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

季節のおすすめ
Seasonal Drinks

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)
※ワンドリンクオーダー制。ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いします。

ワイン
Wine

015
新潟
NIIGATA

カーブドッチワイナリー

ファンピー ロゼ 2022
FUNPY Rose 2022(Rose wine / Fruity Aroma)

Glass 1,100円
Bottle 6,800円

"Fun&Happy Taste"というテーマを基に造られたワイン。スチューベンをベースにメルローやキャンベルアーリーをブレンドした味わいは可愛らしい香りと果実味、豊かな酸味を楽しめる。

日本酒
Sake

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしぜんしゅ 秋あがり
Niidashizenshu Akiagari (Feel the flavor and sweetness of rice)

半合 700円

「にいだしぜんしゅ」らしい、旨みがぎゅっとつまった秋あがり。蔵でひと夏越したことで丸みのある味わいに。

007
福島
FUKUSHIMA

haccoba

はなうたホップス
Hopped Sake

60ml 900円

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」に柑橘系の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。

季節のおすすめ
Seasonal Drinks

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)
※ワンドリンクオーダー制。ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いします。

ソフトドリンク
Soft Drink

013
東京
TOKYO

ホットジンジャー　850円
"HOT" Ginger Drink
自家製のジンジャーシロップに国産はちみつと国産レモンを合わせて。ピリッとした辛さに甘みと酸味を感じる、体が温まる一杯。

026
京都
KYOTO

黒豆ときなこのラテ(ICE/HOT)　750円
Kuro-mame Kinako Latte
京都・津乃吉の黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を活用。黒豆きなこと牛乳を合わせて上品な甘さに仕上げました。
特定原材料7品目：乳

039
高知
KOCHI

tre3tre3 × D&DEPARTMENT　オリジナルブレンド
ティーソーダ　800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。

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。

生 本日のビール
Draft / Todey's Beer

D&DEPARTMENTと親交のあるブルワリーの特別なビール。本日のビールはスタッフへおたずねください。

300ml 1,500円
200ml 1,100円

023 愛知 AICHI

OKD KOMINKA BREWING
OKD Kominka Brewing

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。

031 鳥取 TOTTORI

タルマーリー
Talmary's Beer

森の豊かな鳥取県智頭町の天然水を使い、すべて野生酵母だけでパンを焼き、ビールをつくっている。

026 京都 KYOTO

生 京都醸造
Draft / Kyoto Brewing Co.

「自分たちが飲みたいビールを作る」をモットーに、イギリス・アメリカ・カナダの3人の醸造家が新しいスタイルのビールを作る。

一期一会
ICHIGO ICHIE / Saison / 5.5% ABV.

300ml 1,250円

京都醸造を代表するセゾンスタイルの一杯。華やかな柑橘系アロマとホップのバランスがとても良いビール。

042
長崎
NAGASAKI

瓶

ISLAND BREWERY（アイランド ブリュワリー）

Bottle / Island Brewery

壱岐島発祥である麦焼酎に使われている白麹を仕込みに使用し、地元ならではのビールを日々醸造する海に囲まれたブルワリー。

ゴールデンエール　330ml 1,150円

Golden Ale / 4.5% ABV.

「魚に合う」をコンセプトに考えられたISLAND BREWERYのフラッグシップビール。すっきりとしたライトタイプのビール。

ゆず麹エール　330ml 1,150円

YUZU-KOJI ALE / Pilsner / 5.0% ABV.

壱岐産の柚子と白麹をふんだんに使用。ほどよい酸味と長く続くゆずの香りが楽しめます。女性におすすめのフルーツエール。

015
新潟
NIIGATA

瓶

妻有（つまり）ビール

Bottle / Tsumari Beer

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」という地元への想いで2017年に高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。

めでたしゴールデンエール　330ml 1,150円

Medetashi Golden Ale / 5.0% ABV.

オレンジピールの香り、フルーティーで華やかな印象。

豪雪ペールエール　330ml 1,150円

Gousetsu Pale Ale / 5.0% ABV.

苦味は控えめで、麦芽の風味とほどよいホップの香り。

白ワイン
White Wine

白ワイン飲み比べセット　1,850円
3 White Wine Flight Set

（ピオーネ ペティアン / あしここ 2021 / まぜこぜワイン 白）

033
岡山
OKAYAMA

domaine tetta / ドメーヌテッタ

ピオーネ ペティアン　Glass 1,250円
Pione Petillant（slightly sparkling / tropical aroma / dry）　Bottle 7,900円

耕作放棄地帯だったぶどう畑の再生から始まったドメーヌ・テッタ。日本でも珍しい石灰岩質の土地で育つぶどうはカルシウムが豊富。トロピカルな甘い香りと、ドライな飲み口でするすると飲める。

009
栃木
TOCHIGI

ココ・ファーム・ワイナリー

あしここ 2021　Glass 1,100円
Ashicoco 2021（fruity / green apple aroma / sharp）　Bottle 6,800円

1950年代、足利市の特殊学級の中学生たちとその担任教師の川田昇によって葡萄畑が開墾されたことにはじまる。日本固有の葡萄品種、甲州を主体に様々なぶどうをブレンドした味わいは、青リンゴのような爽やかさとほのかな甘味、程よいキレとコクを感じる。和食全般と良く合う、日本の白ワイン。

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン 白　Glass 900円
Mazekoze Wine White（dry / light / well-balanced）　Bottle 5,200円

明治25年にぶどう酒醸造業を始めた東北最古のワイナリー。「技術は自然を模倣する」をモットーに自然に根ざしたワイン作りを行う。品種もヴィンテージも関係なく、全種ブレンドの変わり種ワイン。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ　700円

赤ワイン
Red Wine

赤ワイン飲み比べセット　1,750円
3 Red Wine Flight Set

（ファンピー ロゼ 2022 / 和ん田 赤 / キュベニッタ）

015
新潟
NIIGATA

カーブドッチワイナリー

ファンピー ロゼ 2022　Glass 1,100円
FUNPY Rose 2022(Rose wine / Fruity Aroma)　Bottle 6,800円

食用ぶどうの可能性を探求すること、そして楽しくてハッピーな味わいを目指してつくる「ファンピー」シリーズ。スチューベンをベースにメルローやキャンベルアーリーをブレンドした味わいは可愛らしい香りと果実味、豊かな酸味を楽しめる。

003
岩手
IWATE

亀ヶ森醸造所

和ん田 赤　Glass 700円
Wanda Red Wine (Fruity Aroma / Campbell)

土づくりからこだわり、なるべく人の手を加えず自然のままの醸造が生み出す、ぶどう本来のおいしさが詰まったワインづくりを行う。キャンベルの華やかな香りもあり、スルスルと飲めるワイン。

019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

キュベニッタ K22HR AK-NT　Glass 1,200円
Cuvée Nitta (Full-Bodied / Robust / Generous)　Bottle 7,700円

醸造家・小林剛士さんが目指すのは、生活の一部になる日本のテーブルワイン。勝沼町にある昭和14年創業の新田商店・新田正明さんがプロデュースする「キュベニッタ」シリーズ。メルロー、カベルネ、MBAなどを用いて12ヶ月樽熟成を経たワインは味わいに深みがあり、飲み心地が良い。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ　700円

日本酒
Sake

日本酒飲み比べセット　1,700円
4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの４種を飲み比べ。

（にいだしぜんしゅ 秋あがり / 喜久酔 / 純米 58 / 七田）

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしぜんしゅ 秋あがり　半合 700円
Niidashizenshu Akiagari (Feel the flavor and sweetness of rice)

「にいだしぜんしゅ」らしい、旨みがぎゅっとつまった秋あがり。蔵でひと夏越したことで丸みのある味わいに。

022
静岡
SHIZUOKA

青島酒造

喜久酔 特別本醸造　半合 500円
Kikuyoi (Dry and refreshing)

キュッと辛口ですっきりとした飲み口。アルコール感は少しあるが、シチュエーションを選ばずにするする飲み続けられる。熱燗もおすすめ。

035
山口
YAMAGUCHI

阿武の鶴酒造

純米 58（ゴーヤ）　半合 800円
Goya (Juicy sweetness)

口に含んだと同時に、ジューシーなあまみが広がる。杜氏が58という数字に縁を感じて作った1本。ラベルのPOPなゴーヤのイラストも◎。

041
佐賀
SAGA

天山酒造

七田 純米 無ろ過　半合 600円
Shichida (Stable taste)

安定感のある味わい。口の下の方にじんわりと旨みが広がり、ゆっくりと鼻に抜けていくような感覚。肴と一緒にちびちび飲みたいお酒。

001
北海道
HOKKAIDO

国稀酒造

北海 鬼ころし　半合 700円

Hokkai Onikoroshi (delicious and dry)

日本最北の酒蔵「国稀酒造」。キリッとした口あたりで「鬼ころし」の名の通り、するする飲める旨辛口です。

006
山形
YAMAGATA

水戸部酒造

山形正宗 稲造 2023 田植えver.　半合 800円

Yamagata Masamune inazo (Sweet and fruity)

蔵人みずからが自社田にて育てた「出羽燦々」を使用。甘みと若干の果実味が感じられ、後味はすっきりとキレがよい。

014
神奈川
KANAGAWA

泉橋酒造

いづみ橋 秋とんぼ 楽風舞 純米吟醸　半合 800円

Izumibashi Akatonbo (Sour and refreshing)

神奈川県の酒造好適米「楽風舞」を使った秋酒。旨みのなかにも酸味を感じることができ、するりと飲める。

日本酒に合う一品

・丸干しウルメイワシ　150円

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。

クラフトサケ・どぶろく
Craft Sake

025
滋賀
SHIGA

ハッピー太郎醸造所
ハッピーどぶろく　60ml 600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。

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」に柑橘系のアロ
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。

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
Hard Liquor

ジン
Gin

013
東京
TOKYO

東京八王子蒸留所
Ten Coffee-ten

八王子市で祖父の代から続く製造工場に生まれた中澤さんは、出張先のバーで飲んだ一杯のジンとの出会いからクラフトジンづくりを決意。新たなスタンダードを目指すべく生まれたクラフトジン蒸溜所。

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　1,400円
Gin, Original Blend Tea Soda

tre3（トレ）tre3（トレ）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のティーソーダ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　1,100円
Gin, Soda, Seasonal Citrus

タネカ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

タネカら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が、実は相性がよく、オススメの飲み方。

蒸留酒
Hard Liquor

グラッパ
Grappa

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所 × 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）

Shouchu（on the rock / soda / water / hot water）

麦 Barley chochu	044 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
	042 長崎 NAGASAKI	重家酒造 ちんぐ 25度 Chingu	600円
芋 Potato chochu	046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 ヤマトザクラ　ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円
米 Rice chochu	043 熊本 KUMAMOTO	豊永酒造 自我田(じがでん) Jigaden	600円

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ　3尾150円

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

泡盛飲み比べセット 900円

3 Awamori Flight Set

個性豊かな泡盛3種を飲み比べ。原材料、水、造り、貯蔵年数など、様々な違いを楽しめる。

恩納村

恩納酒造所

昔造り萬虎 2019 44度 30ml 600円

Mantora from Onna Awamori Brewery 44%

酒造所の傍に湧き出る嘉真良井（カマラガー）を仕込み水に使い、昔ながらの泡盛を再現。ざらつき舌に絡みつくような濃厚さと奥深い旨み。

うるま市

神村酒造

暖流 琥珀伝説 30度 30ml 600円

Danryu from 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。

宮古島

渡久山酒造所

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。

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

あおちゅう飲み比べセット　900円

3 Ao-chu Flight Set

ラインナップの中から3種を飲み比べ。コクと酸味、
青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。

青酎　各600円

麦25度　麦白麹仕込み6年以上熟成。どっしりとした味。

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。

恋ヶ奥（こいがおく）　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　広江マツ　700円

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。

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。

青宝（せいほう）　700円

麦黒麹を使い、5年以上熟成させた酸味と黒糖のようなコク。

伝承 喜久一　840円

原料は全て青ヶ島産。パイナップルのような甘み、アロエのような清涼感。

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） 600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） 600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
Dessert Set

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

dクッキー
Cookie

- プレーン Plane cookie ＋180円
- ジンジャー【数量限定】 Ginger Icing cookie ＋220円

紅茶
Tea

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA（ムジカ ティー）

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
Dessert Set

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

d クッキー
Cookie

- プレーン
  Plane cookie ＋180円
- ジンジャー【数量限定】
  Ginger Icing cookie ＋220円

ハーブティー
Wild Herb Tea

039
高知
KOCHI

tre3tre3（トレトレ） 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 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） 800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

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

抹茶入り玄米茶　600円

Genmaicha with Matcha

芳ばしい国産玄米を茶葉に合わせ、抹茶をふんだんに使用した、風味の豊かな玄米茶。

017
石川
ISHIKAWA

良い食品づくりの会

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。

038
愛媛
EHIME

さつき会

石鎚黒茶　620円

Ishiduchi-kurosha（Post-fermented Tea）

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから伝わる発酵茶。酸味と爽やかな香りで癖もなく飲みやすい。温度で味わいが変化。

みかんジュース
Citrus juice

みかんジュース飲み比べ　1,500円
Orange Juice Flight Set

（ジューシーフルーツ / 温州みかん / 月あかりミックス）

038
愛媛
EHIME

無茶々園
Muchacha-en

ジューシーフルーツ　650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　650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

月あかりミックス　870円
Citrus Mix Juice

河内晩柑、はるかをブレンド。じんわり広がる苦味と後からくる甘味のバランスが良い。大人のみかんジュース。

ジュース
juice

013 東京 TOKYO	自家製ジンジャーエール Ginger Ale	800円
046 鹿児島 KAGOSHIMA	指宿温泉サイダー Soda pop	700円
003 岩手 IWATE	荒谷果樹園 シナノゴールド Non Suger Apple Juice	650円
015 新潟 NIIGATA	「はらんなか」の雪下人参ジュース Carrot Juice	900円

デザート
Dessert

026
京都
KYOTO

コーヒーゼリー
Coffee Jelly

720円

中山珈琲焙煎所の深煎りブレンド＂オールドファッション＂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7品目：小麦・卵・乳

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン
Custard Pudding

680円

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7品目：卵・乳

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト
Yogurt from Shoji Hamada's Family

630円

元種は陶芸家・濱田庄司さんのご自宅で継いでいた菌。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。

特定原材料7品目：乳

d&アイスクリーム
Ice Cream

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

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズン アイス　820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7品目：小麦・卵・乳

028
兵庫
HYOGO

MUSICA ダージリンティーアイス　820円
Daajeling Tea Ice Cream

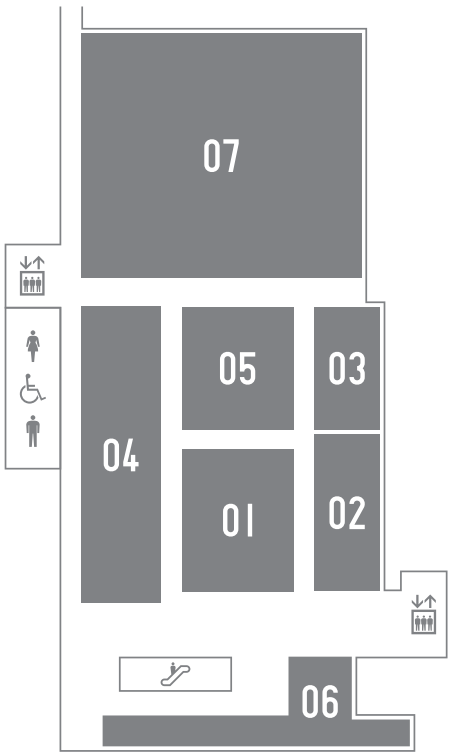
「MUSICA」のd オリジナルダージリン茶葉を煮出さず蒸らすことで香りを引き立てました。d クッキー（プレーン）付。
特定原材料7品目：小麦・卵・乳

追加 d クッキー
・プレーン　＋180円　・ジンジャー　＋220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。