



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

子供の食事は、

よまとまにも定食を  
食べてしまい、という思いから  
つくりました。  
せひ、お父さんお母さんと  
兄弟と一緒に食べてもらお。  
お膳を  
並べて 食べて くだけさい。  
・長崎定食  
松浦港の  
長崎屋本店



- ・長崎定食 松浦港
- ・長崎屋本店
- ・石窓蔵
- ・Buddha's  
小牧場
- ・下園商店
- ・大和祥酒造

豆腐工場  
三島屋

- 文化人 山北 Hikaru
- joki coffee

d47食堂開店8時45分  
すと昆布を使われてから、2113  
「ニンが“土居”。  
(実は漫画「美和しんぼ」にも描かれた)  
ロールキャベツ、きんぴら、佃煮と、  
二重でモカ!と出汁を味わえる  
定食です。

レシピは書籍  
「土居家のレシピと  
見聞の言ふ」=福助

大阪定食  
こんぶ土産の  
うなぎ味噌

- ・ふくの子の  
ぬか漬け
- ・丸川製茶場

二階堂造

Alv 2-11

ヒド  
ロイ

1

- ・酒井71141
- ・才一05コ-7-
- ・水戸郡酒造
- ・110-23347  
71141-
- ・内川市-73-4

毒有ヒール

ナガノトモト

・ダイヤモンド  
酒造  
・くわいじょう  
ワイン

愛知定食  
味噌汁

- ・ タネから商店
- ・ 東京里芋菜ふとー
- ・ タイコウ
- ・ 東京ワタリ一
- ・ 青ヶ島酒造

1700

濱田さんへ  
月日

·奇田本家

・タネカラ商

・ タイコウ

· 青島 ·

d47 食堂 instagram にて  
最新情報を配信しています。

# 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



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 1,300円**  
※小学生以下のお子さまが対象です  
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)	+ 500円 + 500円
	tre <sup>3</sup> tre <sup>3</sup> d オリジナルブレンドティー	+ 550円
	生ビール	+ 500円
	ワイン	+ 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

## カマスの一夜干し

950円

Half - Dried Barracuda

「渡邊水産」の昔ながらの一夜干し。

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と。

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

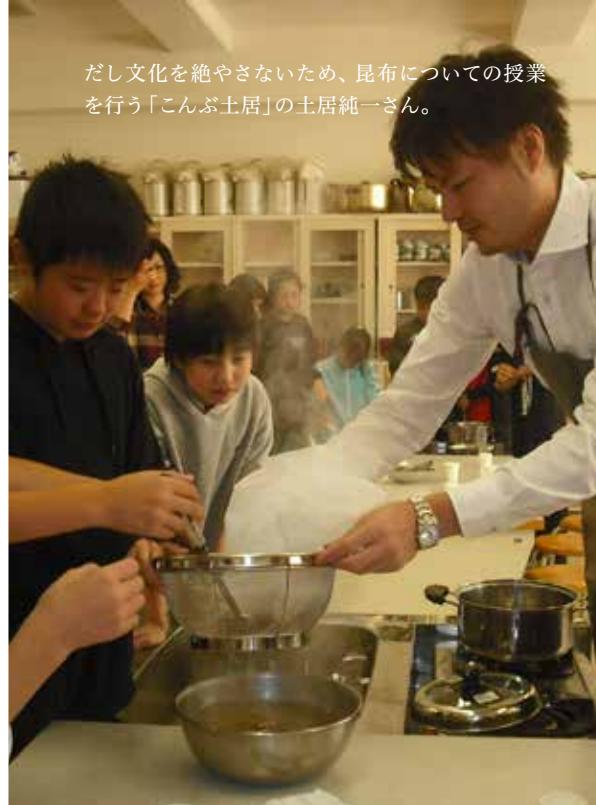
昆布出汁でじっくりと炊いたロールキャベツ。

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畠。  
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

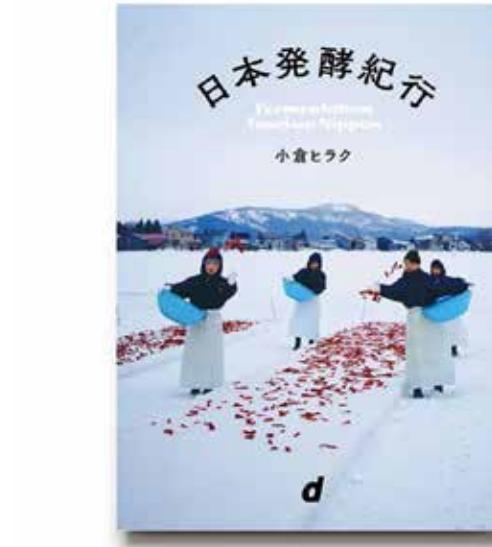
ちびちびと、泡盛や焼酎の肴にどうぞ。

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。



# 小鉢・おつまみ

Side Dish

042  
長崎  
NAGASAKI  
 良い食品  
づくり  
の会

## 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 chicken Salted 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 chicken Salted 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」のじやこ天 (プレーン / ニラ生姜)

Fried fish cake (Plane / Leek and Ginger)

各種 350円

016  
富山  
TOYAMA  
 良い食品  
づくり  
の会

## 「セイアグリー健康卵」の温泉卵

Silky Poached Egg

特定原材料7品目: 卵

200円

001  
北海道  
HOKKAIDO  


## おこつペゴーダチーズ(ドライフルーツ付き)

Gouda Cheeze from North Plain Farm

600円

030  
和歌山  
WAKAYAMA  
 良い食品  
づくり  
の会

## 「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

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

# 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。



## 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)

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。

650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

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:小麦

034  
広島  
HIROSHIMA

## USHIO CHOCOLATLチョコアフォガート

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

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

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

570円

600円

820円

600円

650円

# 生産者のご紹介

Contributors

001 北海道 HOKKAIDO	 North Plain Farm 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。	<b>大黒 宏</b> 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。	006 山形 YAMAGATA	 <b>五十嵐 大輔</b> Daisuke Igarashi 金三郎 十八代目 甘くて瑞々しい種無しの140年の歴史ある庄内柿をどうぞ	006 山形 YAMAGATA	 <b>熊谷 太郎</b> 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	 <b>河原 伸丞</b> 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。	008 茨城 IBARAKI	 <b>木村 昇</b> 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。	008 茨城 IBARAKI	 <b>鈴木 総</b> 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。	013 東京 TOKYO	 <b>奥山 晃</b> Akira Okuyama 青ヶ島酒造 杜氏 伝統の焼酎造りを残していきたい。	013 東京 TOKYO	 <b>涌井 好一</b> Koichi Wakui (株) つなんぱーく代表取締役社長 Farm to Table を理念とし、定時・定量・定質を実現します。
001 北海道 HOKKAIDO	 akarino-tane 工房 灯のたね 木工施設職人 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。	<b>井上 寛之・美由紀</b> Hiroyuki・Miyuki Inoue 工房 灯のたね 木工施設職人 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。	006 山形 YAMAGATA	 <b>熊谷 太郎</b> 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	 <b>河原 伸丞</b> 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。	009 栃木 TOCHIGI	 <b>伊藤 浩一</b> 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	 COCO FARM & WINERY <b>ココ・ファーム・ワイナリー</b> 「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	015 新潟 NIIGATA	 <b>河田 一二</b> 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	 <b>若井 明夫</b> 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。		
001 北海道 HOKKAIDO	 Arms A 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。	<b>青柳 勲</b> 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。	006 山形 YAMAGATA	 SAPPORO FUJIYAMA WINERY <b>さっぽろ藤野ワイナリー</b> 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。	006 山形 YAMAGATA	 <b>水戸部 朝信</b> 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。	006 山形 YAMAGATA	 <b>石橋 恒男</b> Tsuneo Ishibashi 石橋蔵屋 代表 瓶は、昔と変わらない瓶を使って丁寧に心を込めて作っています	009 栃木 TOCHIGI	 <b>秋山 次男</b> 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	015 新潟 NIIGATA	 <b>小林 重則</b> 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	 <b>本田 龍二</b> Ryuji Honda スフレイクビール Head Brewer アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物ビール」		
003 岩手 IWATE	 FUJINO WINERY <b>大和田 博 高橋 英則</b> 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。	<b>大和田 博 高橋 英則</b> 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。	007 福島 FUKUSHIMA	 <b>石橋 恒男</b> Tsuneo Ishibashi 石橋蔵屋 代表 瓶は、昔と変わらない瓶を使って丁寧に心を込めて作っています	008 茨城 IBARAKI	 <b>谷 幸治</b> 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続けています。	008 茨城 IBARAKI	 <b>佐々木 重兵衛</b> Jubei Sakai 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。	011 埼玉 SAITAMA	 <b>寺田 俊</b> Hitoshi Suzuki 麦稚穀工房 オーナーブレワー 彼らたちは "The beginning of our brewing starts in the field." を実践中の小さな醸造所です。	015 新潟 NIIGATA	 <b>藤野 正次</b> 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	 <b>本田 龍二</b> Ryuji Honda スフレイクビール Head Brewer アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物ビール」		
003 岩手 IWATE	 JORYUJI <b>三角 裕美</b> Yumi Misumi 淨法寺漆うしろしが合会社 途師 「淨法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」	<b>三角 裕美</b> Yumi Misumi 淨法寺漆うしろしが合会社 途師 「淨法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」	008 茨城 IBARAKI	 <b>谷 幸治</b> 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続けています。	008 茨城 IBARAKI	 <b>鬼澤 宏幸</b> 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	 <b>岸平 典子</b> 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。	012 千葉 CHIBA	 <b>唐澤 秀</b> 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、パラダイスはじめました!	012 千葉 CHIBA	 <b>寺田 俊</b> 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り造りでお酒を醸しています。	015 新潟 NIIGATA	 <b>横山 将平</b> Shouhei 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	 <b>本田 龍二</b> Ryuji Honda スフレイクビール Head Brewer アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物ビール」
004 宮城 MIYAGI	 SAKE <b>佐々木 重兵衛</b> Jubei Sakai 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。	<b>佐々木 重兵衛</b> Jubei Sakai 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。	008 茨城 IBARAKI	 <b>鬼澤 宏幸</b> 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	 <b>唐澤 秀</b> 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、パラダイスはじめました!	008 茨城 IBARAKI	 <b>浅見 義美</b> 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。	013 東京 TOKYO	 TANEKARA <b>タネカラ商店</b> 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	 <b>越後屋 美和</b> 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!	015 新潟 NIIGATA	 <b>小林 英雄</b> Hidemasa Kobayashi コバヤシワイナリー 代表取締役 ワインで楽しく元気になれる嬉しいです。	015 新潟 NIIGATA	 SEIAGRI SYSTEM <b>(株) セイアグリーシステム</b> セイアグリ健卵は、健康な親雞の分身です。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。
006 山形 YAMAGATA	 SAKAI <b>酒井 一平</b> 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。	<b>酒井 一平</b> 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	 <b>鈴木 朝郎</b> Tomorou Suzuki (株) スズキファーム 代表取締役 本当に蓮根の美味しさを多くの方へ、嬉しい一心で頑張っています!	008 茨城 IBARAKI	 <b>浅見 義美</b> 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	 <b>岩谷 透人・恵美</b> 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、嬉しいやさしいワインをつくっているだけ	013 東京 TOKYO	 <b>稻葉 泰三</b> Taizo Inaba 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を作る人も少なくなつて幻の料理です。	013 東京 TOKYO	 <b>越後屋 美和</b> 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!	016 富山 TOYAMA	 <b>梅基 浩行</b> Hiroyuki Umemoto (株) 横清 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。ぜひ召し上がりみて下さい。	016 富山 TOYAMA	 <b>佐藤 春樹</b> 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	 SATO <b>佐藤 春樹</b> 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!	<b>佐藤 春樹</b> 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!	008 茨城 IBARAKI	 <b>山口 成子</b> 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を作る人も少なくなつて幻の料理です。	008 茨城 IBARAKI	 <b>鈴木 朝郎</b> Tomorou Suzuki (株) スズキファーム 代表取締役 本当に蓮根の美味しさを多くの方へ、嬉しい一心で頑張っています!	008 茨城 IBARAKI	 <b>稻葉 泰三</b> Taizo Inaba 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を作る人も少なくなつて幻の料理です。	013 東京 TOKYO	 <b>稻葉 泰三</b> Taizo Inaba ひまわり工房代表 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	 <b>梅基 浩行</b> Hiroyuki Umemoto (株) 横清 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。ぜひ召し上がりみて下さい。	016 富山 TOYAMA	 <b>佐藤 春樹</b> 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!		

# 生産者のご紹介

Contributors

016 富山 TOYAMA		玉生 貴嗣 Takatoshi 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」	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。	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 全国へ出向いて選したお米を 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
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っています。	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。	028 兵庫 HYOGO		堀江 勇真 Yuma Horie (有)ムジカティ代表取締役 生活の中に紅茶を飲む習慣を、1人でも多くの人のために頑張ってます。	033 岡山 OKAYAMA		高橋 竜太 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。
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。	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。	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!が始まります。	033 岡山 OKAYAMA		木村 肇 Hajime Kimura 備前焼窯元 一陽窯 是非、岡山に備前焼の里伊部（いんべ）にお越しください。
019 山梨 YAMANASHI		五味仁・洋子 Hitoshi・Yoko Gomi 五味醤油（株）代表発酵兄弟 甲州みそを醸して152年。五味醤油の6代目とその妹。	022 静岡 SHIZUOKA		ペアードビール 今年創業20周年。伊豆修善寺の美しい自然の中、個性的なビール造りに励んでいます。	030 和歌山 WAKAYAMA		平和酒造（株） 完熟梅のみを使用しているため、完熟梅本来のフレーバーな香り・やさしい甘みをお楽しみいただけます。	033 岡山 OKAYAMA		安藤 騎虎 Kiko Ando 鳴瀧窯-narutaki- 作陶家 備前焼は風土の力を凝縮した器です。
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。	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		和歌山 WAKAYAMA 株式会社 九重旅館 「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。	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。
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。	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。	030 和歌山 WAKAYAMA		北野 拓 Taku Kitano 金八みかん販売元 かどや代表 和歌山のうもれしている優れたモノを届け、広めたいと思います！	036 徳島 TOKUSHIMA		阪東 高英 Takahide Bando (株)阪東食品代表取締役・監修 阿波晩茶の生産は我が家の夏の日常風景、この何もない日常を残す難しさを感じております。
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 smallest wine 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。	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く思います。	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～”	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！！
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。	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。	033 岡山 OKAYAMA		光畑 隆治 Takaharu Mitsuhashita 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”を代々伝えます。	037 香川 KAGAWA		酒井 史朗 Shiro Sakai 西野金澤（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
020 長野 NAGANO		井垣 孝夫 Takaaki Igaki (株)ナガトマト 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。	026 京都 KYOTO		久保 統 Hajime Kubo 京演物 志ばく 製造責任者 志ばく・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 自然を惜しみ、みまごろを込めて醸造しています。	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。
020 長野 NAGANO		中島 豊 Yutaka Nakajima ドーメーヌナカジマ 代表 ドー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。どんな料理とも相性がいいです。	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・岡バク大使 明治5年から栽培されてる岡山黄ニラを守り続けます	038 愛媛 EHIME		三好 良貴 Yoshiaki Miyoshi 宇和島織物工房みよしやこ天マイスター 「人々に健康と笑顔を届ける」これが私の志。
020 長野 NAGANO		玉村本店 志賀高原ビール 「この地だからできる味」「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。	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)大手醸頭伊部屋 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		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  
大三島ブリーフリー経営者  
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  
梅山窯は延部町で最も古い窯元。延部  
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  
延部焼窯元  
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



土佐のあみみ屋  
「あみみ」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  
ファームベジオ 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 暢恵 Masaе Inoue  
井上粂店 7代目  
昔ながらの製法で、粂や味噌をコトコト  
手作りしています。

039  
高知  
KOCHI



桐島 正一 Shoichi Kirishima  
桐島烟代表  
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  
葉山庵のごはん～二十四節氣と漬臘～  
高知の旬をお料理しています。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  
土佐文旦を世界へ！これからも、柑橘を  
通じて沢山の人と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 雄一 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  
三代目下園蔭男  
「アクネ、うまいね、自然だね 食べル、  
泊まれル、イワシビル」

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



倉本 哲 Satoshi Kuramoto  
湯炒菜企画 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 瑞夏 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。



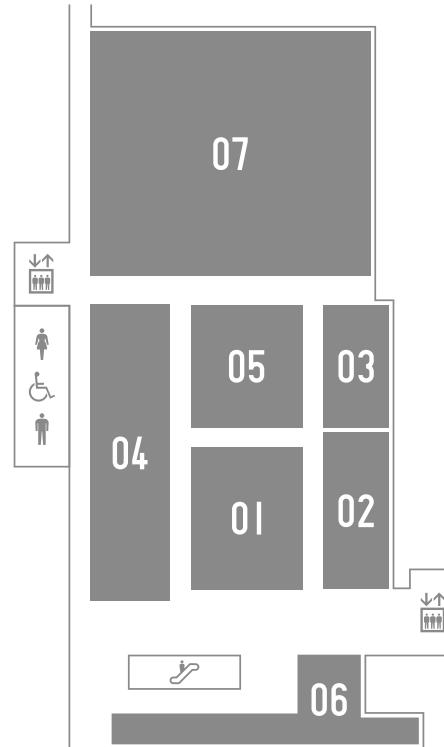
#### 認定品

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。

