



food

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

d47 SHOKUDO FOOD TRAVEL MAP



愛媛定食

愛媛県の味



定食 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)
Set meal of Local Cuisine

038
愛媛
EHIME

愛媛定食 日向飯

Raw Egg Dipped and Seasoned Red-Snapper
Bowl and Fried Fish Cake

鯛の漬けと卵をご飯にかける漁師飯。じやこ
天、甘い麦味噌等、愛媛の食文化を一膳に。
特定原材料7品目:卵・小麦

1,750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



定食 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)
Set meal of Local Cuisine

015
新潟
NIIGATA

越後妻有定食

Pork Shabu-Shabu and Rich from Terraced Rice Fields

棚田米、越冬の為の保存食、春の山菜料理な
ど、雪国で暮らすための知恵と郷土の味。
特定原材料7品目:小麦

1,750円



ランチタイムセット (11:30~14:30)

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)
tre³tre³ 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

+ 400円
+ 400円
+ 550円
+ 500円
+ 500円

サラダ・小鉢 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)

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」旬野菜の小鉢
Seasonal Vegetable Appetiser

500円

特定原材料7品目: 詳しくはスタッフにお尋ね下さい

013
東京
TOKYO

江戸東京野菜のおひたし
Seasonal Local Vegetables in Broth

500円

特定原材料7品目: 小麦

040
福岡
FUKUOKA

明太子ポテトサラダ
Potato Salad with Spicy Cod Roe

550円

特定原材料7品目: 卵・乳

016
富山
TOYAMA

「セイアグリー健康卵」の厚焼き卵
Japanese Omelette

500円

特定原材料7品目: 卵・小麦

042
長崎
NAGASAKI

ゆで干し大根の煮物
Dried Japanese-white-raddish in broth

250円

特定原材料7品目: 小麦

015
新潟
NIIGATA

郷土料理 煮菜
Simmered Pickled Rape-leaves

250円

特定原材料7品目: 小麦

037
香川
KAGAWA



くぼさんのおぼろどうふ
Half-curdled Tofu

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

Q

温玉納豆のネギおかか和え
Poached Egg with Spring Onion and Bonito Flakes

450円

特定原材料7品目: 卵

020
長野
NAGANO



「村田商店」大粒納豆
Fermented Whole Soybeans

250円

016
富山
TOYAMA

「セイアグリー健康卵」温泉卵
Silky Poached Egg

200円

Q

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

各種 150円

030
和歌山
WAKAYAMA

新潟の夏野菜料理 やたら

Chopped Herbs and Vegetables Seasoned with Spicy Seasoning

150円

015
新潟
NIIGATA

特定原材料7品目: 小麦

魚・肉 (18:00~21:30)

Seafood · Meat

038
愛媛
EHIME

「みよし」のじゃこ天

(プレーン / ニラ生姜 / 野菜)

Fried fish cake (Plane / Leek and Ginger / Vegetable)

魚本来の美味しさを感じる無添加じゃこ天。

各種 350円

042
長崎
NAGASAKI

松浦港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

タルタルソース、またはレモンと天日塩で。

特定原材料7品目:卵・小麦

1尾 500円

015
新潟
NIIGATA

つなんポークの豚しゃぶ

Pork Shabu-Shabu Tossed with Wild plants, Vinegar & Soysause

夏野菜料理やたらをのせて。

特定原材料7品目:小麦

900円

023
愛知
AICHI

味噌カツ

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

1,000円



※収穫状況により変更する場合がございます。

つまみ (18:00~21:30)
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



040
福岡
FUKUOKA

明太子ポテトサラダ 550円

Potato Salad with Spicy Cod Roe

「ふくや」の明太子。ビールがすすみます。

特定原材料7品目: 卵・乳

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。

珍味 (18:00~21:30)

delicacy

022
静岡
SHIZUOKA

わさび漬け 250円

Spicy Pickled Wasabi

「わさび園かどや」の無添加わさび漬け。

040
福岡
FUKUOKA

辛子明太子 600円

Spicy Cod Roe with No Food Coloring

日本に明太子を広めた「ふくや」の明太子。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう 600円

Okinawan Style Fermented Tofu

ちびちびと、泡盛や焼酎の肴にどうぞ。

017
石川
ISHIKAWA

ふぐの子ぬか漬け 600円

Pickled Blue-backed fish

石川でしか製造が許されない伝統製法。

※収穫状況により変更する場合がございます。



かどやのわさび漬は、自家栽培のわさび
で作られる。原材料は全て天城産。



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。



沖縄の伝統的珍味。美味しい豆腐よう
を花城ツル子さんに教わった。



d47MUSEUMで行われた展覧会を
きっかけに「発酵デパートメント」がオープン

〆のごはん (18:00~21:30)
Call it a night

038
愛媛
EHIME

日向飯

Raw Egg Dipped and Seasoned Red-Snapper Bowl

鯛の漬けと卵をご飯にかける漁師飯。
特定原材料7品目:卵・小麦

950円

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。

650円

良い食品
づくり
の会

おむすび(梅 / 昆布)

Two Tastes of Rice Balls

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

各250円

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。

250円

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。

250円

※収穫状況により変更する場合がございます。

デザート (11:30~22:00)
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

570円

037
香川
KAGAWA



「くぼさんのとうふ」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:乳

600円

016
富山
TOYAMA



カスタードプリン

Homemade Custard Pudding

自家製のたまご餡のせ。
特定原材料7品目:卵・乳

600円

生産者のご紹介

Contributors

001 北海道 HOKKAIDO	 大黒 宏 Hiroshi Daikoku ノースブレインファーム(株) 代表取締役 オホーツクの大地から、健康な牛と人が織りなす乳文化の創造を目指して。	012 千葉 CHIBA	 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。	013 東京 TOKYO	 青柳 熊 Isao 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。	013 東京 TOKYO	 大和田 博 高橋 英則 Hirosi 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。	013 東京 TOKYO	 越後屋 美和 Miwa Echigoya (株) HORIGO/ 東京ワナリー 代表取締役 自然が造り出すワインに魅せられて、小さい醸造所で頑張っています!	013 東京 TOKYO	 三角 裕美 Yumi Misumi 浄法寺うるしひ会社 塗師 「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」	015 新潟 NIIGATA	 岸平 典子 Noriko Kishidaira (有) タケダワイナリー 社長 兼栽培・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。	015 新潟 NIIGATA	 酒井 一平 Ippei 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。	015 新潟 NIIGATA	 河田 一二 Ichiji Kawada 風月堂菓子店 店主 雪国の冬は厳しくて長い。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	 谷 幸治 Koji Tani 木内酒造(株) 代表取締役 原料と技にこだわり、190年以上本物の酒造りを目指しています。	015 新潟 NIIGATA	 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。	015 新潟 NIIGATA	 伊藤 丈浩 Masahiko Ito 製陶業 日々過ごす場面のひと時に高揚感を感じてもらえるような器を目指しております。	015 新潟 NIIGATA	 寺田 優 Masaru Terada 寺田本家 24代目当主 微生物がイキイキ発酵できるよう手作りにこだわり、無農薬米を原料に昔ながらの生もと造りでお酒を醸しています。	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」を創っていきたいです。	015 新潟 NIIGATA	 (株) 梅青 営業主任 富山の魚を中心ときと(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 Takatsugu Tamou 玉旭酒造 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りています。	016 富山 TOYAMA	 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。	016 富山 TOYAMA	 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152年。五味醤油の6代目とその妹。	017 石川 ISHIKAWA	 野沢 たかひこ Takahiko Nozawa (株) くらむほんワイン 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。	017 石川 ISHIKAWA	 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。	019 山梨 YAMANASHI	 北野 拓 Taku Kitano 金八みかん総販売元 かどや代表 和歌山のうもれでいる優れたモノを届け、広めたいと思います!	019 山梨 YAMANASHI	 鶴 俊光 Toshimitsu saika (株) 九重雜貨 代表取締役社長 「寿司の発祥の地」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。	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	 藤野 正次 Masatsugu Fujino 吉乃川(株) 杜氏 目指すのは、人の和で醸す最高の酒。	021 岐阜 GIFU	 五村本店 志賀高原ビール 「この地だからこその味」「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きます。	022 静岡 SHIZUOKA	 稲葉 伸晃 Keiko Katayama わざわざ園かどや 代表 伊豆天城特産のわさび 本物の味をぜひ堪能下さい。	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。	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沿った器を作り続けています。食器の調和を感じていただけたら嬉しいと思います。	027 大阪 OSAKA	 箕面ビール 美味しいビアライフを、またビールで繋がるコミュニティを箕面から	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。	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。	028 兵庫 HYOGO	 堀江 勇真 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人でも多くの思いで頑張ってます。	028 兵庫 HYOGO	 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ーな香り・やさしい甘みをお楽しみいただけます。	030 和歌山 WAKAYAMA	 雜賀 俊光 Kazuo Kuroda (株) 九重雜貨 代表取締役社長 「寿司の発祥の地」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。	030 和歌山 WAKAYAMA	 北野 拓 Taku Kitano 金八みかん総販売元 かどや代表 和歌山のうもれでいる優れたモノを届け、広めたいと思います!	032 島根 SHIMANE	 渡邉 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～」	032 島根 SHIMANE
001 北海道 HOKKAIDO	 大黒 宏 Hiroshi Daikoku ノースブレインファーム(株) 代表取締役 オホーツクの大地から、健康な牛と人が織りなす乳文化の創造を目指して。	012 千葉 CHIBA	 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。	013 東京 TOKYO	 青柳 熊 Isao 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。	013 東京 TOKYO	 大和田 博 高橋 英則 Hirosi 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。	013 東京 TOKYO	 越後屋 美和 Miwa Echigoya (株) HORIGO/ 東京ワナリー 代表取締役 自然が造り出すワインに魅せられて、小さい醸造所で頑張っています!	013 東京 TOKYO	 三角 裕美 Yumi Misumi 浄法寺うるしひ会社 塗師 「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」	015 新潟 NIIGATA	 岸平 典子 Noriko Kishidaira (有) タケダワイナリー 社長 兼栽培・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。	015 新潟 NIIGATA	 酒井 一平 Ippei 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。	015 新潟 NIIGATA	 河田 一二 Ichiji Kawada 風月堂菓子店 店主 雪国の冬は厳しくて長い。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	 谷 幸治 Koji Tani 木内酒造(株) 代表取締役 原料と技にこだわり、190年以上本物の酒造りを目指しています。	015 新潟 NIIGATA	 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。	015 新潟 NIIGATA	 伊藤 丈浩 Masahiko Ito 製陶業 日々過ごす場面のひと時に高揚感を感じてもらえるような器を目指しております。	015 新潟 NIIGATA																																																		
009 栃木 TOCHIGI	<img alt="North Plain Farm logo" data-bbox="105 251 135 275																																																																											

生産者のご紹介

Contributors

036
徳島
TOKUSHIMA



阪東 高英 Takahide Bando
(株) 阪東食品 代表取締役・店主
阿波晩茶の生産は我が家の夏の日常風景、この何気ない日常を残す難しさを感じております。

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!!

037
香川
KAGAWA



酒井 史郎 Shiro Sakai
西野金陵 (株) 醸造責任者
さぬきの風、水、土、人から生まれる
食の相性を想う

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。

038
愛媛
EHIME



三好 良貴 Yoshiaki Miyoshi
宇和島縫物工房みよしやこ天マイスター
「人々に健康と笑顔を届ける」これが私の志。

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錠黒茶。国内外へと発信していきたい。

038
愛媛
EHIME



宇都宮 幸博 Chisahiro Utsunomiya
無余々園 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。

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!

038
愛媛
EHIME



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。

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。

038
愛媛
EHIME



中田 正隆 Masataka Nakata
砥部焼窯元
生活中で楽しく使いやすい器作りを心がけています。

039
高知
KOCHI



大下 健一 Keinichi 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りません!

039
高知
KOCHI



竹内 太郎 Taro Takeuchi
トレトレ (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。

039
高知
KOCHI



藏田 克巳 Katsuki Kurata
(有) スタジオオカムラ 事業本部長
弊社は添加物ができるだけ使用しない商品を製造しています。

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。

039
高知
KOCHI



土佐のあまみ屋
「あまみ」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。

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。

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。

042
長崎
NAGASAKI



横山 雄三 Yuzo Yokoyama
重家酒造 (株)
代表取締役社長・焼酎社氏
麦焼酎の発祥である壱岐焼酎をメジャーにしたい。

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、うまいね、自然だね 食べル、
泊まれル、イワシル」

046
鹿児島
KAGOSHIMA



倉本 哲
湯砂葉企画 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 (よか晚) FOR LIFE



「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。



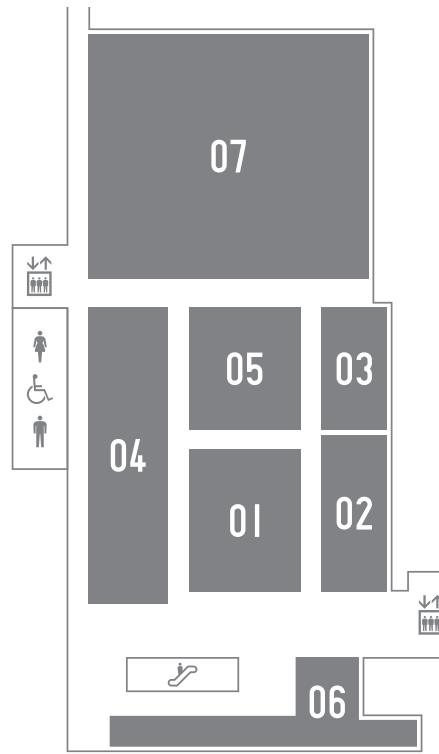
04/d47 MUSEUM

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

d47 Fruit Sandwich

700円

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。(14:30～のご提供です)
特定原材料7品目:乳・小麦

濱田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

570円

濱田庄司家で守られる種菌で、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

009
栃木
TOCHIGI

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

600円

「くぼさんのとうふ」の豆乳と豆腐のアイスクリーム。醤油麹や天日塩をかけて。
特定原材料7品目:小麦

037
香川
KAGAWA



カスタードプリン

Homemade Custard Pudding

600円

セイアグリー健康卵を使用。朱鞠小豆の白あんを使った自家製のたまご餡をのせて。
特定原材料7品目:卵・乳

016
富山
TOYAMA



dたべる研究所で行った豆腐の勉強会。
久保食品の代表・久保隆則氏。



長野県橋倉酒造の「しょうゆ麹」は
橋倉の高精白麹を使う。

「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。

珈琲・紅茶

Coffee · Tea

039
高知
KOCHI

珈琲 JOKI COFFEE

本山町吉野川沿いにある「JOKI COFFEE」。「本当のおいしいとは、手間がかかっていて、不自然でないこと」を話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されたコーヒー。

Kaivo Blend(HOT) 550円
Sweet / Bright / Sour

Adelie Blend(ICE) 550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。

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(HOT) 660円
d Original Blend Tea

季節のブレンド(HOT) 580円
Seasonal Blend Tea



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。



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

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー

Hot Spring Cider

開門唐船峠の天然水からつくる。優しい甘み
でごくごくと飲める。

650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
感じる。

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)

1,600円

全9種のみかんジュースの中からお好きなものを3～9種お選びください。

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

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。

はるか
Haruka

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対し、後味はすっきり。

750円

ブラッドオレンジ
Blood orange

国内栽培は珍しい、イタリア発祥の柑橘。コクある甘味と独特の香り。

850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。

甘夏

Amanatsu

夏蜜柑から生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるような酸っぱさ。

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。

伊予柑

Iyokan

名前の由来は「伊予の国」。柚子のような香りと、じんわりした苦味。

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。

せとか

Setoka

皮が薄く、身が詰まった「柑橘界の王様」。上品な甘さが特徴。

不知火

Shiranui

デコポンの別名。口に広がる甘味に対し、飲む時の酸味が際立つ。

温州みかん

Citrus unshiu

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。

650円

650円

650円

650円

700円

650円

650円

生ビール

Draft Beer

038

愛媛

EHIME

大三島ブリュワリー

力力オブラック

Cacao black (Black Beer / Refreshing aftertaste)

醸造家・高橋享平氏が大三島に移住し2018年
年に創設したブリュワリー。現地の無農薬栽培
の柑橘を、旬によって使い分ける。

1,000円

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。

1,000円

031

鳥取

TOTTORI

タルマリー

季節のビール

Seasonal Wild Yeast Beer

パンを作れば作るほど地域環境と社会が良
くなる。をモットーに鳥取でパン工房を構える
タルマリー。パンづくりで得た知識をもと
に、野生酵母でビール造りを行う。

1,000円

瓶ビール

Bottle Beer

箕面ビール

027
大阪

OSAKA

スタウト

Stout (Bitter / Coffee and chocolate like flavor)

コーヒー や 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。

ペアードビール

022
静岡

SHIZUOKA

スルガベイ インペリアル IPA

Imperial IPA (Strong bitter aftertaste)

とにかく苦いのが好き! という方におすすめ。アルコール度数8.5%

わびさびジャパンエール

Wabi Sabi Japan Ale (Slightky bitter like greentea)

地元産のわびさびと緑茶を使い、くせがなく爽やかで飲みやすい。

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。

スワンレイクビール

015
新潟

NIIGATA

コシヒカリ仕込み

Swan lake beer (Sweetness from rice / Sharp)

地元笛神の特別栽培こしひかりを使用したキレのあるライスビール。

麦雜穀工房

011
埼玉

SAITAMA

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

ヘリオス酒造

047
沖縄

OKINAWA

シークワーサーエール

White Ale (Brewed with Japanese citrus fruit / Fresh)

沖縄産シークワーサーの果実の甘みと酸味が爽やかな夏らしいビール

ビールに合うオススメ料理はこれら!

「明太子ポテトサラダ」「松浦港のアジフライ」「味噌カツ」

白ワイン / グラス

White wine (Glass)

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

(まぜこぜワイン / くらむぼん甲州 / 樽シャルドネ)

1,600円

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン

Sakai Winery (Juicy / Fruity / Medium dry)

ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めした際に残った澱部分を落ちさせて、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。

Glass 700円
Bottle 4,300円

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン

くらむぼん甲州

Kuramubon winery (Refreshing / Fresh Yuzu-like flavor)

より自然なワイン造りを目指し、葡萄への手出しへに尽力する。宮沢賢治の童謡と共に名付けた蔵名。

Glass 800円
Bottle 5,200円

013
東京
TOKYO

東京ワイナリー

長野県高山村産 樽シャルドネ

Tokyo Winery (Nutty)

東京の葡萄でも美味しいワインができる感動を伝えることから東京の農業を盛り上げるワイナリー。

Glass 1,050円
Bottle 6,800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」「つなんポークの豚しゃぶ」「厚焼き卵」



赤ワイン / グラス

Red wine (Glass)

ボトルリストもございます。

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

(わん田 / ルージュ / ベリー・アリカント)

1,500円



8月上旬の「マスカットベリー A」
和食にも合わせやすい日本産まれの赤ワイン葡萄。

003
岩手
IWATE

亀ヶ森醸造所
わん田

Kamegamori Winery (Rich / Nutty / Oaky)

岩手をワイン産地にするべく、高齢化による農家不足の中畠を守りワインをつくる、ぶどう農家とぶどう農家が営む。

Glass 600円



006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー
タケダワイナリー ルージュ

Takeda Winery (Rich fruit / Good balance of tannin and acid)

ぶどう栽培から、手摘みの収穫、醸造、瓶詰め、出荷まで自社で行う老舗ワイナリー。

Glass 800円

Bottle 5,200円



013
東京
TOKYO

東京ワイナリー
ベリー・アリカント

Tokyo Winery (Vanilla / Spicy / Fruity like Cassis)

東京の葡萄でも美味しいワインができる感動を伝えることから東京の農業を盛り上げる。

Glass 950円

Bottle 6,000円



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。
いらつしやいあ



赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっぺゴーダチーズ」「つなんポークの豚しゃぶ」「味噌カツ」



「スチューベン」発酵後の様子。
(東京ワイナリーにて)



日本の固有種「甲州」の葡萄畑を見渡せる、勝沼醸造のテラス。

白ワイン / ボトル

White wine(bottle)

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ 下岩崎甲州
Diamond Winery(Crispy / Rich)

5,800円

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。

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業
KIZAN白
Kizan Winery(Fresh / Sour / Dry)

4,700円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイ
ナリー。伝統的手法で可能性を引き出す。

001
北海道
HOKKAIDO

タキザワワイナリー
ミュラートウルガウ
Takizawa Winery(Spicy like ginger and white pepper / Fruity)

6,800円

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。

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっぱ
リンゴりらっぱシードル ドライ
Ringorirappa Cider(Clear)

5,800円

持続可能な農業を続けるため化学肥料・農
薬不使用。また、天然酵母で発酵させている。

赤ワイン / ボトル

Red wine(bottle)

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ ティント
Diamond Winery(Fruity / Spicy)

5,100円

「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。

001
北海道
HOKKAIDO

勝沼醸造
アルガーノ フォーゴ
Katunuma Winery(Fruity / Sour like blackberry)

4,800円

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
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン
マスカット・ベーリーA
Kuramubon winery(Oaky / Juicy)

5,600円

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

(富富富 / 媛人 / 吉乃川 / 五人娘)

1,600円

016
富山
TOYAMA

玉旭酒造
富富富

Tama-asahi(slightly sparkling, like white wine)

真心が行き渡る規模で酒造りを行う。富山米「富富富」の甘みと酒母搾りならではの酸味をもつ。

半合 750円

038
愛媛
EHIME

千代の亀酒造
媛人 A/END(えんど)

Chiyonokame(Sour / Clear)

地元の米・水・酵母・人から造られる。「次に繋げる」という思いを込めた新ブランド。

半合 500円

015
新潟
NIIGATA

吉乃川 厳選辛口

Yoshinogawa(dry)

醸し続けて470年、日本で最も古い酒蔵。夏は米作り、冬はその米で酒造りのサイクルを変わることなく続ける。

半合 500円

012
千葉
CHIBA

寺田本家
五人娘 自然酒 純米酒

Terada-Honke(Mild / Mellow)

蔵付きの天然菌と地元の無農薬米でつくる自然酒。「木桶仕込職人復活プロジェクト」の一員であり「お蔵フェスタ」の発起人。

半合 500円

日本酒に合うオススメ料理はこちら！

「江戸東京野菜のおひたし」「『みよし』のじやこ天」「ふぐの子ぬか漬け」「大羽いりこの南蛮酢漬け」



媛人 A/END は、2019 年開催 d47MUSEUM
「47酒店」の中からセレクト。

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦 Barley chochu	二階堂酒造 044 大分 OITA	二階堂 Nikaido	600円
芋 Barley chochu	重家酒造 042 長崎 NAGASAKI	確蔵 古酒限定酒 25度 Kakuzo	600円
栗 Barley chochu	大和桜酒造 039 高知 KOCHI	ヤマトザクラ ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円
	無手無冠 046 鹿児島 KAGOSHIMA	ダバダ火振り Dabada	600円

焼酎に合うオススメ料理はこれら！
「ウルメイワシ丸干し」「大羽いりこの南蛮酢漬け」「豆腐よう」



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。

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
Turuumee(Fully Ripe Plum)
完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。

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。

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。

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。

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。

027
大阪
OSAKA

河内ワイン
エビス福梅
Ebisu-Fukuumee (Brandy based)
とろりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。

果実酒 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Fruit liquor (on the rock / soda / water / hot water)

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田
ゆず
Yuzu
ゆずの実を自家醸造酒で仕込み、酸味もしっかり。

039
高知
KOCHI

アリサワ酒造
文化人 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。



「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。



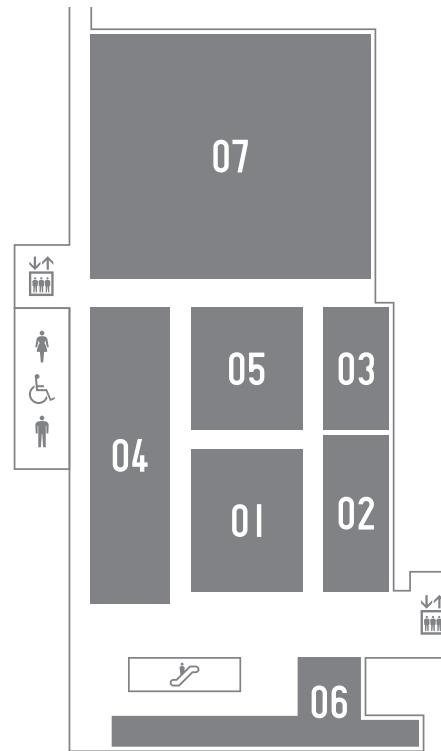
04/d47 MUSEUM

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。

