



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。

044  
大分  
OITA

VEG  
MENU

## 原木どんこ椎茸のカボス浸し

Boiled Shiitake Mushroom Seasoned with Kabosu Citrus

500円

大分県の特産であるカボスと椎茸。甘辛く炊いた椎茸をカボスの酸味が引き立てる一品。

特定原材料8品目：小麦

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

026  
京都  
KYOTO

## 「万願寺とうがらし」と山椒じゃこのたいたん

Simmered Manganji Chili Pepper with Dried Small Sardines

700円

万願寺とうがらしをちりめん山椒と炊きあげた京都のおばんざい。素材を活かしきる京都・津乃吉の山椒じゃこを使っています。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

# 土と根

Soil and Roots

022  
静岡  
SHIZUOKA

VEG  
MENU

## 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。

008  
茨城  
IBARAKI

VEG  
MENU

## 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

VEG  
MENU

## 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

VEG  
MENU

## 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

VEG  
MENU

## わかめの八丁味噌あえ

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。

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

500円

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。

034  
広島  
HIROSHIMA

## 広島菜漬と冷奴

500円

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。

志ば久

026  
京都  
KYOTO

## 「志ば漬」のポテトサラダ

600円

Potato Salad with Eggplant Pickled in Red Shiso

京都・大原で代々自家採種の赤紫蘇を栽培し漬物をつくる志ば<sup>し</sup>久<sup>きゅう</sup>の「志ば漬」を使用。

特定原材料8品目：卵

027  
大阪  
OSAKA

VEG  
MENU

## 塩でたべる稲藁大粒納豆

Fermented Soy Beans, Natto

いなわら  
稲藁に住みつく天然の納豆菌で発酵させる「谷町納豆」。大粒で甘みが強い国産大豆と、有機農業の無農薬コシヒカリの稲藁でつくられる。

450円

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<sup>うおじ</sup>魚治。ふなずしの身を贅沢に刻み、発酵させた<sup>いい</sup>コクのある「飯」で和えた酒肴。日本酒に。

700円

042  
長崎  
NAGASAKI

## エタリじゃがバター

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

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

1,050円

# 海 Seafood

044  
大分  
OITA

## りゅうきゅう

Fresh Fish Pieces Marinated in Special Sauce

ごま風味の魚の漬けをたっぷりの薬味と食べる漁師飯。カボスをキュッと絞ってお召し上がりください。

特定原材料 8 品目：小麦

1,200円



001  
北海道  
HOKKAIDO



海の資源の持続性を考える サステナブル・シーフード

## 「北海道苫前町ミズダコ」のザンギ

Deep-Fried Octopus <Sustainable Seafood>

みずみずしく柔らかい身が特徴のミズダコは、北海道ならではの食べ方「ザンギ」で。

特定原材料 7 品目：小麦、卵

1,200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

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-sauce

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・糴を3:5:8の割合で仕込む「三五八<sup>きごはち</sup>」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

飲んだあとのメに、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

044  
大分  
OITA

### りゅうきゅう丼

1,600円

Rice Bowl with Marinated Raw Fish

地元・大分県では「あつめし」とも呼ばれる漁師飯。たっぷりの薬味とタレが絡んだ魚でごはんが進みます。味噌汁とぬか漬け付き。

特定原材料8品目：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

950円

Ise Udon Noodles

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。飲んだあとのメにも。

特定原材料8品目：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。

## 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

1,400円

Kids' Meal

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。

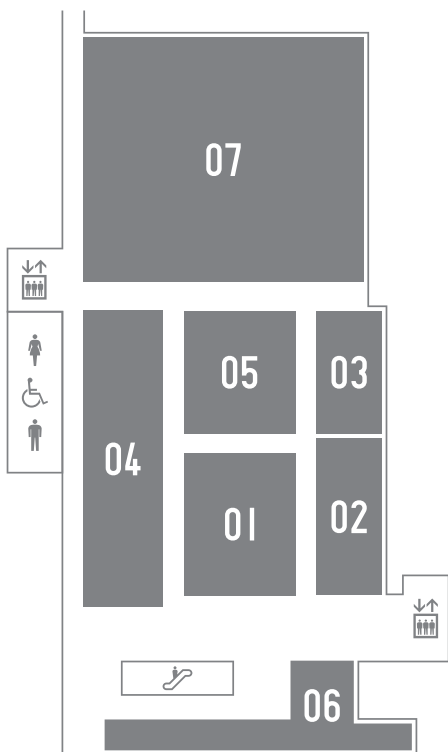
(みかん・りんごからお選び下さい)



# 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。