



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

28回目となるd design travelは、岡山県！毎号、d47食堂スタッフが現地取材し、「この土地らしい定食」を考案する。今回の定食は、王太子「八幡の宮」にひつたつに備前八幡寿司。

10月には、

「スナック王」

お出します！

「岡山食べ会」も

開催予定です！お楽しみに！



岡山定食 備前八幡寿司

- ・魚春
- ・アーチアーチ
- ・大手食饅頭伊勢屋
- ・名刀味噌
- ・一品高粱
- ・島満食
- ・ラ・コーヒー
- ・Koti brewery
- ・トマト

志はく
志はく

- ・Koffe
- ・セイザリ

- ・やまくにの
いりこ
- ・三谷製糖
- ・くわせん
- ・日下米唐梅酒

ふくの子
おか夷

丸八
味噌寿司

二階堂 酒造

- ・長崎定食
- ・中山島屋本店
- ・石屋萬

- ・ふくどめ小牧場
- ・下園商店
- ・指宿温泉水サイド
- ・大和様酒造

島根定食

たここの一粒

SHIMANE

HIROSHIMA

OKAYAMA

HYOGO

SHIGA

OSAKA

MIE

AICHI

SHIKOKU

KAGAWA

KOCHI

TOKUSHIMA

WAKAYAMA

OSAKA

HARA

YAMANASHI

TOKYO

KANAGAWA

CHIBA

SHIZUOKA

OKINAWA

島根定食

阿波屋

岡山定食

岡山県の味



アーチファームの植田さんが作る黄ニラは味噌汁に。柔らかく臭みの少ないので、日本料理にもぴったり。



釉薬を使わないので、素焼きの肌が美しい備前焼。須恵器(すえき)の製法が始まり。



岡山で一番古い魚屋・魚春で教わった「備前ばら寿司」。今でも、ハレの日や人が集まる時には欠かせない郷土料理。



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



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



長崎定食 松浦港のアジフライ
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

1,680円



Set meal of Local Cuisine

044
大分
OITA

大分定食 冠地どりのとり天
Chicken Tempura and Citrus Ponzu Sauce
とり天にはかばすポン酢、クロメの味噌汁にもかばすを。なすとゴーヤのオランダ小鉢。
特定原材料7品目:卵、小麦

1,780円



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
石鎚黒茶のゼリー

+ 300円
+ 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

+ 450円
+ 450円
+ 550円
+ 500円
+ 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

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

044
大分
OITA

なすとゴーヤのオランダ
Stir-Fried Egg Plant and Bitter Melon with Miso Sauce
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
ばくわ
の会

「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

037
香川
KAGAWA
Q まい食品
ばくわ
の会

くぼさんのおぼろどうふ
Half-curdled Tofu

300円

Q まい食品
ばくわ
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
ばくわ
の会

「村田商店」大粒納豆
Fermented Whole Soybeans

250円

016
富山
TOYAMA
Q まい食品
ばくわ
の会

「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
Q まい食品
ばくわ
の会

「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

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

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。



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。

044
大分
OITA

冠地どりのとり天 950円

Chicken Tempura and Citrus Ponzu Sauce

自家製かぼすポン酢をつけて。

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 / 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。

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



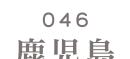
026
京都
KYOTO

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

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

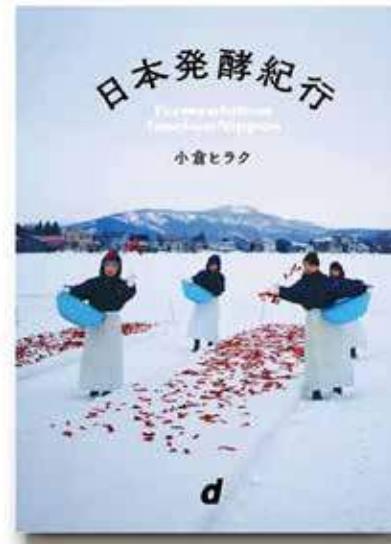
017
石川
ISHIKAWA

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。

650円

良い食品
づくり
の会

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

各250円

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。

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

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

良い食品
づくり
の会

「くばさんのとうふ」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

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド

700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

038
愛媛
EHIME

石鎚黒茶のゼリー(お茶付き)

800円

Ishiduchi-kurosha(Post-fermented Tea) and its Jelly

自家製の石鎚黒茶ゼリー。温州みかんの摘果みかんシロップをかけて、爽やかな味わい。

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 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 Sasaki
仙台味噌醤油(株) 代表取締役社長
食後もスッキリ。赤みその濃厚な味わい
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 著作・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。

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薬を用いて、現
代の食器を制作しています。

009
栃木
TOCHIGI



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。

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
麦稚穀工房 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 Echigo
(株) HIRIGO/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 一之 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
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 Masatsugu 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。

015
新潟
NIIGATA



小林 英雄 Hidemasa Kobayashi
コバヤシワイナリー代表取締役
ワインで楽ししく元気になれると嬉しいです。

016
富山
TOYAMA



(株) セイアグリーシステム
セイアグリー健康卵は、健康な親雞の
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) 横濱 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 Takatsugu 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
活用品をつくりています。

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
中州みそを醸して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。

021
岐阜
GIFU



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、葡萄のボクシナルを最大限に
活かしたワイン醸造に取り組んでいます。

021
岐阜
GIFU



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。

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
剣に追求していきます。

022
静岡
SHIZUOKA



稻葉 伸晃 Keiko Kobayashi
わさび園 代表
伊豆天城特産のわさび
本物の味をぜひ堪能下さい。

ペードビール
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。

生産者のご紹介

Contributors

| | | | | | | | |
|------------------------|---|------------------------|--|---------------------|--|-------------------------|---|
| 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。 | 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！ | 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！ | 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。 |
| 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。 | 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 |  酒井 史朗 Shiro Sakai 西野金属（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 | 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。 |
| 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と思います。 | 033 岡山 OKAYAMA |  光畑 隆治 Takaharu Mitsuhashita 魚春 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。 |
| 026 京都 KYOTO |  久保 純 Hajime Kubo 京演物 志ば久 製造責任者 志ば漬・赤紫蘇と向き合い、日々精進。 | 033 岡山 OKAYAMA |  高原兄弟（陽平・隆平） Yohei・Ryuhei 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 |  三好 良貴 Yoshiaki Miyoshi 宇和島綾物工房 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。 | 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。 |
| 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 輝義 Teruyoshi Ueda アーチファーム 黄ニラ大使・岡パク大使 明治5年から栽培されている岡山黄ニラを 守り続けます | 038 愛媛 EHIME |  戸田 久美 Hisami Toda 西条市生活研究協議会 さつき会 無形文化財になった石鎚黒茶。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 続けています。 |
| 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)大手饅頭伊部屋 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 |  宇都宮 幸博 Chisahiro Utsunomiya 無茶園 生産者代表 ミカヅ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。 |
| 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 koti 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 |  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 |  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。 |
| 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。 | 033 岡山 OKAYAMA |  高橋 龍太 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 |  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。 | 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。 |
| 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。 | 033 岡山 OKAYAMA |  木村 肇 Hajime Kimura 備前焼窯元 一窯窯 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 |  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。 | 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。 |
| 030 和歌山 WAKAYAMA |  平和酒造 平和酒造 | 033 岡山 OKAYAMA |  安藤鶴虎 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 |  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。 | 046 鹿児島 KAGOSHIMA |  下園 正博 Masahiro Shimozono 三代目下園庵男 「アクネ、うまいね、自然だね 食べル、 泊まれル、イワシビル」 |
| 030 和歌山 WAKAYAMA |  九重軽食堂 九重軽食堂 | 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 Keinichi Oshita JOKI COFFEE コロナで劇的に変わってしまった世の中で ですが、美味しいコーヒーは変わりません！ | 046 鹿児島 KAGOSHIMA |  倉本 哲 Satoshi Kuramoto 湯砂茶企画 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。 |

生産者のご紹介

Contributors

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 Kumamoto
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。



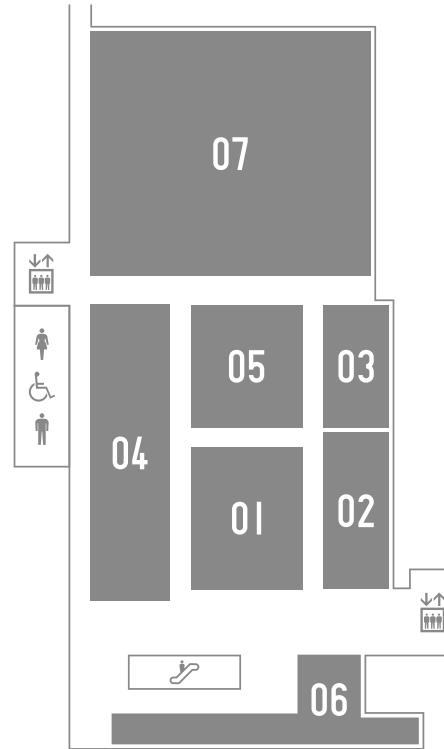
認定品

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。
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。

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



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。

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



038
愛媛
EHIME

石鎚黒茶のゼリー(お茶付き)

d47 Fruit Sandwich

800円

自家製の石鎚黒茶ゼリー。温州みかんの摘果みかんシロップをかけて、爽やかな味わい。

「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。

季節のスペシャル

Seasonal Dessert

033
岡山
OKAYAMA

「名刀味噌」黒米甘酒サイダー 500円

Sweet "Black Rice Amazake" cider

黒米糀のしっかりとした甘さと炭酸の喉越し。
さっぱりと仕上げました。

033
岡山
OKAYAMA

甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート 600円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

「名刀味噌」甘酒ネクターの炭酸割りを自家
製ヨーグルトジェラートにかけて。

特定原材料7品目: 乳

019
山梨
YAMANASHI

宝桃園の桃ソーダ 650円

Peach Soda from Takara Momoen

樹上完熟した桃を新鮮なうちにピューレにして。
レモンバームの香りが華やかなソーダ割り。

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)

京都大原の「志ば久」で、種から自家栽培される
赤紫蘇を煮だして作る自家製ソーダ。



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)
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)
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ(ICE)
Earl Grey

チャイ(HOT / ICE)
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

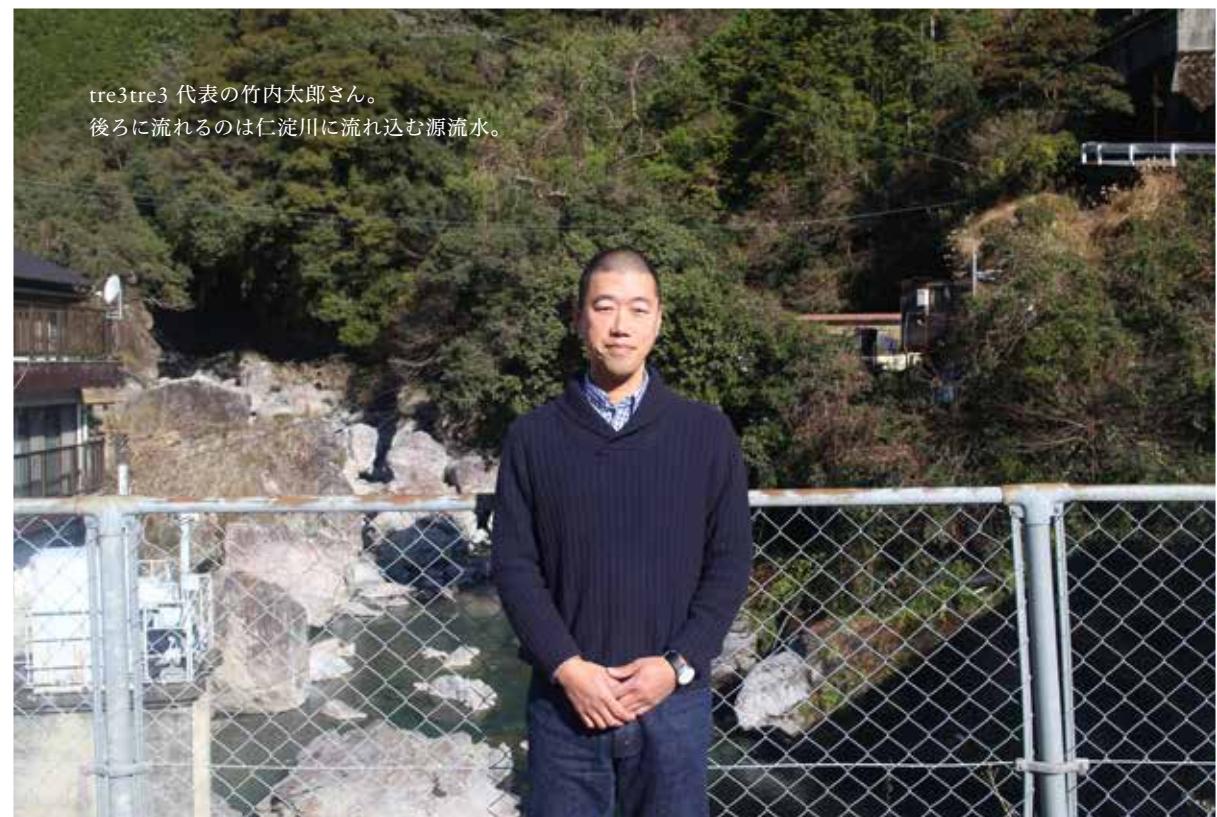
仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

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

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 sugar)

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 Green 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。



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3~7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。

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。

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 700円

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。

せとか 750円

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。

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 650円

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。

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 700円

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。

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。

1,000円

9月18日・19日・20日限定!

タルマーリー

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。

1,000円

031
鳥取
TOTTORI

「d design travel OKAYAMA」発刊記念!

033
岡山
OKAYAMA

koti brewery
ホワイトエール(瓶)
White Ale (Natural / Aromatic)

750ml 4,500円

375ml 2,300円

発酵食を作るようビールも造る。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れら!

「松浦港のアジフライ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」「じゃこ天」

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。

960円

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。

1,200円

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ーな味わい。

980円

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%

980円

027
大阪
OSAKA

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。

980円

箕面ビール

スタウト

Stout (Bitter / Coffee and chocolate like flavor)

コーヒーやショコラ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

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

ドメーヌ・ショオ

015 新潟
NIIGATA
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

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」「とり天」「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

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 | 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 | 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 | 6,800円 |
| HOKKAIDO | Sapporo Fujino Winery(Sparkling / Citrus / Fresh) | |

農薬を控えた、体に良いワインを造り。白桃、西洋梨の香り広がるフレッシュな味わい。

| | | |
|----------|--|--------|
| 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。

| | | |
|----------|---------------------------|--------|
| 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

(亀泉 / 山形正宗 / 御前酒 / 大正の鶴)

1,500円

039
高知
KOCHI

亀泉 純米吟醸生原酒 CEL-24
Kameizumi(Fruity / Sweet and Sour)

半合 500円

CEL (セル) -24とは酵母の名前。パインやバナナのような南国のフルーツの香りと、甘酸っぱい味わいは、日本酒初心者やワイン好きにもおすすめ。

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 純米吟醸 秋あがり
Yamagata-Masamune(Sharp / Dry / Rich in Minerals)

半合 500円

シャープな切れ味と透明感、ミネラル感のある味わいが特徴。
幅広い料理に寄り添う万能型。

033
岡山
OKAYAMA

御前酒 純米 菩提もと にごり酒
Gozensyu(Nonfiltered / Slightly sweet)

半合 500円

岡山の酒造好適米・雄町を使用。蔵元独自の天然乳酸菌を使った、
菩提もと造りで醸される、やや甘口のうすにごり酒。

033
岡山
OKAYAMA

大正の鶴 RISING60 特別純米
Taisho no tsuru(Well-balanced)

半合 500円

「RISING」とは、岡山の代表米・朝日のこと。
旨味と酸味のバランスが良く、冷酒からぬる燶まで楽しめる食中酒。

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



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

600円

044
大分
OITA

芋
Potato chochu

重家
Kakuzo

600円

042
長崎
NAGASAKI

栗
Chestnut chochu

無手無冠
Dabada

600円

039
高知
KOCHI

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」



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-Fukuumé (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

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。

039
高知
KOCHI

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

「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。



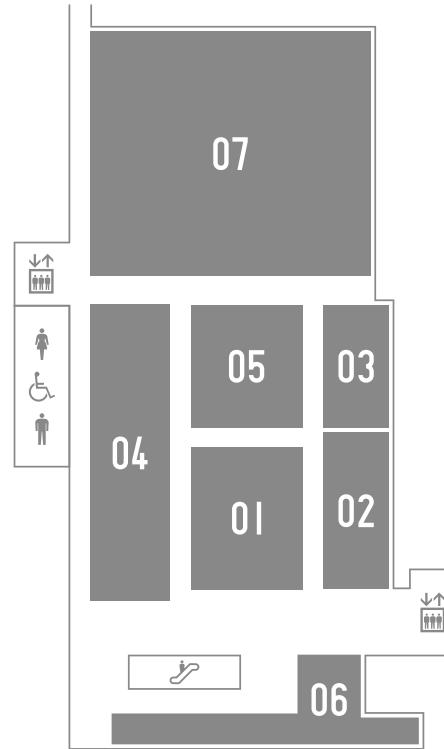
認定品

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。

