



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





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晩干し。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



定食

Set meal of Local Cuisine

022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 釜揚げしらすと桜えび丼 1,850円

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、静岡をぐるりと味わえる一膳。
特定原材料7品目:卵・小麦・えび

1,850円



036
徳島
TOKUSHIMA

徳島定食 半田手延めん(土日限定) 1,500円

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。全てスダチ入り。
特定原材料7品目:小麦

1,500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 Seasonal Gelato	+ 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE) Black Coffee (HOT / ICE)	+ 400円
	紅茶 (HOT / ICE) Tea (HOT / ICE)	+ 400円
	tre ³ tre ³ d オリジナルブレンドティー Treasure Tea Original Blend	+ 550円
	ランチミニビール Lunch Mini Beer	+ 500円
	ランチワイン Lunch Wine	+ 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

013
東京
TOKYO

「タネカラ商店」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

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

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

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

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

037
香川
KAGAWA



くぼさんのおぼろどうふ
Hald-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
特定原材料7品目: 卵

450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」温泉卵
Silky Poached Egg
特定原材料7品目: 卵

200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

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

Half 600円

Homemade Ham and Salami from Fukudome Farm

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。

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 Leave Pickles

「志ば久」の赤志ばの新漬をたっぷりと。
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。



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ぬか漬けの材料。



早朝4時に収穫したうるあいわしを
「丸干し」に。

珍味

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

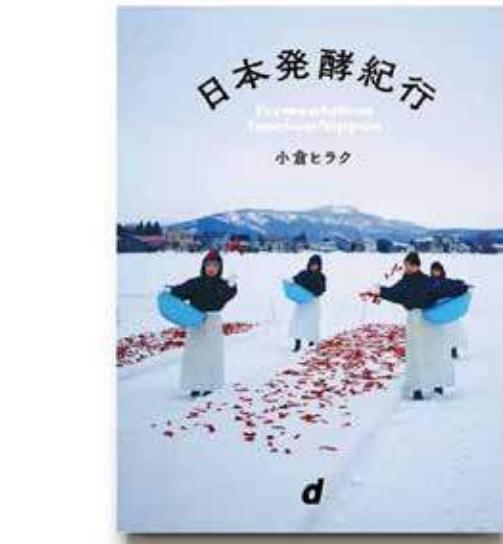
ちびちびと、泡盛や焼酎の肴にどうぞ。

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。



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。



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。

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

〆のごはん

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

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

1,300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

045
宮崎
MIYAZAKI

冷や汁とごはんのセット

Chilled Miso Soup with Seasonal Vegetables and Rice

d47食堂の夏の定番。
特定原材料7品目:落花生・小麦

800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

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

570円

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:乳

600円

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。(14:30～のご提供です)
特定原材料7品目:乳・小麦

700円

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 旗盤職人
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 黙 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
浄法寺うるしひ合同会社 途師
「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) 釀造責任者
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。

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



タネカラ商店
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) HORIGO/ 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 一二 Ichiji Kawada
風月堂菓子店 店主
雪国の冬は厳しく長い。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
雪国的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) 小嶋屋總本店 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 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
高山の魚を中心にさとと (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、真鍮の生
活用品をつくりています。

017
石川
ISHIKAWA



丸谷 謙慶 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152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) 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。

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。

020
長野
NAGANO



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



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。

022
静岡
SHIZUOKA



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
剣に追求しています。

022
静岡
SHIZUOKA



ベードビール
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。食と器の調和を感じていただけたら嬉しいです。

026
京都
KYOTO



久保 純 Hajime Kubo
京演物 志ば久 製造責任者
志ば演・赤紫蘇と共に、日々精進。

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

027
大阪
OSAKA



土居 純一 Junichi Doi
こんぶ土居
海と山と、人の手と恵を合わせて。
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)ムジカティ代表取締役
生活中に紅茶を飲む習慣を、1人でも多くの人の思いで頑張ってます。

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



雜賀 俊光 Toshimitsu Saika
(株)九重雜賀
「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
金八みかん總販売元 かどや代表
和歌山のうま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中の夏の日常風景、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 Yoshiki Miyoshi
宇和島練り物工房みよじやこ天マイスター
「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
無名々園 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
Kyohachi・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



蔵田 克巳 Katsuki Kurata
(有)スタジオオカムラ 事業本部長
弊社は添加物が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 雄 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・焼酎杜氏
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
三代目下園庵男
「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 (よかわん) 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。



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。



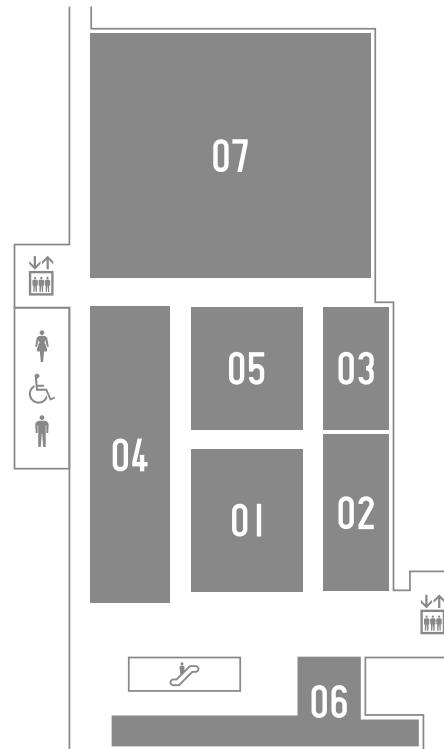
認定品

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

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

浜田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

570円

浜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。

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想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)
Sweet / Bright / Sour

koffe(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
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

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 800円
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。



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。

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るにんじんは、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)

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。

甘夏 650円

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 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。

伊予柑 650円

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 650円

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 700円

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。

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。

750円

せとか

Setoka

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。

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。

650円

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

瓶ビール

Bottle Beer

ペアレン醸造所

003
岩手
IWATE

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

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。

スワンレイクビール

015
新潟
NIIGATA

越乃米こしひかり仕込み

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。

志賀高原ビール

020
長野
NAGANO

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な味わい。

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。

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。

サンゴビール

047
沖縄
OKINAWA

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。

ビールに合うオススメ料理はこれら！

「松浦港のアジフライ」「チキン南蛮」「黒はんぺんフライ」

960円

1,200円

1,000円

980円

980円

980円

950円

980円

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

(ナイアガラ / グリド甲州 / ハナミズキブラン)

1,700円

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)

Glass 900円

Bottle 5,800円

「農薬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。

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れら！

「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。



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。



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)

ボトルリストもございます。

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 / まぜこぜ赤 / 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
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

リンゴリラッパ
リンゴリラッパシードル 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。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。

019
山梨
YAMANASHI

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

くらむばんワイン
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。

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

半合 500円

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。

007
福島
FUKUSHIMA

mitosaya 薫草園蒸留所

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 トライソース
- ・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



ヤマロク醤油の150年以上経過している
木桶。触るとフワフワとした菌が覆う。

醸造室の中央に据えられる大きな木桶。
(mitosaya 薫草園蒸留所)

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

(富富富 / 石鎚 / 鏡山 / 香取)

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

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。



038
愛媛
EHIME

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)

蔵付きの天然菌との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

「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。

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」

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
大分
OITA

600円

重家酒造
確蔵 古酒限定酒 25度
Kakuzo

600円

芋
Barley chochu

大和桜酒造
長崎
NAGASAKI

600円

ヤマトザクラ ヒカリ
Yamatozakura Hikari

栗
Barley chochu

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』のじやこ天」「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・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。

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。



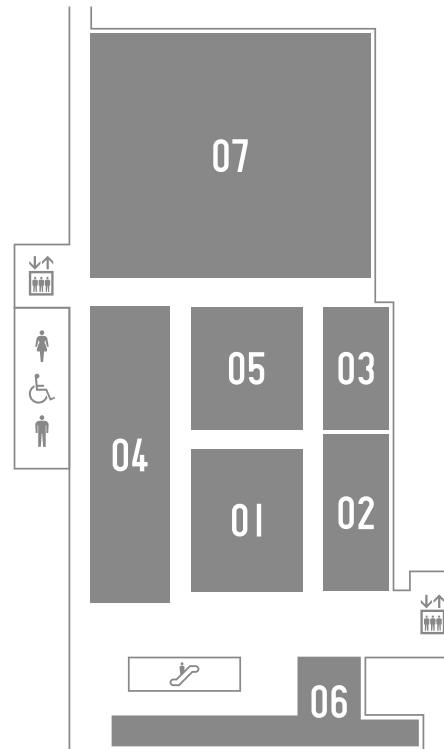
認定品

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。

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。

