



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

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ンアール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

Rum Raisin Ice Cream

800円

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

Daajeling Tea Ice Cream

720円

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

Soy Milk Ice Cream

820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 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

014  
神奈川  
KANAGAWA

かんきつざん  
**甘橘山スカッシュ** 830円

Citrus Squash

江之浦の「甘橘山」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。



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、すつ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。



028  
兵庫  
HYOGO

MUSICA TEA

**チャイ(HOT/ICE)**

Chai

ムジカ ティー  
MUSICA TEA のアッサム CTC をミルクで煮出したチャイ。ほんのり甘みをつけています。アイスでの提供もできます。※数量限定  
特定原材料 8品目: 乳

700円



# 珈琲

Coffee

032

島根

SHIMANE

セーリング コーヒー  
Sailing Coffee

Sailing Coffee

隱岐諸島・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。

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<sup>ー</sup>  
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

+ 210円

特定原材料8品目: 小麦・卵・乳

# 紅茶

Tea

028

兵庫

HYOGO

ムジカ ティー  
MUSICA TEA

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・デインブラ・ウバ  
のブレンド。清涼感のある香りと味わいが特徴。

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。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。

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。

季節のおすすめ

チャイ(HOT／ICE) 700円

Chai

アッサム CTCをミルクで煮出したチャイ。ほんのり  
甘みをつけています。アイスでの提供もできます。※  
数量限定 特定原材料8品目：乳

# 摘み草ハーブティー

Wild Herb Tea

039

高知  
KOCHI

ト レ ト レ  
tre3tre3

tre tre Wild Herb Tea

高知県・仁淀川の上流。深い山、清らかな水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。ティーパックの草花を眺めても楽しい。

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、すつき  
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。



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。

# 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。  
渋味の中にはんのりと宇治らしいうま味が調和し、飲み飽きない煎茶です。

HOT 660円  
ICE 700円

017  
石川  
ISHIKAWA



良い食品  
づくり  
の会

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

# りんごジュース

Apple Juice

## リンゴリラッパの飲み比べ

1,900円

Non Sugar Apple Juice Flight Set

(青リンゴ / ふじリンゴ / さんさブレンド)

006  
山形  
YAMAGATA

リンゴリラッパ  
Non Suger Apple Juice

## 青リンゴ

990円

Blended juice of Green Apples

王林、むつ、印度、グラニースミス、王鈴をブレンド。

フレッシュさとまろやかさを楽しんで。

## ふじリンゴ

990円

Fuji Apple

甘さの中に程よい酸味が残る、バランスの良い味わい。

## さんさブレンド

990円

Blended juice of Tsugaru and Sansa apples

早生品種のつがるとさんさをブレンド。すっきりとした甘さがクセになる。

# 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

# 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。

016  
富山  
TOYAMA

ナットブリュー  
NAT.BREW

NAT.BREW

富山県南砺市井波のクラフトビール醸造所。「土着醸造」というコンセプトを掲げ、井波や南砺市、富山県内の素材を活かしたクラフトビールを醸造している。

生 DUNK & DRY HARD      300ml 1,500円  
CIDER                          200ml 1,100円

Draft / Hard Cider / 6.5% ABV.

富山県南砺市産のリンゴを使用。リンゴ本来の旨味や香りを引き出し、麦芽とホップの風味も活かしたシャープな味わい。

023  
愛知  
AICHI

OKD KOMINKA BREWING

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 阿久比レモンラドラー      300ml 1,500円  
Draft / Lemon Radler / 3.5% ABV.      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。

032  
島根  
SHIMANE

## 石見麦酒 IWAMI BAKUSHU

わずか9坪の醸造所から始まった「石見式」と呼ばれる独自の醸造方法で、全国に醸造技術を広めている。

缶

### セゾン 778

350ml 1,150円

Can / Saison / 4.5% ABV.

米を加えライトボディに仕上げたセゾン。隠岐の島町の八朔ピールが華やかな香りとキレを生み出します。

缶

### ベルジャンホワイト 307

350ml 1,150円

Can / Belgian White / 4.5% ABV.

老舗糀店の米麹をまるごと仕込み、香りづけに柚子と山椒を使った、まろやかな口当たりのホワイトエール。

011  
埼玉  
SAITAMA

## COEDO BREWERY

COEDO Brewery

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。

瓶

### COEDO 瑠璃-Ruri-

330ml 1,150円

Bottle / Pilsner / 5.0% ABV.

爽やかで透明感のある王道のピルスナー。すっきりとしたホップの苦味と、麦のふくよかな旨味。

027  
大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

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。

瓶

### スタウト

330ml 1,150円

Bottle / Stout / 5.5% ABV.

焙煎モルトの香ばしさと滑らかな飲み口、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

オリジナルワイン飲み比べセット

2,000円

4 Sake Flight Set

毎年つくりつづけているオリジナルワイン。スパークリング・ロゼ・赤の3種飲み比べ。

(DROP / ドメーヌ・ショオ / 東京ワイナリー)

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ごしがよい仕上がり。

015  
新潟  
NIIGATA

ドメーヌ・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まります。

013  
東京  
TOKYO

東京ワイナリー 2023〈赤ワイン〉

Red 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「ぶどうと生きる」さんの山形市産デラウェアを100%使用。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ありのどごしがよい仕上がり。



019  
山梨  
YAMANASHI

グレイスワイン(中央葡萄酒)

### グリド甲州 2023

GRACE Gris de Koshu(White Wine / Dry / Finish)

Glass 1,200円

Bottle 7,400円

「甲州を日用へ」という思いから生まれたワイン。山梨県産の甲州をつかい、食事に合わせることを大切にしている。爽やかな柑橘、スパイスの香りの後に来るほのかな苦味が心地いい。

006  
山形  
YAMAGATA

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

## 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、杜氏の熱い想いが詰まったお酒。

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)

農薬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。熟爛もおすすめ。

032  
島根  
SHIMANE

一宮酒造  
いっぐうじゅぞう  
**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。昔ながらの木槽しづりで時間をかけてしづり、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。

# 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 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  
も美味しいだけます。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)

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と。

# 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。



# 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

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  
tre3tre3 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。

# 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

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

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

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%

50ml 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%

50ml 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%

50ml 800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 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

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

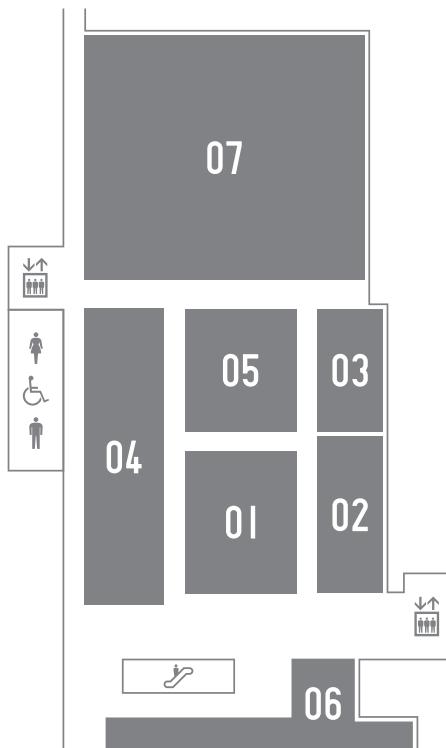
自然麹仕込みにこだわる杜氏が生み出す優しいコクとすっきりとした味わい。

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。