

種と実

山形
「ひしよ」塩 なめごと菊の花の塩和え
ひしよなめこ

黒
鹿児島
古代米と季節野菜のサラダ

白
山形
甚五右エ門芋のポテトサラダ

白
東京
季節野菜の白だしおひたし

土と根

静岡
わさび漬け

白
広島
煮じやあ

白
茨城
干し芋フライドポテト

白
東京
根菜の唐揚げ

海藻

黒
大阪
真昆布のだしがらきんぴら

白
愛知
わかめの八丁酢味噌和え

白
大阪
真昆布とゆで干し大根の煮物

白
富山
昆布めわさび漬け添え

発酵

東京
ぬか漬け盛り合わせ

広島
広島菜漬と冷奴

大阪
塩でたべる稲藁大粒納豆

滋賀
ふなずしのとも和え

長崎
エタリじやがバター

北海道
おこっぺ有機ゴーダチーズ

海

黒
香川
辛子酢味噌をつけてたべる

白
千葉
いりこ出汁の香川おでん

長崎
松浦港のアジフライ(2尾)

福井
特大灰干し鯖の干物(3〜4人前)

鹿児島
丸干しウルメイワシ

香川
吉田うどんの薬味は万能調味料

パリ。パリいりこの「すりだね」和え(辛)

550円

肉

和歌山
梅酢の鶏唐揚げ

新潟
魚沼のお米を食べて育った柔らかく甘みのある豚肉

福島
「つなんポーク」の冷しやぶ

「三五八漬け」ポークソテー

米と麺

※井には味噌汁と
ぬか漬けが付きます。

京都
津乃吉の二色ちりめん丼

広島
戦後復興を支えた「銭洋食」がルーツ

白
滋賀
ふなずしのいりこ出汁茶漬け

黒
三重
伊勢うどん

薬味「すりだね」+50円

平飼卵の温泉たまご+350円

東京
毎日出汁をひく日替わりのお味噌汁

300円

甘味

栃木
益子の陶芸家・濱田庄司さんゆかりの味

富山
濱田さんのヨーグルト

広島
カスタードプリン

「d&アイスクリーム」(dクッキー付き)

兵庫
ムジカティー

沖縄
ダーズリンティーアイス

香川
ラムレーズンアイス

くぼさんのとうふ豆乳アイス

820円

☆お腹の目安(お二人なら)

種と実、発酵から

海と肉から

米と麺から

4品
2品
1品

黒だし・白だし

d47食堂が開発した、

黒 かつお出汁の黒だしつゆ

白 いりこ出汁の白だしつゆ



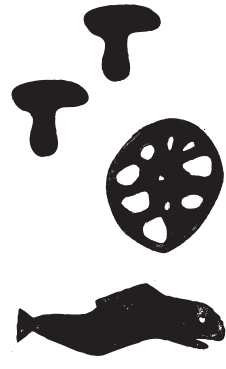
店頭にて
販売中

d47食堂の味を家庭で

弓削多醤油の濃口醤油「木桶仕込みしょうゆ」にかつお節の香りが引き立つ「黒だしつゆ」と、日東醸造の麦醬「しろたまり」に深みのあるいりこ出汁を合わせた「白だしつゆ」。ぜひお楽しみください。

価格はすべて税込です。

特定原材料(アレルギー品目)についてはスタッフへおたずねください。





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

種と実

Seed and Fruit

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

古代米と季節野菜のサラダ

Ancient Rice and Seasonable Vegetables Salad

600円

「タネから商店」から届く旬野菜にプチプチとした食感の雑穀が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

006
山形
YAMAGATA

VEG
MENU

ひしよなめこ

Salted Nameko Mushroom and Edible Chrysanthemum

400円

「ひしよ」は塩の意味で、なめこと赤ピーマン、食用菊を和えた山形県の郷土おかず。さっぱりとして酒の肴におすすめ。

006
山形
YAMAGATA

森の家

じんごえもんいも

甚五右エ門芋のポテトサラダ

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

650円

室町時代から続く伝承野菜の甚五右エ門芋はねっとりふわふわの食感。かつお節の風味がビールによく合います。

特定原材料 8 品目：小麦、卵

013
東京
TOKYO

季節野菜の白だしおひたし

Seasonable Vegetables Soaked in Dashi

700円

「タネから商店」から届く自家採種や固定種の旬野菜をd47食堂オリジナルのいりこ出汁が香る「白だしつゆ」でおひたしに。

特定原材料 8 品目：エビ・カニ、小麦

土と根

Soil and Roots

022
静岡
SHIZUOKA



わさび漬

Wasabi Pickled in Sake Lees

350円

湧水が豊富でわさび栽培に適した静岡。酒粕と漬け込んだ日本酒の肴。

034
広島
HIROSHIMA

煮じゃあ

Stir-fried Long Onions with Dried Sardines

600円

季節の野菜といりこを炒め煮にする広島の郷土おかず。「煮菜」という方言が料理名の由来。
特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

008
茨城
IBARAKI



干し芋フライドポテト

Deep-fried Dried Sweet Potatoes

700円

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かいうちに食べるのがおすすめ。

013
東京
TOKYO

根菜の唐揚げ

Deep-fried Lotus root and burdock

750円

下味をつけたレンコンとゴボウを素揚げに。根菜の甘みが際立つ揚げたてを召し上がれ。
特定原材料8品目：小麦

海藻

Seaweed / Sea vegetable

海に囲まれている日本。各地にはいろいろな海藻食文化が根付いています。

027
大阪
OSAKA

真昆布のだしがらきんぴら

400円

Stir-fried Kombu Reused from Leftover of Dashi

大阪の老舗昆布問屋「こんぶ土居」の真昆布を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が残るという「だしがら」を無駄なくいただきます。

特定原材料8品目：小麦

023
愛知
AICHI

わかめの八丁酢味噌和え

400円

Wakame Seaweed Dressed with Hatcho-Miso

豆味噌文化圏では酢味噌も豆味噌で作る。芳醇で奥深い味わい「まるや八丁味噌」を使用しています。

VEG
MENU

027
大阪
OSAKA

真昆布とゆで干し大根の煮物

500円

Boiled Kombu Reused from Leftover of Dashi

大阪の老舗昆布問屋「こんぶ土居」の真昆布とゆで干し大根の白だし仕立て。栄養素の90%が残るという「だしがら」を無駄なくいただきます。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

016
富山
TOYAMA

魚の昆布ㄨ わさび漬け添え

750円

Fish Marinared in Kombu

北前船によって昆布文化が根付いている富山。魚を昆布で締めるのは冷蔵庫がない時代の保存方法でもあった。わさび漬けがあう。

発酵

Fermented seasoning

日本の食文化を支える「発酵」

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

自家製ぬか漬け盛り合わせ

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

2012年の開店以来ずっと続けているd47食堂の原点。季節の野菜を漬けています。

500円

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

らくだ坂納豆工房

塩でたべる稲藁大粒納豆

Fermented Soy Beans, Natto

大阪・らくだ坂納豆工房がつくる、稲藁^{いなわら}に住みつく天然の納豆菌で発酵させる大粒納豆。塩でたべるのがおすすめ。

450円

034
広島
HIROSHIMA

広島菜漬と冷奴

Pickled Hiroshima greens with Tofu

九州の高菜、信州の野沢菜と並ぶ伝統的な漬菜である広島県名産の広島菜。鰹節とゴマ和えにして冷奴と共に。

500円

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのとも和え

700円

Fermented crucian carp and fermented rice

天明四年(1784)創業の魚治^{うおじ}。ふなずしの身^{いい}を贅沢に刻み、発酵させたコクのある「飯」で和えた酒肴。日本酒に。

042
長崎
NAGASAKI

エタリじゃがバター

700円

Potato with Salted Japanese Anchovy

カタクチイワシを塩漬けして熟成させた昔ながらの保存食。ほくほくのジャガイモに「エタリの塩辛」と大葉味噌バターをのせて。

特定原材料8品目：小麦、乳

001
北海道
HOKKAIDO



良い食品
づくり
の会

North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

1,050円

Grassfed Gouda Cheese

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料8品目：乳

037
香川
KAGAWA

いりこ出汁の香川おでん

d47 SHOKUDO Original "ODEN"

香川のいりこ出汁のおでんをd47食堂の「白だしつゆ」で。お好みで辛子酢味噌をつけてどうぞ。※写真はイメージです。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦、卵

1,100円



012
千葉
CHIBA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

東京湾ミックスフライ

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

東京湾で水揚げされたスズキとコノシロ。鮮度抜群のスズキは旨みが強くふっくら瑞々しい。柚子胡椒の効いたタルタルソース添え。

特定原材料7品目：小麦・卵

1,300円



042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。1尾は自家製タルタルソースで、もう1尾は天日塩と季節の柑橘でさっぱりと。

特定原材料8品目：小麦、卵

1,400円



046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

Whole Dried Round Herring

450円

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。

037
香川
KAGAWA

やまくに

パリパリいりこの「すりだね」和え 550円

Roasted Japanese Anchovy with “Suridane”

頭とハラワタを手作業で取り除きじっくり焙煎した食べるいりこを自家製の辛味調味料「すりだね」で和えておつまみに。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

018
福井
FUKUI

特大灰干し鯖の干物 (3~4人前)

3,350円

Ash-dried Big Mackerel

火山灰の中に埋め、時間をかけて水分を吸収して干物に。酸化が抑えられ、旨みが凝縮されて身はしっとりと柔らかい。絶品です。

※ご提供にお時間をいただく場合がございます。

肉

Meat

030
和歌山
WAKAYAMA

梅酢の鶏唐揚げ

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

和歌山「かどや」の昔ながらの梅と塩だけで作る「はみだしうめ 白ぼし」の梅酢で鶏肉を漬けた、ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

1,000円



015
新潟
NIIGATA

「つなんポーク」の冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

新潟・魚沼地域のお米で育った「つなんポーク」は柔らかく、しっとり甘い。食用菊の「かきのもと」の酢の物と一緒にさっぱりと。

特定原材料8品目：小麦

1,100円



007
福島
FUKUSHIMA

「三五八漬け」ポークソテー

Roasted Sagohachi Pickled Pork

会津地方に古くから伝わる、塩・米・糶きごはちを3:5:8の割合で仕込む「三五八」に漬けた豚肉は、柔らかくジューシーな仕上がり。

1,250円



米と麺

Rice and Noodles

飲んだあとのめに、お食事にどうぞ。丼には味噌汁と自家製ぬか漬け付き。

026
京都
KYOTO

津乃吉の二色ちりめん丼

1,350円

Rice Bowl with Dried Small Sardines

「たべものは命を繋ぐもの」と考え美味しさを追求する京都の佃煮屋「津乃吉」のちりめんじゃごはん。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

034
広島
HIROSHIMA

お好み焼き

1,300円

Okonomiyaki Hiroshima Style

広島県民のソウルフード。鉄板で薄く伸ばした生地、たっぷりのキャベツ、ねぎ、豚バラ、蒸し麺の重ね焼き。

特定原材料8品目：小麦、卵

※ご提供にお時間をいただく場合がございます。

025
滋賀
SHIGA

ふなずしのいりこ出汁茶漬

950円

Original Dashi from Japanese Anchovy Chazuke with Fermented Crucian Carp

熟成されたコクのある酸味がさっぱりとするお茶漬。いりこ出汁がベースのオリジナル「白だしつゆ」をたっぷりかけて。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

024
三重
MIE

伊勢うどん

Ise Udon Noodles

950円

はるばる伊勢神宮にやってくる参拝客のために長旅で疲れた身体に柔らかいうどんを振る舞ったという。飲んだあとのみにも。

特定原材料8品目：小麦

おすすめのトッピング

- 薬味「すりだね」 + 50円
- 平飼卵の温泉たまご + 300円

お子さまメニュー

Kid's Meal

※小学生以下のお子さまが対象です。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

Kids' Meal

1,400円

アジフライ1尾に、自家製ふりかけをのせたごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料8品目：小麦、卵、乳

+ 350円でミニジュースセットにできます。

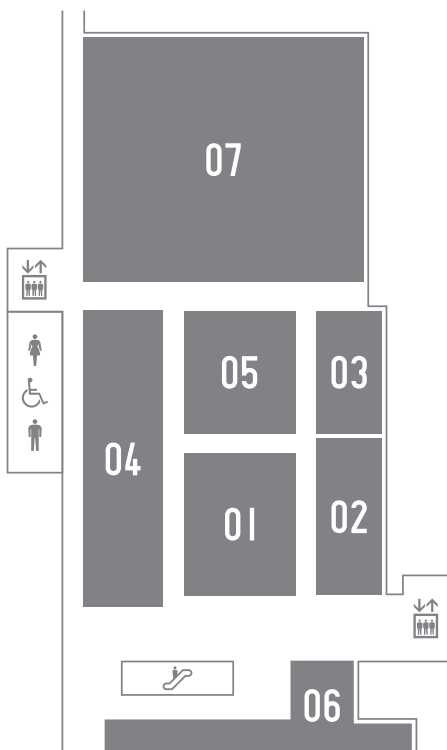
(みかん・りんごからお選び下さい)



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。



04/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。