



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

d47 SHOKUDO FOOD TRAVEL MAP

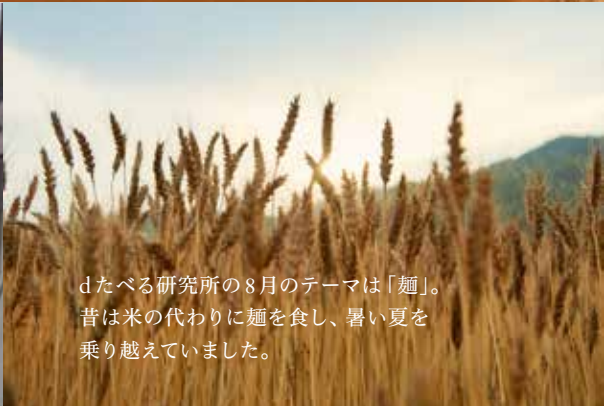




「愛媛を食べる会」を開催しました。
着席のコース形式で、鯛飯の食べ比べや
鯛素麺も登場。



「北室白扇」では、200年以上続く伝統の技を
受け継いでいる。今や代表的な阿波の味。



dたべる研究所の8月のテーマは「麺」。
昔は米の代わりに麺を食し、暑い夏を
乗り越えていました。



d47 食堂の夏恒例
「徳島定食 半田手延めん」。
土、日限定で提供いたします。



次号「d design travel 岡山」。
食堂チームの岡山取材が行われました。
9月から始まる「岡山定食」をお楽しみに。



タネから商店の野菜直売会を開催しました。
当日はタネから商店のお二人も！



「自主採種」の農家を応援するタネから商店。
扱う商品は無農薬・無化学肥料のものを。



野菜販売会の日限定で
その日届いた沖縄マンゴーを
フルーツサンドに。



タネから商店の十河さんが描いてくださる
旬野菜。毎月、野菜と一緒に届きます。

定食

Set meal of Local Cuisine

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎定食 冷や汁とチキン南蛮 1,850円

Chilled Miso Soup and Fried Chicken with Vinegar and Tartar Sauce

いりこと麦味噌で作る冷や汁。チキン南蛮はタルタルも甘めが宮崎流。ぬたいもの小鉢。
特定原材料7品目：卵・小麦・落花生



032
島根
SHIMANE

島根定食 カマスの一夜干し 1,680円

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



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



※収穫状況により変更する場合がございます。

定食

Set meal of Local Cuisine

022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 1,850円

釜揚げしらすと桜えび丼

Bowl of Boiled Whitebait and Raw Sakura Shrimp

駿河湾の魚介類、伊豆天城山のわさび、浜名湖の青のり等、静岡をぐると味わえる一膳。
特定原材料7品目：卵・小麦・えび



036
徳島
TOKUSHIMA

徳島定食 1,500円

半田手延めん(土日限定)

Handa Somen Noodles (Weekends Only)

暑い時でも箸がすすむ酢味噌そうめん。ちりめんご飯、ならえの小鉢。全てスタチ入り。
特定原材料7品目：小麦



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	+ 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE)	+ 400円
	紅茶 (HOT / ICE)	+ 400円
	tre ³ tre ³ d オリジナルブレンドティー	+ 550円
	ランチミニビール	+ 500円
	ランチワイン	+ 500円

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	037 香川 KAGAWA	くぼさんのおぼろ豆腐 Hald-curdled Tofu	300円
013 東京 TOKYO	「タネから商店」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	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
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	 041 香川 KAGAWA	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
026 京都 KYOTO	志ば漬ポテトサラダ Potato Salad with Red Perilla Leave Pickles 特定原材料7品目：卵	550円	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」厚焼き卵 Japanese Omelette 特定原材料7品目：卵・小麦	500円	016 富山 TOYAMA	「セイアグリー健康卵」温泉卵 Silky Poached Egg 特定原材料7品目：卵	200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	030 和歌山 WAKAYAMA	「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
032 島根 SHIMANE	あらめの炒め煮 Braised Seawead 特定原材料7品目：小麦	250円			
045 宮崎 MIYAZAKI	ぬたいも Taros tossed with Barley Miso and Yuzu Kosho (Pepper) 特定原材料7品目：小麦	250円			

※収穫状況により変更する場合がございます。

肉・魚

Meat・Seafood

045
宮崎
MIYAZAKI

チキン南蛮

950円

Fried Chicken with Vinegar and Tartar Sauce

タルタルも甘い味付けが宮崎流。

特定原材料7品目：卵・小麦

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。

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。

038
愛媛
EHIME

「みよし」のじゃこ天

各種 350円

(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。

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、またはレモンと天日塩で。

特定原材料7品目：卵・小麦

022
静岡
SHIZUOKA

黒はんぺんフライ

2枚 400円

Fried Black Soft Fish Cake

「トリイソース」を添えて。是非ビールとご一緒に。

特定原材料7品目：卵・小麦

※収穫状況により変更する場合がございます。



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。



創業当時から使い続ける木桶で熟成を行っている「トリイソース」。



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 めか漬け盛り 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

おこっぺゴーダチーズ 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 Leave Pickles

「志ば久」の赤志ばの新漬をたっぷり。

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



この季節にしか食べられない「志ば久」の新漬。
フルーティーな酸味と赤紫蘇の香り。



季節によって変わるめか漬けの材料。



早朝4時に収穫したうるめいわしを
「丸干し」に。

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

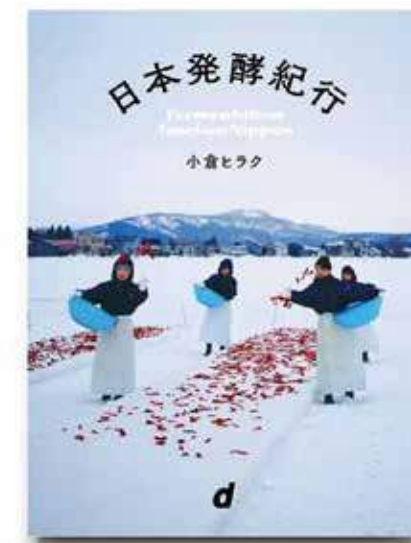
石川でしか製造が許されない伝統製法。

600円

※収穫状況により変更する場合がございます。



伊豆天城山の湧き清水で、定植～収穫まで1年半かけてじっくり育てたわさび。



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世田谷区代田(下北沢)に「発酵デパートメント」がオープン

メのごはん

Call it a night

022
静岡
SHIZUOKA

釜揚げしらすと桜えび丼

Bowl of Boiled Whitebait and Raw Sakura Shrimp

1,300円

釜揚げしらすと桜えびに、わさびを添えて。

特定原材料7品目：えび

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

650円

擦りたての生わさびと鰹節をご飯にのせて。

045
宮崎
MIYAZAKI

冷や汁とごはんのセット

Chilled Miso Soup with Seasonal Vegetables and Rice

800円

d47 食堂の夏の定番。

特定原材料7品目：落花生・小麦



おむすび(梅 / 昆布)

Two Tastes of Rice Balls

各250円

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

250円

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

250円

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。

※収穫状況により変更する場合がございます。

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

570円

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

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

600円

醤油麴や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：乳



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

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。
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 Isao Aoyanagi Arms 代表 木の本来持つ色や表情・温もりが伝わ る様なもののづくりを心掛けています。
001 北海道 HOKKAIDO		さっぼろ藤野ワイナリー 自然に寄り添い、極力科学的な物を使 わず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 浄法寺うるしび合同会社 塗師 「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」
006 山形 YAMAGATA		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。
006 山形 YAMAGATA		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。
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 てもらえるような器を目指しております。
009 栃木 TOCHIGI		ココ・ファーム・ワイナリー “こんなワインになりたい”という葡萄の 声を生かした日本ワイン
010 群馬 GUNMA		秋山 次男 Tsuguo Akiyama 秋山農園 園主 神流川河岸で地場の力を邪魔しない農 と暮らし
011 埼玉 SAITAMA		鈴木 等 Hitoshi Suzuki 麦雑穀工房 オーナーブルワー 僕たちは“The beginning of our brewing starts in the field.”を実践中の小さな醸 造所です。
012 千葉 CHIBA		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。
013 東京 TOKYO		堀 将人 Masato Hori 東京野菜ネットワーク事務局 野菜を通じて東京の農業の継続・発展 に寄与していきたい。
013 東京 TOKYO		タネから商店 全国各地から、環境に負荷なく、自然 を尊重し、農を生業とする農家の農産 物を仕入れ、販売する八百屋。
013 東京 TOKYO		越後屋 美和 Miwa Echigoya (株) HORIZO/東京ワイナリー代表取締役 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		稲葉 泰三 Taizo Inaba かつお節タイコウ かつお節目利き 「美味しい」をずっと追及していたら、こ んなかつお節ができました。
015 新潟 NIIGATA		涌井 好一 Koichi Wakui (株) つなんボ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		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 Ryuji Honda スワンレイクビール 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 Masatsugu Fujino 吉乃川 (株) 社氏 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」を創っ ていきたいです。
016 富山 TOYAMA		(株) セイアグリーシステム セイアグリー健康卵は、健康な親鶏の 分身です。一つの生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 富山の魚を中心にきとぎと(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、真摯の生 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・Yoco 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 代目と妹の妹。
019 山梨 YAMANASHI		野沢 たかひこ Takahiko Nozawa (株) くらむぼんワイン 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) 栽培醸造責任者 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 奥野田葡萄酒醸造 (株) オーナー 小さいからこそできる丁寧なワイン造りを 心掛け、葡萄のポ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		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本物の自然環境の 中で食品製造をしています。
020 長野 NAGANO		中島 豊 Yutaka Nakajima ドメーヌナカジマ 代表 ドメーヌナ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 「この地だからこそできる味」「自分たち が飲みたいビール」を、楽しみながら真 剣に追求していきます。
022 静岡 SHIZUOKA		稲葉 伸晃 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。
022 静岡 SHIZUOKA		ベアードビール 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。
022 静岡 SHIZUOKA		大石 泰生 Yasuo Oishi (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。皆様にお食 べて頂きたいです。
022 静岡 SHIZUOKA		鳥居食品 (株) 熟成用の木桶を四石の大きさに Downsizing 中です。

生産者のご紹介

Contributors

023
愛知
AICHI



水野 雄介 Yusuke Mizuno
瀬戸本茶業
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。食と器の調和を感じていただけたら嬉しく思います。

026
京都
KYOTO



久保 統 Hajime Kubo
京漬物 志ば久 製造責任者
志ば漬・赤紫蘇と向き合い、日々精進。

027
大阪
OSAKA



箕面ビール
美味しく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

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) ムジカティール代表取締役
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います。

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!が始まりです。

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



雑賀 俊光 Toshimitsu saika
(株) 九重雑賀 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
和歌山のうもれている優れたモノを届け、広めたいと思います!

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〜”

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人の小さないりこ屋ですが、いりこへの情熱は誰よりも熱いです!!

037
香川
KAGAWA



酒井 史朗 Shiro Sakai
西野金炭 (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 Yoshiki Miyoshi
宇和島練り物工房みよし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。

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鎚黒茶。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。

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 将太郎 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”にこだわりの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
生活の中で楽しく使いやすい器作りを心がけていきたい。

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、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
トレットレ (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




蔵田 克巳 Katsuki Kurata
(有) スタジオオカムラ 事業本部長
弊社は添加物をできるだけ使用しないで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
中嶋製本店 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・焼酎杜氏
麦焼酎の発祥である菅崎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 Shimozone
三代目下園薩男
「アクネ、うまいネ、自然だネ 食ベル、泊まれル、イフシベル」

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 (よか晩) 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。



「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。



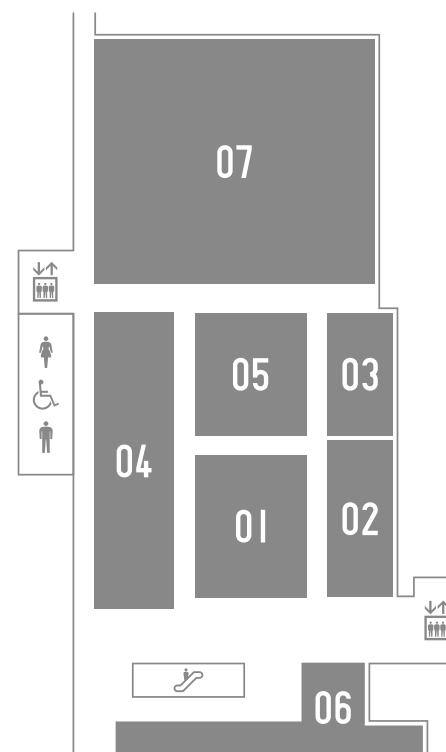
認定品

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。



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。



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

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

009
栃木
TOCHIGI

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

037
香川
KAGAWA

「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



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。



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。

「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。



良い食品
づくり
の会

珈琲・紅茶

Coffee・Tea

016
富山
TOYAMA

珈琲 koffe

D&DEPARTMENT TOYAMAのオープン時、地域のロースターで焙煎した豆を使ってコーヒーを出したいという思いから生まれたブレンド。深煎りでもスルリと飲める軽い口当たりが特徴。koffeは柔らかい苦味で後を引かないクリーンな味わい。

D&DEPARTMENTオリジナル
ブレンド(HOT) 550円

Sweet / Bright / Sour

koffe(ICE) 550円

Sweet / Rich roasted smell



koffeでは豆の持つ本来の味を最大限に引き出すため、毎日少量ずつ焙煎。

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
ダージリン(HOT) 580円

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) 680円
Seasonal Blend Tea

カミツレ (ICE) 680円
Roasted green tea blended with Chamomile and Spearmint

026
京都
KYOTO

志ば久の赤紫蘇ソーダ

Red Shiso Soda (Homemade soda with Fresh Red Shiso)

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る自家製ソーダ。



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。



京都の大原にある志ば久。
初夏には無農薬の赤紫蘇が畑一面に広がる。

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

白玄堂

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
国から伝来した製法。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

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

阪東農園

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

さつき会

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。



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



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



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

開門唐船峡の天然水からつくる。優しい甘みでぐくぐくと飲める。

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 1,500円

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 9 varieties)

全9種のみかんジュースの中から好きなものを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。

黄金柑

Golden orange

750円

小ぶりの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。

せとか

Setoka

700円

華やかな香りと、濃厚な甘み。後から広がる苦味はすっきり。

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

650円

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。

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

650円

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

650円

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

650円

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

650円

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

700円

皮が薄く、身が詰まった「柑橘界の王様」。上品な甘さが特徴。

生ビール

Draft Beer

038
愛媛
EHIME

大三島ブリュワリー

カカオブラック

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

8月14日・15日・16日限定！

タルマーリー

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ーリー。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

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」「チキン南蛮」「黒はんぺんフライ」

瓶ビール

Bottle Beer

003
岩手
IWATE

ベアレン醸造所

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。

960円

011
埼玉
SAITAMA

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。

1,200円

015
新潟
NIIGATA

スワンレイクビール

越乃米こしひかり仕込み

Swan lake beer (Sweetness from rice / Sharp)

地元笹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。

1,000円

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

インディアン サマーセゾン

Saison type beer (Rich Hop and Dry)

長野県産のホップをたっぷり使い、ドライでフルーティーな味わい。

980円

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

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%

980円

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。

980円

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

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。

950円

047
沖縄
OKINAWA

サンゴビール

ケルシュ

Kölsch (Fruity like white wine, refreshing)

白ワインのようなフルーティーさと爽やかな喉越しが特徴。

980円

白ワイン / グラス

ボトルリストもご紹介します。

White wine (Glass)

白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

1,700円

(ナイアガラ / グリド甲州 / ハナミズキブラン)

001
北海道
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー

ナイアガラ・ナチュラルスパークリング

Sapporo Fujino Winery (Citrus / Fresh)

「農業を控えてぶどうを栽培し、体に良いワインを作りたい」という想いから始まる。白桃、西洋梨の香り広がるフレッシュな味わい。

Glass 900円

Bottle 5,800円

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒

グリド甲州

Grace wine (Spicy / Clear)

「甲州を日用へ」という想いから生まれたワイン。
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。

Glass 900円

Bottle 5,800円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

ラ・フロレット ハナミズキブラン

Okunota winery (Dogwood flavor / Juicy)

自然農法を取り入れた畑で育てた完熟甲州を野生酵母で醸造。
ハナミズキをイメージした華やかな香りと余韻がある。

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」「カマス一夜干し」「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。



2017年良い食博覧会では、
中央葡萄酒の方をお招きし、
「良い」ワインの勉強会。



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。

奥野田ワイナリーは、
自然農法で微生物パワーを
活かしたワインづくりを行う。

赤ワイン / グラス

Red wine (Glass)

ボトルリストもご紹介します。

赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,600円

(ペティアン ナチュラル ロゼ / まぜこぜ赤 / 農民ロッソ)

020 長野 NAGANO	ドメーナナカジマ ペティアンナチュラルロゼ 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 まぜこぜ赤 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澱部分を落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めたワイン。	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畑の手入れは、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！

「おこっぺゴーダチーズ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」



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



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。



「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 5,800円
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。

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業
KIZAN白 4,700円
Kizan Winery(Fresh / Sour / Dry)

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 6,800円
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。

006
山形
YAMAGATA

リングリらっぱ
リングリらっぱシードル ドライ 5,800円
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
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ ティント 5,100円
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
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造
アルガーノ フォーゴ 4,800円
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
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン
マスカット・ベリーA 5,600円
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。

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 24代目・寺田優さんは「お蔵フェスタ」の発起人。新しい発酵文化を牽引し、神崎町の未来を導くパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。	半合	700円
007 福島 FUKUSHIMA	仁井田本家		
	にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み Nida-Honke Kioke zikomi 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。	半合	500円
012 千葉 CHIBA	mitosaya 薬草園蒸留所		
	ISUMI KOSUI PEAR The First Batch in Kioke Barrel 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って、砕いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。	20ml	1,100円

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介します！

- ・静岡 トリイソース
- ・香川 ヤマロク醤油
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・愛知 丸又商店のたまり醤油、白たまり醤油
- ・福岡 ミツル醤油醸造元
- ・山梨 五味醤油



日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

1,600円

(富富富 / 石鎚 / 鏡山 / 香取)

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	石鎚酒造 石鎚 緑ラベル Ishiduchi (Clear) 西条市は水が豊富で、名水の町としても知られる。西日本最高峰とも称される「石鎚山」の水で仕込む。	半合 500円
011 埼玉 SAITAMA	小江戸鏡山酒造 鏡山 純米酒 Kagamiyama (dry) 130年続いた酒蔵の廃業後、2007年に鏡山の銘柄を継承し復活した酒蔵。若い蔵人を中心に、少量ながら品質第一の酒造りに励む。	半合 500円
012 千葉 CHIBA	寺田本家 香取 純米自然酒80 Terada-Honke (Mild / Mellow) 蔵付きの天然菌の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」「志ば漬ポテトサラダ」「ふぐの子ぬか漬け」「大羽いりこの南蛮酢漬け」



一切添加物を使わずに全て蔵付きの菌で発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。



「仁井田本家」では、2021年に向け、地元の杉を使った木桶仕込みの酒造りを行っている。

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

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

確蔵 古酒限定酒 25度

Kakuzo

600円

芋

Barley chochu

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

ヤマトザクラ ヒカリ

Yamatozakura Hikari

600円

栗

Barley chochu

039
高知
KOCHI

無手無冠

ダバダ火振り

Dabada

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」「『みよし』のじゃこ天」「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。

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	九重雑賀 雑賀梅酒 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) ビールスピリッツを使用。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) とりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。	700円

果実酒・ウイスキー

Fruit liquor・Whiskey

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。	700円
011 埼玉 SAITAMA	秩父蒸留所 イチローズモルト ハイボール 1,000円 Ichirozu malt Whiskey(on the rock / with water / with soda) 秩父で熟成されたモルトやグレーンの原酒をブレンド。 (ご希望で、ロック・水割りもご用意できます。)	



「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。



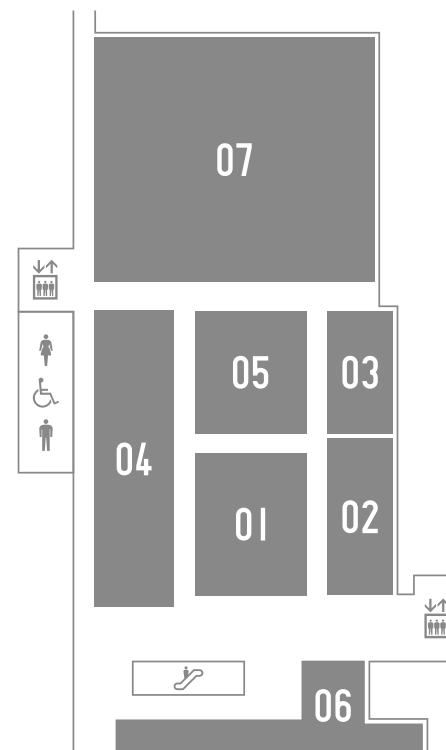
認定品

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。



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。

