



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

d47食堂開店の時からずっと昆布を使わせてもらっている「こんぶ土産」。(実は漫画「美和しんぼ」にも掲載) ロールケーキ、きんぴら、佃煮と、二本でモカ!と出汁を味の中定食です。



レシピは書籍「土産家のレシピと昆布の話」に掲載!

大阪定食
こんぶ土産の
ロールケーキ

- ふくやのぬか漬け
- 丸い製茶場

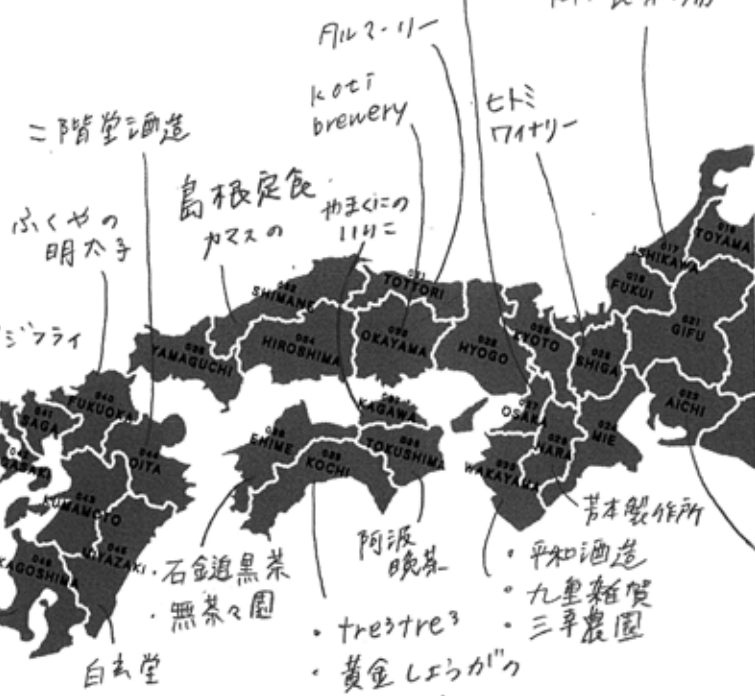
お子さま定食
はじめました!!

お子さまにも定食を食べてほしいという思いからつくりました。せむ、お父さんお母さんと兄弟とお友だちと、お膳を並べて食べてほしい



- 長崎定食
松浦港の了じフライ
長崎高屋本店
- 石籠蒔
- ふくやの明太子
- ふくやの明太子
- 白去堂
- 石金造黒茶
無茶の園
- 阿波晩茶
- 平知酒造
- 九里新賀
- 三平農園
- 黄金しらすのシシヤエール
- 文化人 山北マカヒ
- Joki coffee

豆餅工房
泡盛



- 酒井ワイリー
- オーロラコーヒ
- 水戸部酒造
- アイロ-2エールのワイリー
- ウツリ-79-ム



- おニッパコーヒ
- コソッパカッパ

WONDER APPLE

- 衛生舎
- 紫波町のふじやスイーツ

茨城定食
1エリまりました!!

太陽と海風を浴びて、干草文化が木根付く茨城。晴天の日が多く、取材中も太陽に照らされたおかし巡り日々でした。干したてのほしほし、ちろちろと、感動が溢れる。干草知恵から生み出した食材料がざらざら話った定食です。



- たまごの味
- 専有ビール
- ナガノトト
- 仁井田本家
- 濱田さんのヨーグルト
- 奇田本家
- mitosaya 菜草園 蒸留所
- 夕ネから商店
- 東京野菜ネットワーク
- タイコウ
- 東京ワイリー
- 青ヶ島酒造
- 愛知定食
味噌カツ



d47 食堂 instagram にて最新情報を配信しています。

D47.SHOKUDO

茨城定食

茨城県の味



霞ヶ浦で朝どりの新鮮なしらうおを扱う「常盤商店」は、地元民にとって、なくてはならない存在。



茨城の保存食・凍みこんにゃく。
藁の上にスライスしたこんにゃくを
並べ天日干しする。その時にできる藁の跡。



茨城町に伝わるおもてなし料理・つと豆腐。
現在ただひとりの作り手、山口成子さん。



「幸田商店」で見学させていただいた干し芋製造。
"皮むき隊"が手にする芋は熱々の蒸したて。
それぞれの工程で熟練の技術を目の当たりにした。



「菊水食品」の藁納豆には、地元農家たちの
自然栽培の大豆を使用。粘りが違う。

定食

Set meal of Local Cuisine

008
茨城
IBARAKI

茨城定食 霞ヶ浦のしらうお丼 1,800円
Boiled Middle-sized Whitebait Bowl

蓮根の天ぷら、凍みこんにゃく入りけんちん汁。つと豆腐、干し芋3種、納豆付き。
特定原材料7品目：卵、小麦



027
大阪
OSAKA

大阪定食 1,680円
こんぶ土居のロールキャベツ
Pork Stuffed Cabbage Roll with Konbu soup

昆布出汁でじっくりと炊いたロールキャベツ。だしがら昆布のきんぴら、佃煮付き。
特定原材料7品目：卵、小麦、乳



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



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ 1,680円
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



定食

Set meal of Local Cuisine

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



042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食 ※小学生以下のお子さまが対象です 1,300円
Kids' Meal

アジフライ1尾に、昆布の佃煮を添えたごはんと味噌汁。ヨーグルトと季節の果物付き。
特定原材料7品目：卵、小麦、乳



+ 350円でミニジュースセットにできます。
(みかん・りんごからお選び下さい)

セットメニュー

Set meal of Local Cuisine

デザート Dessert	自家製ヨーグルト 豆乳アイス	+ 300円 + 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE) 紅茶 (HOT / ICE) tre ³ tre ³ dオリジナルブレンドティー 生ビール ワイン	+ 500円 + 500円 + 550円 + 500円 + 500円

定食に合う単品メニューはこちら！

菊水食品の納豆、三幸農園の梅干し、辛子明太子

野菜・魚・肉

Vegetable・Seafood・Meat

- 008
茨城
IBARAKI
- 干し芋素揚げ 600円
Fried Dried Sweet Potato
甘さがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。
- 008
茨城
IBARAKI
- スズキファームの蓮根の天ぷら 600円
Tempura of Fresh Lotus Root
霞ヶ浦で採れた新鮮な蓮根を天ぷらに。
特定原材料7品目：卵、小麦
- 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
- カマスの一晩干し 950円
Half - Dried Barracuda
「渡邊水産」の昔ながらの一晩干し。
- 023
愛知
AICHI
- 味噌カツ 1,000円
Japanese Cutlet with Rich Miso-sause
自家製の八丁味噌ダレをたっぷり。
特定原材料7品目：卵、小麦
- 027
大阪
OSAKA
- こんぶ土居のロールキャベツ 950円
Pork Stuffed Cabbage Roll with Konbu soup
昆布出汁でじっくりと炊いたロールキャベツ。
特定原材料7品目：卵、小麦、乳

※収穫状況により変更する場合がございます。



茨城の風土を活かした伝統食ほしいも。
幸田商店では、自社の屋上で天日干しを行っています。



だし文化を絶やさないため、昆布についての授業
を行う「こんぶ土居」の土居純一さん。



見渡す限りのれんこん畑。
霞ヶ浦はれんこん生産量日本一。

珍味

delicacy

022
静岡
SHIZUOKA

わさび漬

Spicy Pickled Wasabi

「わさび園かどや」の無添加わさび漬。

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

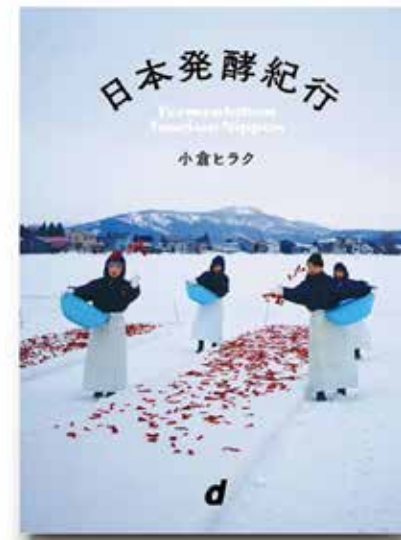
Pickled Blue-backed fish

石川でしか製造が許されない伝統製法。

600円



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「発酵部門」がオープン

※収穫状況により変更する場合がございます。

小鉢・おつまみ

Side Dish

 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	 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
 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	 013 東京 TOKYO	d47食堂自家製 ぬか漬け盛り Fried chickenSalted and Dried Whole Sardine	500円
 008 茨城 IBARAKI	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	600円	 046 鹿児島 KAGOSHIMA	ウルメイワシ丸干し Fried chickenSalted and Dried Whole Sardine	3尾 150円
 008 茨城 IBARAKI	「菊水食品」の農家の納豆 Fermented Whole Soybeans	400円	 038 愛媛 EHIME	「みよし」のじゃこ天 (プレーン / ニラ生姜) Fried fish cake (Plane / Leek and Ginger)	各種 350円
 008 茨城 IBARAKI	「セイヤグリー健康卵」の温泉卵 Silky Poached Egg 特定原材料7品目：卵	200円	 001 北海道 HOKKAIDO	おこっぺゴータチーズ (ドライフルーツ付き) Gouda Cheeze from North Plain Farm 特定原材料7品目：乳	600円
 016 富山 TOYAMA	「セイヤグリー健康卵」の温泉卵 Silky Poached Egg 特定原材料7品目：卵	200円	 008 茨城 IBARAKI	つと豆腐 Local Tofu of Ibaraki, Simmered with Soysauce 特定原材料7品目：小麦	300円
 030 和歌山 WAKAYAMA	「三幸農園」の梅干し (白干し / 紫蘇) Salted Plums of Two Kinds : Honey or Red Shiso	各種 150円			

※収穫状況により変更する場合がございます。

メのごはん

Call it a night

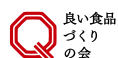
022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

650円

Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

擦りたての生わさびと鰹節をご飯にのせて。



おむすび(梅 / 昆布 / とろろ昆布) 各300円

Two Tastes of Rice Balls(Salted Plum / Konbu / Shredded konbu)

三幸農園の梅干、こんぶ土居の昆布を具に。

特定原材料7品目：小麦

ごはん(ぬか漬け付き)

250円

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

250円

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。

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

570円

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47 食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目：乳

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麴や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：小麦



034
広島
HIROSHIMA

USHIO CHOCOLATLチョコアフォガート

820円

Chocolate Gelato Affogato

ベリーのような酸味のあるグアテマラ産カカオを使ったジェラートに温かいミルクをかけて。

特定原材料7品目：乳

019
山梨
YAMANASHI

味噌ケーキ

600円

Miso Pound Cake

五味醤油さんと一緒に仕込んだ味噌を使う甘じょっぱいケーキ。白あんクリームを添えて。

特定原材料7品目：小麦、乳

013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ

650円

d & Swiss roll

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

特定原材料7品目：小麦、乳、卵

※収穫状況により変更する場合がございます。

生産者のご紹介

Contributors

001
北海道
HOKKAIDO



大黒 宏 Hiroshi Daikoku
ノースプレーンファーム (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につ
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 講師
「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 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 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。

006
山形
YAMAGATA



岩谷 遼人・恵美
Sumito・Megumi Iwatani
グローバルアグリネット 代表取締役・妻
自分と家族、そして飲んでくれる方へ、離
れないやさしいワインをつくっているだけ

006
山形
YAMAGATA



佐藤 春樹 Haruki Sato
株式会社日々 代表取締役
ご先祖から受け継いできた種と大地に
感謝して日々チャレンジ!

006
山形
YAMAGATA



五十嵐 大輔 Daisuke Igarashi
金三郎 十八代目
甘くて瑞々しい種無し140年の歴史ある
庄内柿をどうぞ

006
山形
YAMAGATA



熊谷 太郎 Taro Kumagai
La Jomon 代表
醸造は人なり。自然の恵みを引き出すこ
とに徹したいと思っています。

006
山形
YAMAGATA



河原 伸丞 Shinsuke Kawahara
かわはらファーム
山形の小さな小さな農家がつくったお
米。自然の大きな力と多くの人の力添え
でできたお米。

006
山形
YAMAGATA



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。

007
福島
FUKUSHIMA



石橋 恒男 Tsuneko Ishibashi
石橋花屋 代表
桜は、昔と変わらない桜箱を使って丁寧
に心を込めて作っています

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。

008
茨城
IBARAKI



鬼澤 宏幸 Hiroyuki Onisawa
(株) 幸田商店 代表取締役社長
太陽と黒土と海風が育んだ茨城のソウル
フードほしいも

008
茨城
IBARAKI



唐澤 秀 Shu Karasawa
自然栽培農家 Paradise Beer Factory 代表
この世をパラダイスにしたいと、パラダイ
スははじめました!

008
茨城
IBARAKI



浅見 義美 Asami Yoshimi
袋田食品 (株) 工場長
茨城県奥久慈から伝統の食材をお届け
します。

008
茨城
IBARAKI



鈴木 朝郎 Tomorou Suzuki
(株) スズキファーム 代表取締役
本当の蓮根の美味しさを多くの方に伝え
たい一心で頑張っています!

008
茨城
IBARAKI



山口 成子 Seiko Yamaguchi
ひまわり工房代表
茨城町の一部の地域で伝承されている
郷土料理作れる人も少なくなつて幻の料
理です。

008
茨城
IBARAKI



木村 昇 noboru kimura
木村製茶工場
茨城県でおいしい烏龍茶を目指して頑
張っています。

009
栃木
TOCHIGI



鈴木 隼 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
麦麹製工房 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) HORIZON/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。

013
東京
TOKYO



奥山 晃 Akira Okuyama
青ヶ島酒造 社長
伝統の焼酎造りを残していきたい。

015
新潟
NIIGATA



滝井 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
農業者
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) 社長
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
ワインで楽しく元氣になれると嬉しです。

016
富山
TOYAMA



(株) セイアグリーステム
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。

生産者のご紹介


Contributors


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か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代目とその妹。


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。


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


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


020 長野 NAGANO
**中島 豊** Yutaka Nakajima
ドメーヌナカジマ 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。


020 長野 NAGANO
**玉村本店 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。

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
**与嶋 靖智** Yasunari Yoshima
飛騨高山よしま農園
和食の名脇役、乳酸発酵赤かぶ漬を飛騨高山から発信します。

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動んでいます。


022 静岡 SHIZUOKA
**大石 泰生** Yasuo Oisishi
(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。

023 愛知 AICHI
**水野 雄介** Yusuke Mizuno
瀬戸本業堂
江戸時代より人々の暮らしに寄り添った器を作り続けています。食と器の調和を感じていただけたら嬉しく思います。


023 愛知 AICHI
**澤田 英敏・薫** Hidetoshi・Kaoru Sawada
「白老」澤田酒造 (株) 六代目蔵元
働き手も、売り手も、買い手も、世間も、自然も醸し続ける酒蔵に。


026 京都 KYOTO
**久保 統** Hajime Kubo
京漬物 志ば 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**
美味しく楽しいピアライフを、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) 丸重製菓 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~」

033 岡山 OKAYAMA
**光畑 隆治** Takaharu Mitsuhashi
魚春5代目店主
美味しかった感動は忘れない。記憶に残る「美味しい」を日々伝えます。

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
自然を慈しみまごころを込めて醸造しています。


033 岡山 OKAYAMA
**植田 輝義** Teruyoshi Ueda
アーチファーム 黄ニラ大使・岡バク大使
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

033 岡山 OKAYAMA
**(株) 大手饅頭伊部屋**
天保8年(1837年)創業から変わらない伝統の味「大手まんぢゅう」


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

033 岡山 OKAYAMA
**高橋 竜太** Ryuta Takahashi
domaine tetta 代表
中国山脈の麓、岡山県北部でぶどう造りから始めたワイナリーです。

033 岡山 OKAYAMA
**木村 肇** Hajime Kimura
備前焼窯元 一福窯
是非、岡山に備前焼の里 伊部(いんべ)にご越してください。

033 岡山 OKAYAMA
**安藤 騎虎** 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。

033 岡山 OKAYAMA
**三村 直也** Naoya Mimura
三村珈琲店・店主
背景のある珈琲、景色の見える珈琲をお届けします。

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
宇和島練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。

生産者のご紹介

Contributors

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。

039
高知
KOCHI



長崎 雅代 Masayo Nagasaki
ファームベジコ 代表
高知の元気な野菜やハーブが、味の記
憶となりますように!

039
高知
KOCHI



井上 雅恵 Masae Inoue
井上靴店 7代目
昔ながらの製法で、靴や味噌をコトコト
手作りしています。

039
高知
KOCHI



桐島 正一 Shoichi Kirishima
桐島畑代表
四万十流域で、心を込めて野菜を育て
ています。

039
高知
KOCHI



和田 亜紀 Aki Wada
葉山庵のこはん〜二十四節気と葉山庵〜
高知の旬をお料理します。高知の美味
しいものはお任せください。

039
高知
KOCHI



松崎 敦子 Atsuko Matsuzaki
土佐伝統食研究家 代表
高知の素晴らしい食事を生かした伝承
料理を伝えたい。

039
高知
KOCHI



大北 和 Kazu Ookita
大北果樹園 園主
土佐文目を世界へ!これからも、柑橘を
通じて沢山の人の出逢いと経験に感動
したい。

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・焼酎杜氏
麦焼酎の発祥である 苧岐焼酎をメ
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 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、イワンビル」

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。

047
沖縄
OKINAWA



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



良い食品
づくり
の会

「良い食品づくりの会」とは

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

良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



良い食品博覧会

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



食の語り部

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



良い食品食堂

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



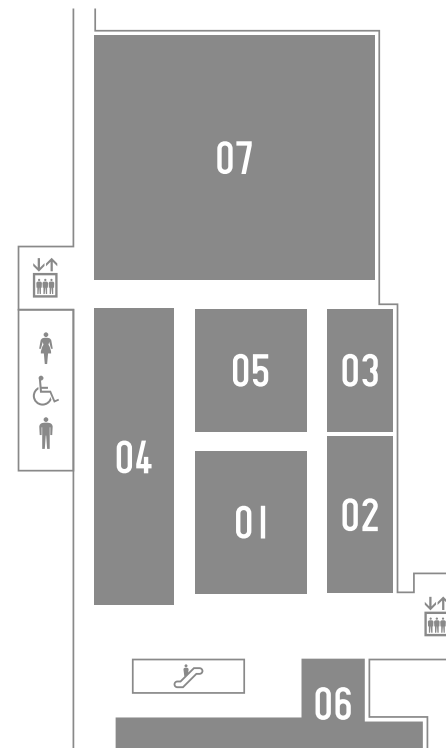
認定品

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

8/

クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミ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。

