに変化を感じられる、杜氏の熱い思いが詰まったお酒。

032  
島根  
SHIMANE

旭日酒造

じゅうじあさひ

十旭日 生もと純米酒「鏡草」

半合 700円

Juji Asahi (Full-bodied)

農業や化学肥料に頼らない栽培に取り組む「まめ農園」の雄町100%使用。やわらかい飲み口とコクのある旨み、キリッとした味わい。熱燗もおすすめ。

032  
島根  
SHIMANE

一宮酒造

石見銀山 特別純米

半合 700円

Iwami Ginzan (Fruity and clean acidity)

一宮酒造が地元の農家と復活栽培に取り組んでいる島根の酒米「改良八反流」100%使用。フルーティーな香り、すっきりとした酸味が特徴。

032  
島根  
SHIMANE

池月酒造

ほまれいけづき

誉池月 純米

半合 700円

Homare Ikezuki (Light and refreshing)

島根県産五百万石100%使用。昔ながらの木槽しぼりで時間をかけてしぼり、淡麗ですっきりした飲み口のなかにふくよかなお米の旨みを感じられる。

035  
山口  
YAMAGUCHI

八百新酒造 × D&DEPARTMENT

dオリジナル<sup>が ん ぎ</sup>雁木 辛口純米 生酒

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。

035  
山口  
YAMAGUCHI

八百新酒造 × D&DEPARTMENT

dオリジナル<sup>が ん ぎ</sup>雁木 辛口純米 火入れ

半合 600円

Gangi (Original sake in our dining room / Dry)

夏を越し、穏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。生酒との飲み比べも是非お楽しみください。

# 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<sup>だん</sup>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

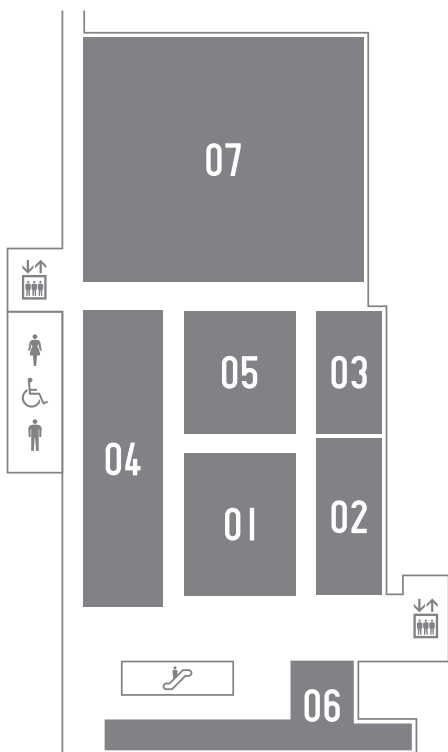
自然麹仕込みにこだわる杜氏が生み出す優しいコクとすっきりとした味わい。

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。