



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

8/04/d47 MUSEUM/
EXHIBITION

Shibuya
Hikarie

2024.11.29 FRI - 2025.3.16 SUN

12:00-20:00 最終入場19:30まで
1.1WED-1.2THU のみ休館

CRAFT

NIPPONの
47
2025

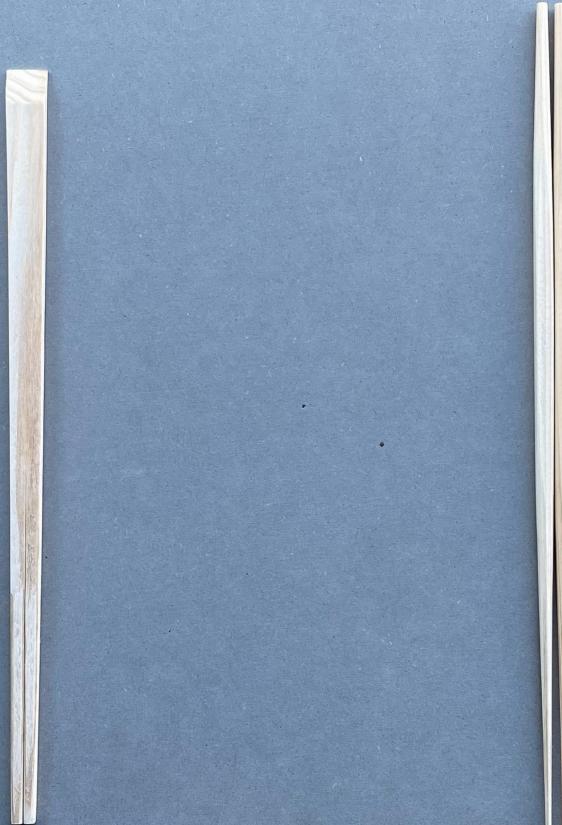
47の意志にみるこれからのクラフト



d47 MUSEUM 渋谷ヒカリエ 8F
入場料 ドネーション形式（会場受付）
主催 D&DEPARTMENT PROJECT
特別協賛 渋谷ヒカリエ Creative Space 8/

箸一膳からはじめる、日本の森林を繋ぐ選択

良質な木材の産地である奈良県・吉野では、室町時代より林業が行われており、酒樽づくりの端材を活用して割り箸産業が生まれました。日本で使われる割り箸の9割が輸入品という現状において、「使い捨て箸」とのつき合いを考えることは、日本の森林と山村の経済を継続的に支えることに繋がります。d47食堂では、「NIPPONの47 2025 CRAFT」展にあわせ、奈良県代表の出展者「A4」の大門箸^{エーフォン}と、d47食堂が開業以来使っている「檜元禄天削箸^{ひるろくてんそげばし}」の2つの箸をご用意しました。まずはその使い心地を楽しんでみてください。



檜元禄天削箸 芳本製作所

吉野杉や吉野檜の大半は建築材として使われますが、端材や間伐材は箸づくりに活用され、資源を大切にする心は今も受け継がれています。d47食堂では、吉野産の割り箸を選んで使うことが、吉野の林を育てることに繋がると考え、2012年の開業以来、芳本製作所の天削箸を使用しています。

大門箸 デザイン:A4／製造:廣箸

両端が細く左右対称な形が一般的な「利久箸」を進化させた、長く使える使い捨て箸。吉野檜を使用し、片端を極細に、もう片端をやや太めに残した非対称な形が特徴で、口当たりの良さ、所作の美しさ、ほどよい緊張感を生み出し、料理をより美味しく味わう体験へ導きます。

種と実

Seed and Fruit

013
東京
TOKYO



古代米と季節野菜のサラダ
Ancient Rice and Seasonable Vegetables Salad
「タネカラ商店」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。

600円

006
山形
YAMAGATA



ひしょなめこ
Salted Nameko Mushroom and Edible Chrysanthemum
「ひしょ」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。

400円

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)
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

650円

013
東京
TOKYO

季節野菜の白だしおひたし
Seasonable Vegetables Soaked in Dashi
「タネカラ商店」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

700円

土と根

Soil and Roots

022
静岡
SHIZUOKA



わさび漬

350円

Wasabi Pickled in Sake Lees

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

煮じやあ

600円

Stir-fried Long Onions with Dried Sardines

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

700円

Deep-fried Dried Sweet Potatoes

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

750円

Deep-fried Lotus root and burdock

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り。

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。

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

魚の昆布〆 わさび漬け添え

750円

Fish Marinated 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

Farmented 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

500円

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。

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

塩でたべる稻藁大粒納豆

Fermented Soy Beans, Natto

450円

らくだ坂納豆工房
大阪・らくだ坂納豆工房がつくる、稻藁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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ゴーヤの黒酢漬

Bitter Melon Pickled in Black Vinegar

650円

鹿児島では「にがごい」と呼ばれるゴーヤ。坂元醸造の甕仕込みの黒酢はコクのある旨味と酸味が特徴。

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのとも和え

Fermented crucian carp and fermented rice

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

700円

042
長崎
NAGASAKI

エタリじやがバター

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

700円

001
北海道
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

Grassfed Gouda Cheese

1,050円

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

海 Seafood

037
香川
KAGAWA

いりこ出汁の香川おでん

d47 SHOKUDO Original "ODEN"

1,100円



香川のいりこ出汁のおでんをd47食堂の「白だしつゆ」で。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

012
千葉
CHIBA



東京湾ミックスフライ

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

1,300円



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

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1,400円



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

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

450円

Whole Dried Round Herring

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



023
愛知
AICHI

自家製味噌ダレの味噌カツ

Japanese Cutlet with Rich Miso-souce

天然醸造のまるや八丁味噌と、三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。

特定原材料8品目：小麦、卵

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・糀を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

飲んだあととの〆に、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」のちりめんじやこごはん。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

046
鹿児島
KAGOSHIMA

油ぞうめん 1,200円

Somen noodles stir-fried in dried sardine broth

奄美地方で祝い事など人の集まる席に欠かせない料理。炒める時に出汁を入れるのが特徴。「白だしつゆ」のいりこが香ばしくおつまみにもなる一品。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

025
滋賀
SHIGA

ふなずしのいりこ出汁茶漬け 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け。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。飲んだあととの〆にも。

特定原材料8品目: 小麦

おすすめのトッピング

- 葉味「すりだね」 + 50円
- 平飼い卵の温泉たまご + 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



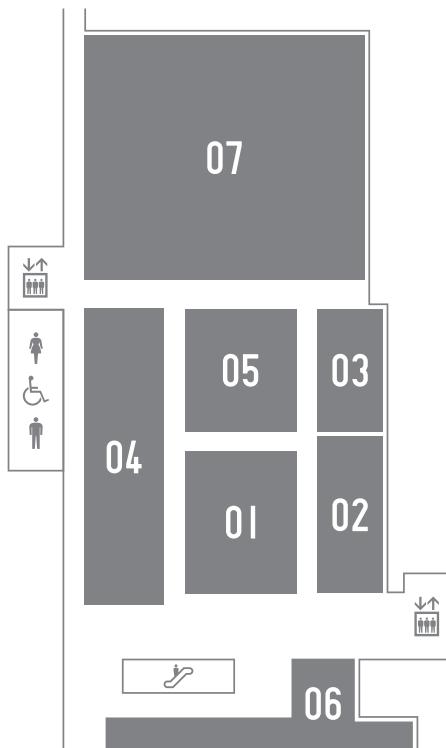
+ 350円でミニジュースセットにできます。

(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。



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都道府県を取り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。