



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

岡山定食

岡山県の味



d design travel 岡山の発刊を記念し、トークショウ & 食べる会を開催。岡山で出会った料理をコース形式でご提供。

釉薬を使わないため、素焼きの肌が美しい備前焼。須恵器(すえき)の製造が始まり。

魚春・光畠さん(右)のご案内のもと訪れた「中央卸売市場」。サワラ、イシモチ、ハモ等、瀬戸内ならではの魚介類が並ぶ。

定食

Set meal of Local Cuisine

033
岡山
OKAYAMA

岡山定食
備前ばら寿司(数量限定)
Bizen Bara - Sushi
一皿に岡山のおいしい物を詰め込んだ郷土寿司。瀬戸内の日常食と銘菓大手まんぢゅう。
特定原材料7品目:卵・小麦・えび

1,980円



定食

Set meal of Local Cuisine

032
島根
SHIMANE

島根定食 カマスの一夜干し
Half - Dried Barracuda
塩のみで作られる昔ながらの一夜干し。隠岐の島産の海藻あらめの炒め煮の小鉢。
特定原材料7品目:小麦

1,680円



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ
Japanese Cutlet with Rich Miso-sause
まるや八丁味噌と、三洲三河みりんで作る自家製味噌ダレ。ういろうの元祖生せんべい付き。
特定原材料7品目:卵・小麦

1,680円



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,680円
Crispy Deep-Fried Mackerel
自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライ。ゆで干し大根の煮物の小鉢。
特定原材料7品目:卵・小麦



ランチタイムセット (12:00~14:30)

Set meal of Local Cuisine

デザート Dessert	季節のジェラート 「くばさんのとうふ」豆乳アイス	+ 300円 + 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE) 紅茶 (HOT / ICE) tre ³ tre ³ d オリジナルブレンドティー ランチミニビール ランチワイン	+ 500円 + 450円 + 550円 + 500円 + 500円

※収穫状況により変更する場合がございます。

サラダ・小鉢

Salad・Side Dish

013
東京
TOKYO

季節の野菜とフルーツのサラダ
Fresh Seasonal Vegetables and Fruits Salad

950円
Half 550円

013
東京
TOKYO

「タネカラ商店」の旬野菜の小鉢
Seasonal Vegetable Appetiser
特定原材料7品目: 詳しくはスタッフにお尋ね下さい

500円

013
東京
TOKYO

江戸東京野菜のおひたし
Seasonal Local Vegetables in Broth
特定原材料7品目: 小麦

500円

026
京都
KYOTO

志ば漬ポテトサラダ
Potato Salad with Red Perilla Leaf Pickles
特定原材料7品目: 卵

550円

042
長崎
NAGASAKI

ゆで干し大根の煮物
Dried Japanese-white-raddish in broth
特定原材料7品目: 小麦

250円

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮
Braised Seaweed
特定原材料7品目: 小麦

250円

033
岡山
OKAYAMA

ガラエビ出汁の煮浸し
Seasonal Vegetables Simmered with Shrimp Broth
特定原材料7品目: 小麦、えび

300円

040
福岡
FUKUOKA

「ふくや」の辛子明太子
Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

600円
Half 350円

016
富山
TOYAMA
Q まい食品
びきり
の会

「セイアグリー健康卵」の厚焼き卵
Japanese Omelette
特定原材料7品目: 卵、小麦

500円

037
香川
KAGAWA
Q まい食品
びきり
の会

くぼさんのおぼろどうふ
Half-curdled Tofu

300円

Q まい食品
びきり
の会

温玉納豆のネギおかか和え
Poached Egg with Spring Onion and Bonito Flakes
特定原材料7品目: 卵

450円

020
長野
NAGANO
Q まい食品
びきり
の会

「村田商店」の大粒納豆
Fermented Whole Soybeans

250円

016
富山
TOYAMA
Q まい食品
びきり
の会

「セイアグリー健康卵」の温泉卵
Silky Poached Egg
特定原材料7品目: 卵

200円

030
和歌山
WAKAYAMA
Q まい食品
びきり
の会

「三幸農園」の梅干し(白干し / 紫蘇)
Salted Plums of Two Kinds : Honey or Red Shiso

各種 150円

肉・魚

Meat・Seafood

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ふくどめ小牧場のハム・サラミ 1,000円
Homemade Ham and Salami from Fukudome Farm
Half 600円

内容はその日のおすすめで。お尋ね下さい。



鹿児島県鹿屋市「ふくどめ小牧場」。
日本でここにしかない品種「サドルバック」を飼育する。

023
愛知
AICHI

味噌カツ 1,000円

Japanese Cutlet with Rich Miso-sause

自家製の八丁味噌ダレをたっぷりと。

特定原材料7品目:卵、小麦

033
岡山
OKAYAMA

イシモチの甘酢漬け 500円

Sweet and Sour Pickles of Fried Croaker

瀬戸内の小魚をカラッと揚げて甘酢漬けに。

特定原材料7品目:小麦

038
愛媛
EHIME

「みよし」のじゃこ天 各種 350円

(プレーン / ニラ生姜)

Fried fish cake (Plane / Leek and Ginger)

魚本来の美味しさを感じる無添加じゃこ天。

042
長崎
NAGASAKI

松浦港のアジフライ 1尾 500円

Crispy Deep-Fried Mackerel

タルタルソース、または柑橘と天日塩で。

特定原材料7品目:卵、小麦

032
島根
SHIMANE

カマスの一夜干し 950円

Half - Dried Barracuda

「渡邊水産」の昔ながらの一夜干し。

※収穫状況により変更する場合がございます。



郷土料理屋「竹の子」で教えてもらった、
イシモチ料理。ついでにお酒が進んでしまう。



イシモチは、通称・テンジクダイと呼ばれる。
頭を落とし、カラッと揚げれば丸ごと食べられる。



宇和島練り物工房 0895-24-1443
みよし じゃこ天



宇和島で完全無添加のじゃこ天をつくる
「みよし」の三好良貴さん。

つまみ

snack food

013
東京
TOKYO

d47食堂自家製 ぬか漬け盛り 500円

Rice bran pickles

開店以来ずっと作り続けている食堂の原点。

001
北海道
HOKKAIDO

おこっペゴーダチーズ 900円

Gouda Cheeze from North Plain Farm

Half 500円

3ヶ月熟成チーズ。ドライフルーツと共に。

特定原材料7品目:乳



037
香川
KAGAWA

大羽いりこの南蛮酢漬け 500円

Sweet and Spicy Vinegar Marinated Iriko

「やまくに」のいりこをおつまみに。

特定原材料7品目:小麦

016
富山
TOYAMA

「セイアグリー健康卵」厚焼き卵 500円

Japanese Omelette

清浄な農場で育まれる健康な卵を厚焼きに。

特定原材料7品目:卵



026
京都
KYOTO

志ば漬ポテトサラダ 550円

Potato Salad with Red Perilla Leaf Pickles

「志ば久」の赤志ばをたっぷりと。

特定原材料7品目:卵



046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾 150円

Fried chicken Salted and Dried Whole Sardine

「下園商店」の丸干し。焼酎にはこれ！

※収穫状況により変更する場合がございます。

「d SCHOOL わかりやすいぬか漬け」を毎月開催しています。ぬか漬け作りを始める第一歩としての勉強会です。



珍味

delicacy

022
静岡
SHIZUOKA

わさび漬け

Spicy Pickled Wasabi

「わさび園かどや」の無添加わさび漬け。

250円

040
福岡
FUKUOKA

辛子明太子

Spicy Cod Roe with No Food Coloring

日本に明太子を広めた「ふくや」の明太子。

600円

Half 350円

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

Okinawan Style Fermented Tofu

ちびちびと、泡盛や焼酎の肴にどうぞ。

600円

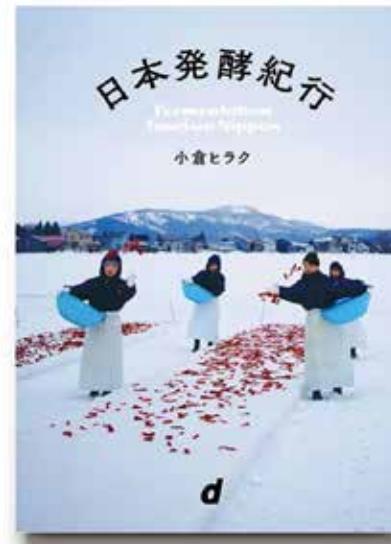
017
石川
ISHIKAWA

ふぐの子ぬか漬け

Pickled Blue-backed fish

石川でしか製造が許されない伝統製法。

600円



発酵デザイナー小倉ヒラクさんの日本
の発酵文化をリサーチした旅の記録本。



※収穫状況により変更する場合がございます。

〆のごはん

Call it a night

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

擦りたての生わさびと鰹節をご飯にのせて。



おむすび(梅 / 昆布)

Two Tastes of Rice Balls(Salted Plum / Kelp boiled in soy)

三幸農園の梅干し。こんぶ土居の昆布佃煮。

特定原材料7品目:小麦

ごはん(ぬか漬け付き)

Bowl of Rice with Ricebran Pickles

各地から届く、月替りのお米です。

特定原材料7品目:詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

味噌汁

Miso Soup

各地から届く、月替りの味噌です。

特定原材料7品目:詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

650円

各250円

250円

250円

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目:乳

037
香川
KAGAWA



「くばさんのとうふ」豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目:小麦

013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ

d & roll cake

もっちりとした生地で、ミルクジャム、ホワイト
チョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目:小麦、乳、卵

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド

d47 Fruit Sandwich

季節のフルーツに、たっぷりの自家製クリーム
をあわせて。

特定原材料7品目:乳、小麦

033
岡山
OKAYAMA

甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸を「濱田
さんのヨーグルト」で作るジェラートに。

特定原材料7品目:乳

生産者のご紹介

Contributors

001
北海道
HOKKAIDO



大黒 宏 Hiroshi Daikoku
ノースプレインファーム(株) 代表取締役
オホーツクの大凧から、健康な牛と人
が織りなす乳文化の創造を目指して。

001
北海道
HOKKAIDO



井上 寛之・美由紀
Hiroyuki・Miyuki Inoue
工房 灯のたね 木工旋盤職人
旭川の職人が築き上げてきた工芸文化を
汚す事のないよう精進したいと思います。

001
北海道
HOKKAIDO



青柳 勲 Iao Aoyanagi
Arms 代表
木の本来持つ色や表情・温もりが伝わ
る様なものづくりを心掛けています。

001
北海道
HOKKAIDO



さっぽろ藤野ワイナリー
自然に寄り添い、極力科学的な物を使
わざワイン造りをしております。

003
岩手
IWATE



大和田 博 高橋 英則
Hiroshi Owada Hidenori Takahashi
亀ヶ森醸造所
花巻市大迫でワインとシードルをつくっ
ている醸造所です。

003
岩手
IWATE



三角 裕美 Yumi Misumi
浄法寺うるしご合会社 途師
「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」

004
宮城
MIYAGI



佐々木 重兵衛 Jubei Sakaki
仙台味噌醤油(株) 代表取締役社長
食後もスキッピ。赤みの濃厚な味わい
と香りをお楽しみ下さい。

006
山形
YAMAGATA



岸平 典子 Noriko Kishidaira
(有)タケダワイナリー
社長 兼 裁培・醸造責任者
日本ワインの歴史を刻む、山形・上山
の100年ワイナリー。

006
山形
YAMAGATA



酒井 一平 Ipppei Sakai
(有)酒井ワイナリー 栽培醸造家
創業明治25年(1892年)、東北最古の
ワイナリーです。

007
福島
FUKUSHIMA



石橋 恒男 Tsuneo Ishibashi
石橋純屋 代表
瓶は、昔と変わらない瓶箱を使って丁寧
に心を込めて作っています

008
茨城
IBARAKI



水戸部 朝信 Tomonobu Mitobe
(株)水戸部酒造 代表取締役
四代目の会長が試行錯誤して生まれた、
当蔵秘伝の梅酒です。

008
茨城
IBARAKI



谷 幸治 Koji Tani
木内酒造(資)醸造責任者
原料と技にこだわり、190年以上本物の
酒造りを目指し続けています。

009
栃木
TOCHIGI



鈴木 稔 Minoru Suzuki
製陶業
益子の伝統的な土と釉薬を用いて、現
代の食器を制作しています。

009
栃木
TOCHIGI



伊藤 文浩 Masahiko Ito
製陶業
日々過ごす場面のひと時に高揚感を感じ
もらえるような器を目指しております。

015
新潟
NIIGATA



浦井 好一 Koichi Wakui
(株)つなんパーク代表取締役社長
Farm to Table を理念とし、定時・定量・
定質を実現します。

015
新潟
NIIGATA



河田 一之 Ichiji Kawada
風月堂菓子店 店主
雪国のは厳しく長い。春を待ちかねた
ふきのとうを羊羹に練り上げてみました。

015
新潟
NIIGATA



若井 明夫 Akio Wakai
農業人
雪国のお新潟県十日町市で育てた真心の
商品お届けします。

015
新潟
NIIGATA



小林 重則 Shigenori Kobayashi
(株)小嶋屋総本店 代表取締役
「安全・安心・本物」原料から製品化ま
で一貫した工程にこだわります。

015
新潟
NIIGATA



本田 龍二 Ryuuji Honda
スワントライクビール Head Brewer
アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物
ビール」

015
新潟
NIIGATA



藤野 正次 Masatoshi Fujino
吉乃川(株) 杜氏
目指すのは、人の和で醸す最高の酒。

015
新潟
NIIGATA



横山 将平 Shohei Yokoyama
吉乃川(株) 営業部
日本酒と人との、「良い出会い」を創
つていただきたいです。

015
新潟
NIIGATA



小林 英雄 Hidemasa Kobayashi
コバヤシワイナリー代表取締役
ワインで楽しめ元気になれる嬉しいです。

016
富山
TOYAMA



(株)セイアグリーシステム
セイアグリー健康郎は、健康な親爺の
分身です。一つの命をつくる栄養がバ
ランスよく入った本物といえる卵です。

016
富山
TOYAMA



梅基 浩行 Hiroyuki Umemoto
(株)横清 営業主任
富山の魚を中心につきと(新鮮)の魚
をお届けしています。ぜひ召し上がって
みて下さい。

016
富山
TOYAMA



玉生 貴嗣 Takasugu Tamou
玉生酒造 代表取締役社長
真心のこもった酒造りを心がける私たち
の理想とするのは「ずっと余韻に残る酒」

016
富山
TOYAMA



二上 利博 Toshihiro Futagami
FUTAGAMI 代表取締役社長
日常生活に寄り添えるような、真鍮の生
活用品をつくっています。

017
石川
ISHIKAWA



丸谷 誠慶 Masachika Maruya
丸八製茶場 代表取締役
原料の個性を引き出す焙煎に挑戦し、新
たなほうじ茶の可能性を探求しています。

019
山梨
YAMANASHI



五味仁・洋子 Hitoshi・Yoko Gomi
五味醤油(株)発酵兄弟
甲州みそを醸して15年。五味醤油の6
代目とその妹。

019
山梨
YAMANASHI



野沢 たかひこ Takahiko Nozawa
(株)ぐらむほんワイン
オーナー・代表取締役社長
勝沼の気候風土を表現する、自然なワ
イン造りを目指しています。

019
山梨
YAMANASHI



三澤 彩奈 Sana Misawa
中央葡萄酒(株) 代表取締役
グレイスの名に恥じない、風景の見える
ワインを目指します。

019
山梨
YAMANASHI



中村 雅量 Masakazu Nakamura
奥野葡萄醸造(株) オーナー
小さいからこができる丁寧なワイン造りを
心掛け、葡萄のボテンシャルを最大限に
活かしたワイン醸造に取り組んでいます。

020
長野
NAGANO



土屋 幸三 Kozo Tsuchiya
機山洋酒工業(株) 代表取締役
地元産ぶどうのみを使い、上質な日常ワ
インを造っています。様々な食事と合わせ
てお楽しみください。

020
長野
NAGANO



井垣 孝夫 Takao Igaki
(株)ナガノトマト 代表取締役社長
山々に囲まれた信州松本の自然環境の
中で食品製造をしています。

020
長野
NAGANO



中島 豊 Yutaka Nakajima
ドメーヌカジマ 代表
ドメーヌカジマのロゼはやさしい味わ
い、かわいいピンク色。どんな料理とも
相性がいいです。

021
岐阜
GIFU



蒲 昌範 Masanori Kaba
明宝特産物加工(株) 代表取締役
素材と製法にこだわり創業の地で作り続
けています。

021
岐阜
GIFU



玉村本店 志賀高原ビール
「この地だからこができる味」「自分たち
が飲みたいビール」を、楽しみながら真
剣に追求しています。

生産者のご紹介

Contributors

022 静岡 SHIZUOKA		福葉 伸兒 Keiko Katayama わさび園かどや 代表 伊豆天城特産のわさび 本物の味をぜひご堪能下さい。	030 和歌山 WAKAYAMA		平和酒造 (株) 完熟梅のみを使用しているため、完熟 梅本来のフルーティな香り・やさしい 甘みをお楽しみいただけます。	033 岡山 OKAYAMA		安藤 駿虎 Kiko Ando 鳴瀬窯 -narutaki- 作陶家 備前焼は風土の力を凝縮した器です。	038 愛媛 EHIME		梅山窯 梅山窯は砥部町で最も古い窯元。砥部 焼の伝統を継承しながら“用と美”にこ だわりをもって制作に取り組んでいます。
022 静岡 SHIZUOKA		ペアードビール 今年創業 20周年。伊豆修善寺の美しい 自然の中、個性的なビール造りに励んで います。	030 和歌山 WAKAYAMA		雜賀 俊光 Toshimitsu saika (株) 九重雜賀 代表取締役社長 「寿司の癒やしの地」と云われる和歌山県 で、赤酢と共に原材料である酒粕の元 である日本酒を醸す、日本でも珍しい蔵 元です。	033 岡山 OKAYAMA		三村 直也 Naoya Mimura 三村珈琲店・店主 背景のある珈琲、景色の見える珈琲を お届けします。	038 愛媛 EHIME		中田 正隆 Masataka Nakata 砥部焼窯元 生活の中で楽しく使いやすい器作りを心 がけていきたい。
022 静岡 SHIZUOKA		大石 泰生 Yasuo Oisih (有) ヒシダイ大石商店 代表取締役 駿河湾の美味しい海の幸。皆様に食べ て頂きたいです。	030 和歌山 WAKAYAMA		北野 拓 Taku Kitano 金八みかん販売元 かどや代表 和歌山のうもれている優れたモノを届 け、広めたいと思います！	036 徳島 TOKUSHIMA		阪東 高英 Takahide Bando (株) 阪東食品 代表取締役・園主 阿波晩茶の生産は我が家家の夏の日常風 景、この何気ない日常を残す難しさを感じ ております。	039 高知 KOCHI		大下 健一 Keiichi Oshita JOKI COFFEE コロナで劇的に変わってしまった世の中で すが、美味しいコーヒーは変わません！
022 静岡 SHIZUOKA		島居食品 (株) 熟成用の木桶を四石の大きさに Downsizing 中です。	032 島根 SHIMANE		渡邊 一 Hajime Watanabe (有) 渡邊水産 代表取締役 「うまいをあなたに～それが私たちの誇 りです～」	037 香川 KAGAWA		山下公一・万希子 Koichi・Makiko Yamashita いりこのやまくに 家族3人の小さないこ屋ですが、いり こへの情熱は誰よりも熱いです！！	039 高知 KOCHI		竹内 太郎 Taro Takeuchi トレイレ (株) 代表取締役 山の暮らしの心地よさを商品に託してい ます。
023 愛知 AICHI		水野 雄介 Yusuke Mizuno 瀬戸本業窯 江戸時代より人々の暮らしに寄り添った 器を作り続けています。食と器の調和を 感じていただいたら嬉しいと思います。	033 岡山 OKAYAMA		光畑 隆治 Takaharu Mitsuhasha 魚串5代目店主 美味しい感動は忘れない。記憶に 残る“美味しい”を代々伝えています。	037 香川 KAGAWA		酒井 史朗 Shiro Sakai 西野金陵 (株) 醸造責任者 さぬきの風、水、土、人々から生まれる 食の相性を想う	039 高知 KOCHI		藏田 克巳 Katsuki Kurata (有) スタジオカラム 事業本部長 弊社は添加物をできるだけ使用しない で商品を製造しています。
026 京都 KYOTO		久保 統 Hajime Kubo 京漬物 志ば久 制造責任者 志ば漬・赤紫蘇と向かい合い、日々精進。	033 岡山 OKAYAMA		高原兄弟 (陽平・隆平) Yohei・Ryuhel Takahara 醸造元 名刀味噌本舗 三代目 自然を慈しみまごろを込めて醸造して います。	038 愛媛 EHIME		井伊 友博 Tomohiro Ii 井伊商店 麦麹独特の香りと甘みのある愛媛の麦 味噌を仕込み中。	039 高知 KOCHI		山本 勘介 Kansuke Yamamoto (株) 無手無冠 代表取締役社長 お客様を笑顔に出来るお酒を、そんな お酒を目指して造っています。
027 大阪 OSAKA		箕面ビール 美味しい楽しいビアライフを、またビー ルで繋がるコミュニティを箕面から	033 岡山 OKAYAMA		植田 翔義 Teruyoshi Ueda アーチファーム 黄二郎大使・岡パク大使 明治5年から栽培されている岡山黄二郎を 守り続けます	038 愛媛 EHIME		三好 良貴 Yoshiki Miyoshi 宇和島練物工房みよじじゃこ天マイスター 「人々に健康と笑顔を届ける」これが私 の志。	039 高知 KOCHI		土佐のあみ屋 「あみ」は、珊瑚やクジラを育む美し い土佐の海と、太陽、風の恵みから生 まれました。
027 大阪 OSAKA		土居 純一 Junichi Doi こんぶ土居 海と山と、人の手と知恵を合わせて。 昆布の海中林を再び。	033 岡山 OKAYAMA		(株) 大手鏡頭伊部屋 天保八年 (1837年) 創業から変わらな い伝統の味「大手まんぢゅう」	038 愛媛 EHIME		戸田 久美 Hisami Toda 西条市生活研究協議会 さつき会 無形文化財にもなった石錆黒茶。国内 外へと発信していきたい。	040 福岡 FUKUOKA		味の明太子 ふくや ふくやを愛し、育てて下さったお客様と 地域に感謝し、これからも明太子を作り 続けてます。
027 大阪 OSAKA		奥村 茂 Shigeru Okumura おくむら米穀 三代目店主 毎日食べるお米だから 全国へ出向き 厳選したお米を おすすめしています。	033 岡山 OKAYAMA		妹尾 悠平 Yuhei Seno koto brewery 代表 昔の人の知恵 (故知) から未開の地 (胡 地) を切り拓くビール造り	038 愛媛 EHIME		宇都宮 幸博 Chisahiro Utsunomiya 無茶々園 生産者代表 ミカン山から海を眺めながら汗をぬぐい 1日に感謝しています。	041 佐賀 SAGA		今村 肇 Hajime Imamura 今村製陶 代表 素材や技術を今に活かした器を作り、 次に繋ぐ存在でありたいと思っています。
028 兵庫 HYOGO		堀江 勇実 Yuma Horie (有) ムジカティー 代表取締役 生活の中に紅茶を飲む習慣を、1人でも 多くとの思いで頑張ってます。	033 岡山 OKAYAMA		高橋 竜太 Ryuta Takahashi domaine tetta 代表 中国山脈の麓、岡山県北西部でぶどう 造りから始めたワイナリーです。	038 愛媛 EHIME		高橋 享平・尚子 Kyohei・Naoko Takahashi 大三島ブリュワリー経営者 しまなみ海道、大三島へ是非！美味しい ビールで乾杯しましょう！	042 長崎 NAGASAKI		岡田 将太朗 Shotaro Okada 千代の亀酒造 代表取締役 農業・発酵文化を守るために酒造りをし ています。地域の好循環を目指します。 応援お願いします。
029 奈良 NARA		芳本 昭徳 Akinori Yoshimoto 芳本製作所 資源の有効活用。吉野割箸はもったい ない!が始めます。	033 岡山 OKAYAMA		木村 肇 Hajime Kimura 備前焼窯元 一陽窯 是非、岡山に備前焼の里 伊部 (いんべ) にお越しください。	038 愛媛 EHIME		横山 雄三 Yuzo Yokoyama 重家酒造 (株) 代表取締役社長・焼酎杜氏 麦焼酎の発祥である巻岐焼酎をメ ジャーにしたい。	042 長崎 NAGASAKI		中嶋 恒治 Koji Nakashima 中嶋屋本店 代表取締役社長 「思いやりの心」を理念に良い食品作り に切磋しています。

生産者のご紹介

Contributors

045

宮崎
MIYAZAKI



白尾 尚美 Naomi Shirao
白玄堂代表
日本茶インストラクター・リーダー
有機宮崎茶を通してお茶の楽しさを伝え
る活動を行っています。

046

鹿児島
KAGOSHIMA



下園 正博 Masahiro Shimozono
三代目下園薩男
「アクネ、うまいネ、自然だネ 食べル、
泊まれル、イワシビル」

046

鹿児島
KAGOSHIMA



倉本 哲 Satoshi Kuramoto
湯砂菜企画 代表
地域資源開発プランナーとしてモノづく
りに励んでおります。

046

鹿児島
KAGOSHIMA



若松 徹幹 Tekkan Wakamatsu
大和桜酒造 杜氏
合言葉は YOKABAN (よかん) FOR LIFE

046

鹿児島
KAGOSHIMA



福留 洋一 Yoichi Hukumoto
ふくどめ小牧場 取締役
兄弟の力を合わせ「小さな幸せ」を食
卓にお届けいたします。

047

沖縄
OKINAWA



小野 あきお Akio Ono
泡盛之店 琉夏 代表
各蔵を廻り自分の下で確かめた旨い酒
を適性な価格でお届けします



良い食品 づくり の会

「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



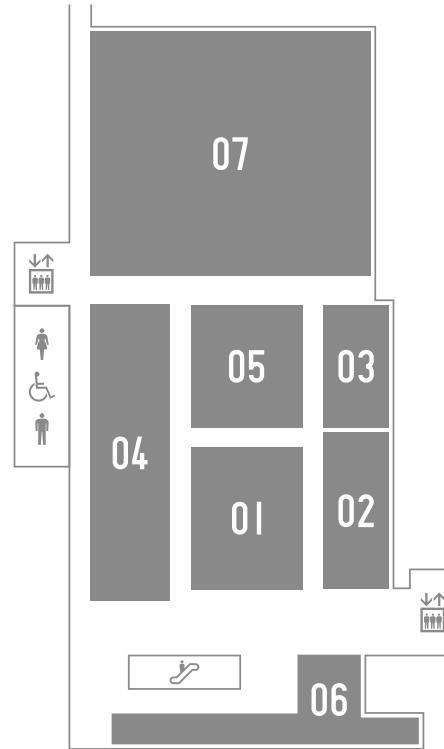
認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

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。



05/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ー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。



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

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド 750円

d47 Fruit Sandwich

季節のフルーツに、たっぷりの自家製クリームをあわせて。

特定原材料7品目: 乳・小麦



濱田さんのヨーグルトを使った自家製ヨーグルトクリームに、旬の果物を。

013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ 650円

d & Swiss roll

もっちりとした生地で、ミルクジャム、ホワイトチョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目: 小麦、乳、卵

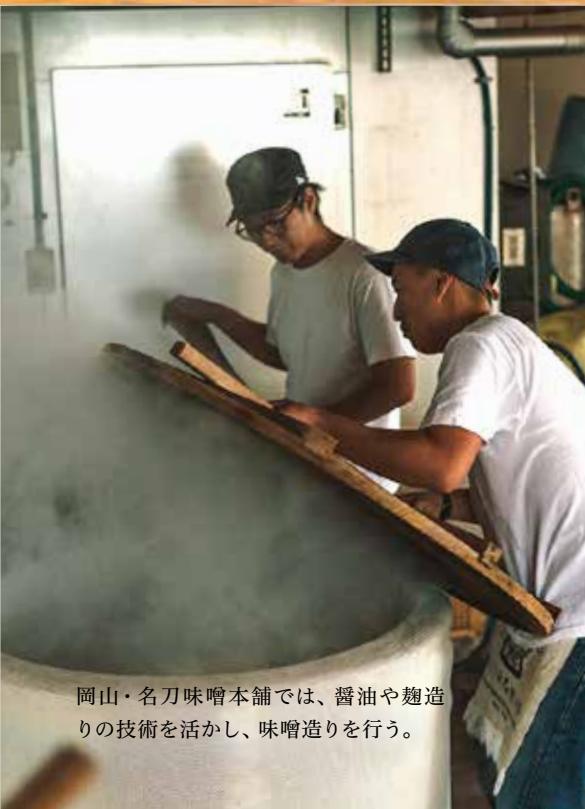
033
岡山
OKAYAMA

甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート 750円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸を「濱田さんのヨーグルト」で作るジェラートに。

特定原材料7品目: 乳



岡山・名刀味噌本舗では、醤油や麹造りの技術を活かし、味噌造りを行う。

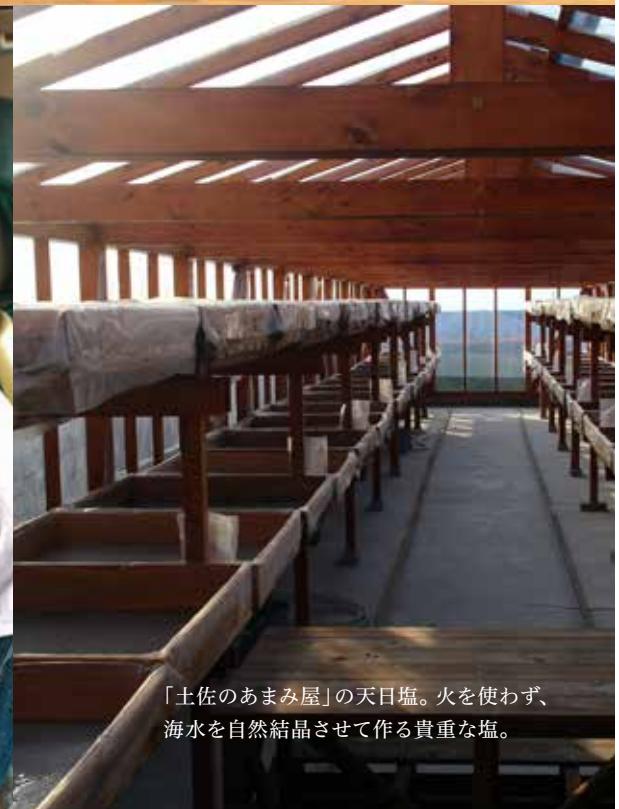
009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 570円

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47 食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目: 乳



「土佐のあまみ屋」の天日塩。火を使わず、海水を自然結晶させて作る貴重な塩。

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目: 小麦



珈琲・紅茶

Coffee · Tea

033
岡山
OKAYAMA

珈琲 三村珈琲店

「酸味がなくなる先に深みが出る」三村さんの珈琲豆は、深煎り。各産地を訪ね、深煎りに負けない強さのある豆を選ぶ。地元・井原市の旧郵便局を改装し“三村珈琲店”を、倉敷市には“ラコーヒー”を営む。

グアテマラ(HOT) 600円
Sweet / Bright

インドネシア(ICE) 600円
Sweet / Rich roasted smell



028
兵庫
HYOGO

紅茶 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。

D&DEPARTMENTオリジナル 580円
ダージリン(HOT)
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ(ICE) 580円
Earl Grey

チャイ(HOT / ICE) 680円
Chai Tea

特定原材料7品目: 乳



【tea saloon MUSICA】の厨房に立つ、
堀江勇真さんと次女の真彩子さん。

倉敷市「ラコーヒー」で、店主・三村直也さんが淹れてくれた。パンチのある一口目が印象的だった。

ハーブティー

Wild Herb Tea

039
高知
Kochi

tre³tre³ 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。

d オリジナルブレンド

d Original Blend Tea

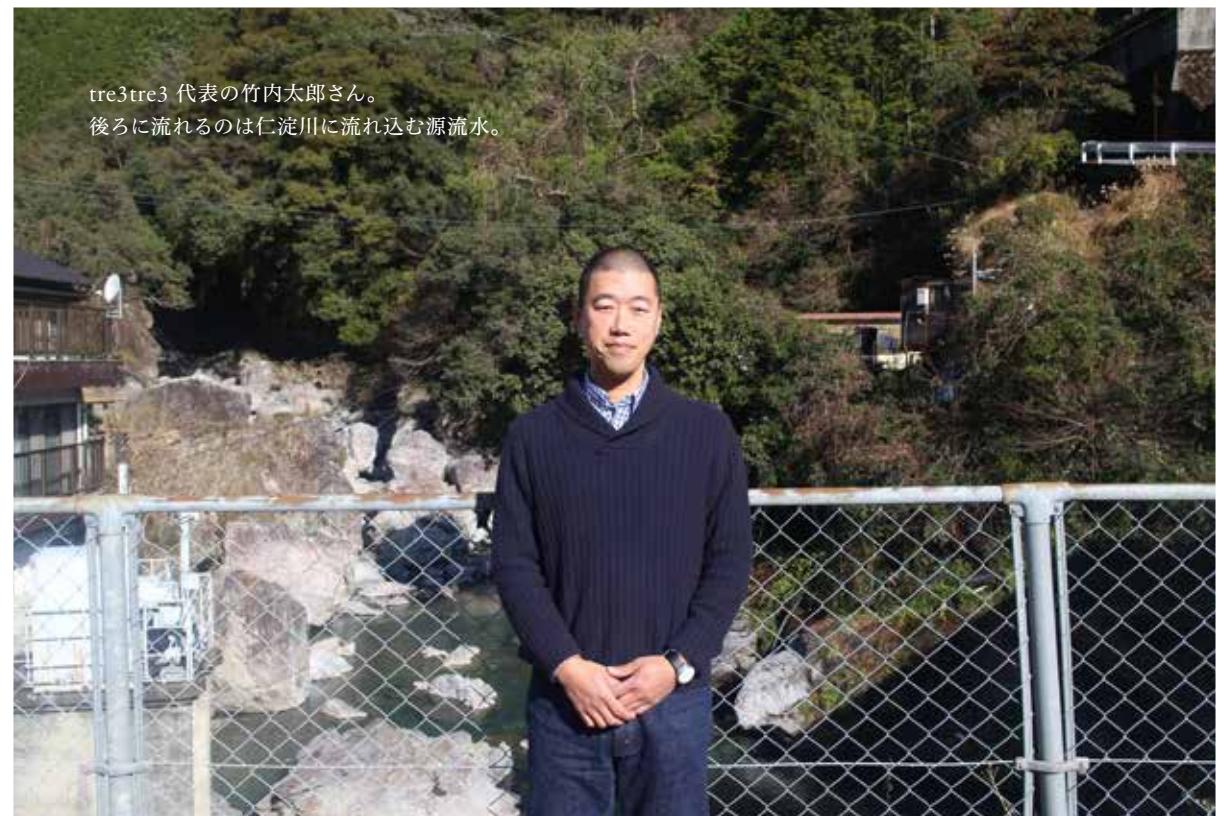
660円

季節のブレンド

Seasonal Blend Tea

680円

tre³tre³ 代表の竹内太郎さん。
後ろに流れるのは仁淀川に流れ込む源流水。



地域の農家さんと協力をし、
山野草の摘みどきを逃さない。



0.01g 単位のブレンド。大自然で自生した野草の力強さは、僅かな差で風味に与える影響が大きい。

茶・発酵茶

Japanese greentea · Fermentation tea

037
香川
KAGAWA

和三盆と煎茶のセット

Green Tea and Wasanbon (Try with Japanese traditional suger)

800円

200年伝統製法を続ける三谷製糖の和三盆。
京の煎茶とともに。

045
宮崎
MIYAZAKI

釜炒り茶 かなで

Kamairicha Kanade (Roasted Grean Tea)

600円

生葉を400度の釜で炒る、室町時代初期に中國から伝來した製法。

017
石川
ISHIKAWA

加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

一番茶の茎の部分だけを、芯から浅く焙じた加賀棒茶。

良い食品
づくり
の会

036
徳島
TOKUSHIMA

阿波晩茶

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、酸味がありすっきりとした後味。

038
愛媛
EHIME

石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

600円

石鎚山の麓、小町町石鎚地区に古くから伝わる。温度で味わいが変わる。



和三盆の原料となる「白下糖」を作るため、昔ながらの方法で蜜を絞り出す。



新茶の時期、毎年 d47travel store の店頭に立つ白玄堂の白尾尚美さん。



菓子木型職人・市原吉博さんによる「d」の木型で抜いた和三盆のセット



石鎚黒茶を作る「西条市生活研究協議会さつき会」会長の戸田久美さん。

ジュース

juice

001
北海道
HOKKAIDO

コアップガラナ

Co-up Guarana

北海道の炭酸の定番。発売して50年以上のロングセラー。

550円

039
高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が引き出す。

780円

003
岩手
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤)

Non Suger Grape Juice

巨峰の親品種、キャンベル・アーリーは甘さの中に、程よい酸味がある。

900円

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE りんごジュース

Unfiltered Apple Juice

無濾過だから、青森のりんごのしっかりとした感じ。

750円

015
新潟
NIIGATA

「はらんなか」の雪下にんじんジュース

Carrot Juice

越冬させ早春に掘り出すにんじんは、甘みがつよい。

900円

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま搾ったジュース。

650円



みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 9 varieties)

全7種のみかんジュースの中からお好きなものを3~6種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

1,500円

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。
無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

ジューシーフルーツ

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。

ひょう柑

Hyokan

台湾から渡り弓削島で作られてきた。甘味・酸味・苦味のバランスが良い。

650円

650円

038
愛媛
EHIME

ニノファーム

Nino farm

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは「柑橘ソムリエ」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

黄金柑

Golden orange

小ぶりな実の中には果汁がぎっしり。元気の出る酸味とさわやかな香り。

700円

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園

Ito Farm

紀州の暖かい気候と黒潮から吹く潮風により、柑橘栽培が盛んな有田地方。伊藤農園では傷がつき市場に回せない物の加工販売も。果実の皮や袋を除き、お碗を使い搾汁するので苦味が少ない。

はっさくしぶり

Hassaku

すっきりとした酸味と苦味、その後の甘みがおいしい。風呂上りに飲みたい一杯。

700円

038
愛媛
EHIME

堀田青果

Hotta Greengrocer's

大三島の柑橘は、太陽と海からの照り返しの日を浴び、甘く濃い味に育つ。みかん問屋の腕を生かし、目利きした物をジュースに。

大三島のみかんジュース

Oomishima "Unshu" Orange Juice

潮風と太陽を浴び、甘みのつまった大三島の温州みかんジュース。

750円

650円

生ビール

Draft Beer

015
新潟
NIIGATA

妻有ビール
めでたしゴールデンエール
Medetashi Golden Ale(Fruity / Quaffable)

「両親の出身地・十日町を盛り上げたい」という地元への思いで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。

10月16日・17日・18日限定！

タルマリー

季節のビール

Seasonal Wild Yeast Beer

パンを作るほど地域環境と社会が良くなる。をモットーにパン工房を構える。パンから得た知識で、野生酵母を使うビール造りを。

033
岡山
OKAYAMA

「d design travel OKAYAMA」発刊記念！

koti brewery

ホワイトエール(瓶)

White Ale(Natural / Aromatic)

グラス 900円

ボトル 2,300円

発酵食を作るようにビールも造る。自然酵母と、ナチュラルカーボネーションで自然なビール造りを目指している。
華やかな味わいと心地よい喉越し。

ビールに合うオススメ料理はこちら！

「松浦港のアジフライ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」「味噌カツ」

瓶ビール

Bottle Beer

ペアレン醸造所

クラシック

Lager type beer (Rich and Bitter)

コクと苦味のバランスが良く、飲みごたえのあるラガータイプ。

麦雑穀工房

雑穀ヴァイツェン

Weizen(Brewed with various millet / Mellow)

自家栽培の大麦やライ麦、キビ、アワを使ったまろやかな味わいの小麦ビール。

志賀高原ビール

美山ブロンド

Miyama Bronde(Sweetness from rice / Smooth)

自家栽培のホップ”信州早生”と酒米”美山錦”で醸造。レモンのような香り。

ペアードビール

わびさびジャパンエール

Wabi Sabi Japan Ale(Slightky bitter like greentea)

地元産のわさびと緑茶を使い、くせがなく爽やかで飲みやすい。

箕面ビール

スタウト

Stout(Bitter / Coffee and chocolate like flavor)

コーヒーとチョコレートを思わせるフレーバー。何杯でも飲みたい黒ビール。

003
岩手
IWATE

011
埼玉
SAITAMA

020
長野
NAGANO

022
静岡
SHIZUOKA

027
大阪
OSAKA

白ワイン / グラス

White wine (Glass)

ボトルリストもございます。

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

(ビーチ行かない? / KIZAN / シャルドネ)

1,750円

015 新潟 NIIGATA ドメーヌ・ショオ

Why don't you go beach ? 2020 / ビーチ行かない? Glass 950円
domaine chaud (Sour like Lemon / Sparkling) Bottle 6,100円

「自然に醸造すること」を大切に、葡萄を取り巻く生態系から豊かな環境づくりに取り組む。目が覚めるような酸っぱさは、レモンサワーに匹敵。

019 山梨 YAMANASHI

機山洋酒工業
KIZAN 白(マグナムボトル)
KIZAN winery (Aromatic / Light)

夫婦二人で栽培から醸造、販売まで行う。ノンヴィンテージで複数年のワインが入っており、飲み口軽やか。普段から飲める上質なテーブルワイン。

Glass 600円
Bottle 7,000円

033 岡山 OKAYAMA

ドメーヌ・テッタ
2019 シャルドネ
domaine tetta (Rich in minerals)

耕作放棄地だった畑を耕し、葡萄栽培から瓶詰めまでを行う。
石灰岩土質で育つ葡萄はミネラルが豊富。料理と合わせてゆっくりと楽しみたい。

Glass 1,350円
Bottle 8,900円

白ワインに合うオススメ料理はこちら!

「旬野菜とフルーツのサラダ」「カマスの一夜干し」「厚焼き卵」



機山洋酒工業の「キザンワイン白」は
ナガオカケンメイのお気に入り。
ボトルでご用意しております。



山梨ワインツーリズムの発起人で
「フォーハーツカフェ」のオーナー
大木貴之さん。



土づくりもワイン造りの大切な
要素の一つ。「ドメーヌテッタ」の土は、
石灰岩土質のためミネラル豊富なワインに。

赤ワイン / グラス

ボトルリストもございます。

Red wine (Glass)

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

(ペティアン ナチュール ロゼ / ませこぜ赤 / 農民ロッソ)

1,600円

020
長野
NAGANO

ドメーヌナカジマ

ペティアンナチュールロゼ

Domaine Nakajima Winery(Flavor like Strawberry Candy / Soft)

自然農法に習い、葡萄本来の力を発揮させる畑づくりを行う。野生酵母で醸造された味は優しく、気軽に飲みたくなる。

Glass 930円

Bottle 6,000円

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

ませこぜ赤

Sakai Winery(Non-filtered)

ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めした際に残った濁部分を落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。

Glass 770円

Bottle 4,800円

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

農民ロッソ

Coco Farm Winery(Juice / Mellow)

急斜面に開墾された葡萄畠の手入れは、ほとんどが人の手によるもの。赤い果実の香りと上品な甘みのある、食卓で囲みたいワイン。

Glass 950円

Bottle 6,000円

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっペゴーダチーズ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」



山梨に行ったらあって欲しい山梨ワインの“生き字引”新田正明さん。



日本の固有種「甲州」の葡萄畠を見渡せる、勝沼醸造のテラス。



白ワイン / ボトル

White wine(bottle)

019	ダイヤモンド酒造	
山梨	シャンテ 下岩崎甲州	5,800円
YAMANASHI	Diamond Winery(Crispy / Rich)	

勝沼町下岩崎地区の甲州を使用。きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

001	タキザワワイナリー	
北海道	ミュラートウルガウ	6,800円
HOKKAIDO	Takizawa Winery(Spicy like ginger and white pepper / Fruity)	

野生酵母で自然に任せた醸造。自然の力を引き出し、生命力を感じるワイン造りを行う。

001	さっぽろ藤野ワイナリー	
北海道	ナイアガラ・ナチュラルスパークリング	5,800円
HOKKAIDO	Sapporo Fujino winery()	

「農薬を控えたぶどう作り。体に良いワイン作り」がモットー。

006	リンゴりらっぱ	
山形	リンゴりらっぱシードル ドライ	5,800円
YAMAGATA	Ringorirappa Cider(Clear)	

持続可能な農業を続けるため化学肥料・農薬不使用。天然酵母で発酵させている。

赤ワイン / ボトル

Red wine(bottle)

019	ダイヤモンド酒造	
山梨	シャンテ ティント	5,100円
YAMANASHI	Diamond Winery(Fruity / Spicy)	

「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指したワイン造りを。

019	勝沼醸造	
山梨	アルガーノ フォーゴ	4,800円
YAMANASHI	Katunuma Winery(Fruity / Sour like blackberry)	

和食との相性を考えられたワイン。ラベルは美術作家である綿貫宏介氏が手掛ける。

019	くらむばんワイン	
山梨	マスカット・ベリーA	5,600円
YAMANASHI	Kuramubon winery(Oaky / Juicy)	

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナリー。より自然な味わいのワインを目指している。

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

(東一 / 大典白菊 / 大正の鶴 / 七本鎗)

1,500円

041
佐賀
SAGA

五町田酒造
東一 純米酒 山田錦
Azumaichi (Soft / Aromatic)

半合 500円

蔵人自ら栽培・精米を手掛けた自社田の山田錦を使用。佐賀酒らしい柔らかな甘味と上品な薫り。ぬる燶でもおいしい。

033
岡山
OKAYAMA

白菊酒造
大典白菊 純米吟釀 岡山朝日米 五五
Taiten-siragiku (Well balanced)

半合 500円

岡山の代表米「朝日」を使用。米本来の優しい甘味と旨味が広がる。

033
岡山
OKAYAMA

落酒造場
大正の鶴 特別純米 秋あがり 無濾過原酒 半合 500円
Taisho no tsuru (Mild / Flesh)

コクのある旨味と、フレッシュな酸。常温～ぬる燶で楽しみたい食中酒。

025
滋賀
SHIGA

富田酒造
七本鎗 無農薬純米 無有
Shichihonyari Muu (Mellow)

半合 500円

農薬の無くすことで、農家と酒蔵、双方の想いの有る、新たな価値の有るものをうむ。そんな想いで名付けられた。

日本酒に合うオススメ料理はこれら！

「江戸東京野菜のおひたし」「志ば漬ポテトサラダ」「ふぐの子ぬか漬け」「イシモチの甘酢漬け」



木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake · Brandy)

012
千葉
CHIBA

寺田本家

木桶仕込

Terada-Honke Kioke zikomi

半合 700円

仁井田本家

にいだしじんしゅ OK 木桶仕込み

Nida-Honke Kioke zikomi

半合 500円

2021年、震災から10年の節目に、福島の木で木桶づくりを目指す。全ての酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

007
福島
FUKUSHIMA

mitosaya 薬草園蒸留所

ISUMI KOSUI PEAR

The First Batch in Kioke Barrel

20ml 1,100円

2019年ついに誕生した木桶仕込み。隣町、いすみ市のとれたての幸水を洗つて、碎いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。

012
千葉
CHIBA

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介！

- ・静岡 トリフォース
- ・香川 ヤマロク醤油
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・山梨 五味醤油



焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦
Barley chochu

二階堂
Nikaido
044
大分
OITA

600円

芋
Potato chochu

重家酒造
確蔵 古酒限定酒 25度
Kakuzo
042
長崎
NAGASAKI

600円

栗
Chestnut chochu

大和桜酒造
ヤマトザクラ ヒカリ
Yamatozakura Hikari
046
鹿児島
KAGOSHIMA

600円

焼酎に合うオススメ料理はこちら！

「ウルメイワシ丸干し」「じゃこ天」「豆腐よう」



『d design travel KAGOSHIMA』
出版記念イベント「鹿児島を食べる会」での
大和桜酒造・若松徹幹さん



伝統的な手造り甕仕込み。土中に埋まっている甕には蔵の酵母がすみついている。

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)

特別蒸留 Special Brewing	大宜味村	やんばる酒造 やんばるの原生林が育んだ湧水を仕込み水に使用。まろやか、森の香り。	まるた 30度 Maruta from Yanbaru Awamori Brewery 30%	600円
津嘉山酒造 名護市		國華 30度 Kokka from Tsukayama Awamori Brewery 30%	600円	
		できるだけ濾過を控えた造り。苦味と落ちていた味わいを楽しめる		
神村酒造 うるま市		暖流 琥珀伝説 30度 Danryu from Amber Legend 30%	600円	
		バーボン造りで使用していたオーク樽で3年以上貯蔵。		
渡久山酒造 伊良部島		豊年 30度 Honnen from Tokuyama Awamori Brewery 30%	600円	
		県内唯一のタンクローリー貯蔵。甘みがとてもやさしくコクと塩味を感じる。		
崎元酒造所 与那国島		与那国 30度 Yonaguni from Sakimoto Awamori Brewery 30%	600円	
		手作り作業と昔ながらの古式地釜直火蒸留仕上げで、濃厚かつ爽やか。		

泡盛 (ストレート 30ml)

Awamori (straight)

恩納酒造所 恩納村	昔造り萬虎 2019 44度 Manza from Onna Awamori Brewery 44%	600円
那覇市	昔の泡盛を再現。ざらつき舌に絡みつくような濃厚さと奥深い旨み。	
識名酒造 崎山酒造場	こいしぐれ 43度 Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%	600円
	銘酒“時雨”的原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨みが。	
金武町	松藤2005 秘蔵酒 25度 Matsufuji from Sakiyama Awamori Brewery 25%	700円
	快心の出来映えの泡盛を社長が密かに貯蔵していた。まろやかな口当たり。	
糸満市	上原酒造所 神泉3年古酒 30度 3-Year-Aged Shinsen 30%	600円
	家族経営の小さな酒造所で造る。米の香りが柔らかく舌の上で溶けていく。	
石垣島	八重泉酒造 八重泉トライアスロンボトル 2012 30度 8-Year-Aged Yaeizumi 30%	600円
	於茂登岳・ナルンガーラの良質な湧き水で造られる。まろやかな味わい。	
石垣島	請福酒造 請福IMUGE 25度 Seifuku IMUGE 25%	600円
	さつまいも、米、黒糖を3段仕込みで造る。紅芋の味と穀物の香りの余韻。	
石垣島	八重泉酒造 YAESEN66 66度 YAESEN66 66%	600円
	普段は造り手しか飲めない蒸留直後の泡盛を期間限定で。まろやかな甘み。	

梅酒 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Plum Wine (on the rock / soda / water / hot water)

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造
鶴梅 完熟
Turuume(Fully Ripe Plum)

完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。

700円

006
山形
YAMAGATA

水戸部酒造
山形正宗 梅酒
Yamagatamasamune(Sake based)

水戸部家の梅酒がルーツ。日本酒仕込み。

700円

030
和歌山
WAKAYAMA

九重雜賀
雜賀梅酒
Saika (Sake based)

紀州南高梅を清酒で漬け込む。食中酒にも。

700円

008
茨城
IBARAKI

木内酒造
木内梅酒 (ロック)
Kiuchi (Beer based spirits) (on the rock)

ビールスピリットを使用。さらりとした味わい。

700円

037
香川
KAGAWA

西野金陵
白下糖梅酒 (ロック)
Shiroshita (Brewed with Crude Suger)(on the rock)

三谷製糖の白下糖 (和三盆の原料) を使用。

700円

027
大阪
OSAKA

河内ワイン
エビス福梅
Ebisu-Fukuume (Brandy based)

とろりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。

700円

果実酒

Fruit liquor

038
愛媛
EHIME

摘果みかんサワー
Thinned out mandarine orange(soda)

夏に間引く若い果実「摘果みかん」を使って。
穏やかな酸味と皮のほろ苦さは食事にもぴったり。

アリサワ酒造
文佳人 山北みかん (ロック)
Mandarin orange(on the rock)

山北みかんの生搾り果汁を使用。

800円

700円



良い食品
づくり
の会

「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



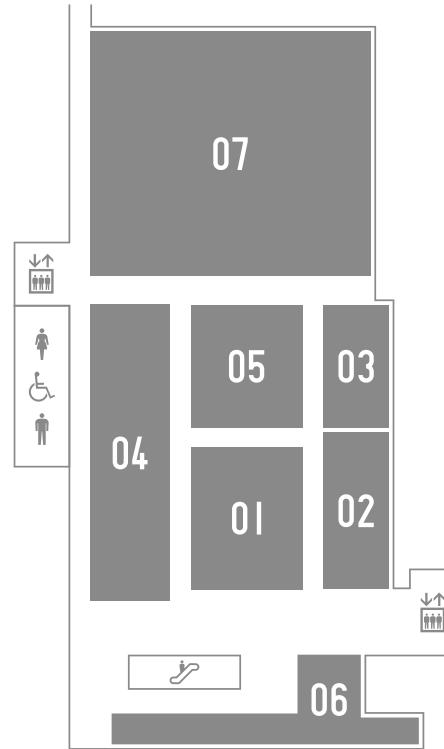
認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

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。



05/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ー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。

