



food

D&DEPARTMENT PROJECT

LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたもののの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者
ナガオカケンメイ

There are 47 "unique regions with long, locally rooted histories" in Japan.

We created this place to consider, with everyone, "long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan." There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what "newness" and the "essence" of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises "d47 design travel store," which disseminates the essence of Japan's 47 prefectures through their uniquely local products; "d47 shokudo," which showcases the 47 prefectures' culinary cultures; and "d47 MUSEUM," which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka
Director, d47
Founder, D&DEPARTMENT



家族で農家を営む「はらんなか」のお二人。
越後妻有定食の定番小鉢・煮菜に欠かせない
「打ち豆」の生産者。



里山は山菜の宝庫。
春に収穫した山菜を干して冬の保存食に。



「三省ハウス」のお母さんたちには、けんちん汁や
しょうゆの実を食べさせていただいた。



d47食堂は「里親」としてまつだい棚田バンクの
活動に参加しています。2019年5月に行った田植え。



タネから商店の店主、滝田さんと十河さん。
土やタネのことを考えながら、野菜を育てる農家さんを
応援しています。



旬の野菜のおすすめ調理方法も
ぜひお尋ねください。



毎月野菜とともに届く十河さんのイラスト。
野菜の魂が宿ったような、鮮やかさと力強さ
に魅入ります。



タネから商店から届く野菜の販売会を開催します。
毎週金曜日に入荷！



自然栽培の畑では、生物の循環が堆積し
土を柔らかくしています。

定食

Set meal of Local Cuisine

015
新潟
NIIGATA

越後妻有定食 (数量限定)

Pork Shabu-Shabu and Rich from Terraced Rice Fields

豚しゃぶやたらがけ、けんちん汁、煮菜、
蒟の薑味噌など、雪国の郷土の味を一膳に。
※ご飯は一杯おかわり無料。 特定原材料7品目：小麦

1,800円



013
東京
TOKYO

タネカラ商店の
季節の野菜定食

Seasonal Organic Vegetable Meal brought by Tanekarashoten

土や種のことを大切にする農家さん達から
届く、旬の野菜を主役にした定食。
※仕入れ状況により内容が変わります。
特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

1,780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



042
長崎
NAGASAKI

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



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

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

1,300円



+ 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 + 400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 トマトジュース 常陸野ネスト ノン・エール	+ 500円 + 500円 + 550円 + 550円 + 800円

定食に合う単品メニューはこちら！
「菊水食品」の農家の納豆、三幸農園の梅干し、辛子明太子

小鉢

Side Dish

008 茨城 IBARAKI	温玉納豆のネギおかか和え Poached Egg with Green Onion and Bonito Flakes 特定原材料7品目：卵	600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	650円
008 茨城 IBARAKI	「菊水食品」の農家の納豆 Fermented Whole Soybeans	400円	013 東京 TOKYO	d47食堂自家製 ぬか漬け盛り Rice bran pickles	500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	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
015 新潟 NIIGATA	郷土料理 ^{にいな}煮菜 Simmered Pickled Rape-leaves 特定原材料7品目：小麦	250円	001 北海道 HOKKAIDO  良いい食品 づくり の会	おこっぺゴーダチーズ(ドライフルーツ付き) Gouda Cheeze from North Plain Farm 特定原材料7品目：乳	700円
042 長崎 NAGASAKI  良いい食品 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	046 鹿児島 KAGOSHIMA	ウルメイワシ丸干し Salted and Dried Whole Sardine	3尾 150円
016 富山 TOYAMA  良いい食品 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	047 沖縄 OKINAWA	豆腐よう Okinawan Style Fermented Tofu	600円
030 和歌山 WAKAYAMA  良いい食品 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	ほしいもの素揚げ Fried Dried Sweet Potato	600円

※収穫状況により変更する場合がございます。

ごはんもの

Rice Dish

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。

700円



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。

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

アフオガートのみ + 200円でd クッキー (1枚) をお付けできます。(数量限定)

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

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

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

600円



013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ

d & Swiss roll

ミルクジャム、ホワイトチョコ入りクリームを使って。

特定原材料7品目：小麦、乳、卵

650円

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド

d47 Fruit Sandwich

季節のフルーツに、自家製ヨーグルトクリームをあわせて。

特定原材料7品目：小麦、乳

750円

001
北海道
HOKKAIDO

甘酒とヨーグルトジェラートのアフオガート

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

甘酒ネクターと炭酸を、ヨーグルトジェラートに。

特定原材料7品目：乳

820円

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA アフオガート

MUSICA TEA Affogato

d オリジナルダージリンを使って。

特定原材料7品目：乳

820円

※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 ノースブレインファーム (株) 代表取締役 オホーツクの大地から、健康な牛と人が織りなす乳文化の創造を目指して。	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の140年の歴史ある庄内柿をどうぞ	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ます。	013 東京 TOKYO		越後屋 美和 Miwa Echigoya (株) HORIZO/東京ワイナリー代表取締役 自然が造り出すワインに魅せられて、小さい醸造所で頑張っています！
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。	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。	008 茨城 IBARAKI		菊池 啓司 Keiji Kikuchi (有) 菊水食品 納豆職人 納豆の本場茨城で、日本一うまい納豆を作り続けたい。	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。
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。	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。	008 茨城 IBARAKI		常磐 伸一 Shinichi Tokiwa 常磐商店 代表 霞ヶ浦産の佃煮や煮干を作り続けて110年	013 東京 TOKYO		奥山 晃 Akira Okuyama 青ヶ島酒造 杜氏 伝統の焼酎造りを残していきたい。
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しております。	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。	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。	015 新潟 NIIGATA		涌井 好一 Koichi Wakui (株) つなんボーク代表取締役社長 Farm to Table を理念とし、定時・定量・定質を実現します。
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。	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	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。	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。
003 岩手 IWATE		三角 裕美 Yumi Misumi 浄法寺うしび合同会社 塗師 「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」	008 茨城 IBARAKI		谷 幸治 Koji Tani 木内酒造 (資) 醸造責任者 原料と技にこだわり、190年以上本物の酒造りを目指し続けています。	009 栃木 TOCHIGI		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	015 新潟 NIIGATA		若井 明夫 Akio Wakai 農薬人 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。
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。	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	010 群馬 GUNMA		秋山 次男 Tsuguo Akiyama (株) 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		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。
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。	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！	011 埼玉 SAITAMA		鈴木 等 Hitoshi Suzuki 麦雄穀工房 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。	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」
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		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。	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。	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。
006 山形 YAMAGATA		岩谷 澄人・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、嘘のないやさしいワインをつくっているだけ	008 茨城 IBARAKI		鈴木 朝郎 Tomorrow 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。	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」を創っていきます。
006 山形 YAMAGATA		佐藤 春樹 Haruki Sato 株式会社日々 代表取締役 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		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て幻の料理です。	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。	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ると嬉しいです。

生産者のご紹介

Contributors

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 Hirozuki Umemoto
(株) 横清 営業主任
富山の魚を中心にきときと（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、真鍮の生
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索しています。

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。

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 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。

023
愛知
AICHI



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

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、
自然も願う酒蔵に。

025
滋賀
SHIGA



ヒトミワイナリー
国産生ブドウ100%を使用した日本ワイ
ンを、すべて無濾過で造っています。

026
京都
KYOTO



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

027
大阪
OSAKA



箕面ビール
美味しく楽しいピアライフを、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



確賀 俊光 Toshiimitsu saika
(株) 九重確賀 代表取締役社長
「寿司の発祥の地」と云われる和歌山県
で、赤酢と共に原材料である酒粕の元
である日本酒を醸す、日本でも珍しい蔵
元です。

030
和歌山
WAKAYAMA



北野 拓 Taku Kitano
金八みかん総販売元 かどや代表
和歌山のうもれている優れたモノを届
け、広めたいと思います!

032
島根
SHIMANE



渡邊 一 Hajime Watanabe
(有) 渡邊水産 代表取締役
“うまいをあなたに 〜それが私たちの誇
りです〜”

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”を代々伝えてます。

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
天保八年 (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、岡山県北西部でぶどう
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。

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。

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
いりこのやまぐに
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

生産者のご紹介

Contributors

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
宇和島緑り物工務みよし・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 Chisaihiro 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 繁
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
栗山庵のこはん ～二十四節気と薬膳～
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。

041
佐賀
SAGA



野村 浩哉 Hiroya Nomura
Have a nice coffee 店主
海外で独立。焙煎機製造などを行い約10年。帰国後、焙煎所を開始。日々挑戦を続けています。

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願しています。

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岩崎焼酎をメジャーにしたい。

045
宮崎
MIYAZAKI



白尾 尚美 Naomi Shirao
白玄堂代表
日本茶インストラクター・リーダー
有機宮崎茶を通してお茶の楽しさを伝える活動を行っています。

046
鹿児島
KAGOSHIMA



下園 正博 Masahiro Shimozono
三代目下園薩男
「アクネ、うまいネ、自然だね 食ベル、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も動いております。

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」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。



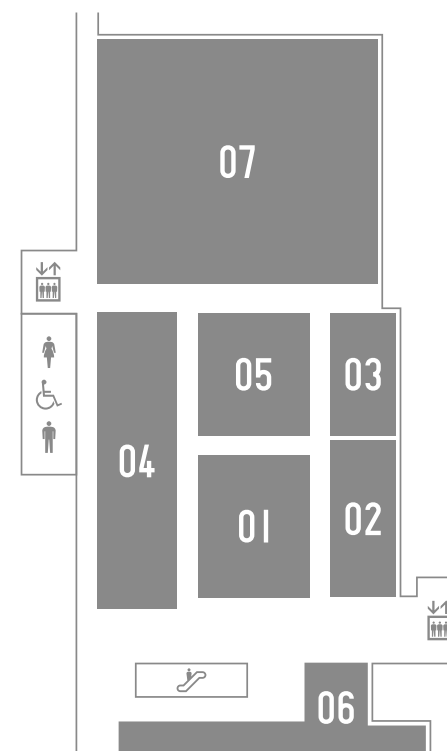
認定品

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。

