



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

鹿児島	古代米と季節野菜のサラダ	600円
東京	明日葉の胡麻和え	600円
山形	甚五右エ門芋のポテトサラダ 一子相伝の伝承野菜 しつとりフワフワ食感	650円
東京	季節野菜の白だしおひたし	700円

土と根

静岡	わさび漬け	350円
広島	煮じやあ うまみを閉じ込めた季節野菜の炒め煮	600円
茨城	干し芋フライドポテト 地元では定番の素揚げをアレンジ	700円
東京	根菜の唐揚げ 白だしで味を染み込ませた	750円

海藻

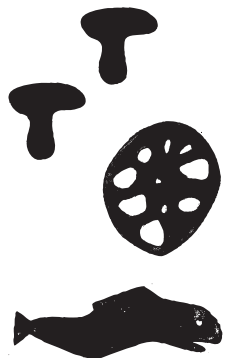
黒 大阪	真昆布のだしがらきんぴら	400円
愛知	わかめの八丁酢味噌和え	400円
白 大阪	真昆布とゆで干し大根の煮物 本日の鮮魚	500円
富山	昆布めわさび漬け添え	750円

発酵

東京	ぬか漬け盛り合わせ d47食堂の原点	500円
鹿児島	ゴーヤの黒酢漬 天然の納豆菌	650円
大阪	塩でたべる稲藁大粒納豆	450円
滋賀	ふなずしのとも和え	700円
長崎	エタリじやがバター カタクチイワシの塩辛	700円
北海道	おこっぺ有機ゴーダチーズ	1,050円

海

黒 広島	ねぶとの南蛮漬け 瀬戸内海の小食文化	750円
白 香川	いりこ出汁の香川おでん 辛子酢味噌をつけてたべる	1,100円
島根	渡邊水産の本日の一夜干し	1,030円
長崎	松浦港のアジフライ(2尾)	1,400円
福井	特大灰干し鯖の干物(3〜4人前)	3,350円
鹿児島	丸干しウルメイワシ	450円



肉

和歌山	梅酢の鶏唐揚げ	1,000円
愛知	自家製味噌ダレの味噌カツ 会津地方に伝わる発酵調味料	1,100円
福島	「三五八漬け」ポークソテー	1,250円

米と麺

東京	べつこう丼 青唐辛子醤油で食べる魚の漬け丼	1,600円
白 鹿児島	油ぞうめん 奄美地方の出汁で炒める料理 おつまみにも	1,200円
白 滋賀	ふなずしのいりこ出汁茶漬け	950円
黒 三重	伊勢うどん 平飼いの卵の温泉たまご+350円	950円

自家製ぬか漬け付き	500円
白米ごはん	500円
毎日出汁をひく日替わりのお味噌汁	300円
お味噌汁	300円

甘味

栃木	濱田さんのヨーグルト 益子の陶芸家・濱田庄司さんゆかりの味	630円
富山	カスタードプリン	680円
広島	コーヒーゼリー (dクッキー付き) ※週末限定	750円

	「d & アイスクリーム」 (dクッキー付き)	
兵庫	ムジカティー ダーズリンティーアイス	720円
沖縄	沖縄・ヘリオス酒造のラム酒を使用 ラムレーズンアイス	820円
香川	しょうゆ麹をかけてたべる 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	4品
海と肉から	2品
米と麺から	1品

黒だし・白だし

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。

種と実

Seed and Fruit

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

古代米と季節野菜のサラダ

600円

Ancient Rice and Seasonable Vegetables Salad

「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。

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

明日葉の胡麻和え

600円

Island-grown leafy vegetables dressed with sesame sauce

伊豆諸島の特産野菜で、「今日摘んでも明日には芽が出る」といわれる生命力の強さがその名の由来。香りがよくほろ苦い。

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

650円

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

013
東京
TOKYO

季節野菜の白だしおひたし

700円

Seasonable Vegetables Soaked in Dashi

「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

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

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

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ゴーヤの黒酢漬

Bitter Melon Pickled in Black Vinegar

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。

650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

034
広島
HIROSHIMA

ねぶとの南蛮漬け

750円

Deep Fried "Nebuto" Marinated in vinegar sauce

瀬戸内海で獲れた「ねぶと」(テンジクダイ)を唐揚げにして南蛮漬けに。瀬戸内海の小魚食文化を代表する一品。

特定原材料8品目:エビ・カニ、小麦

037
香川
KAGAWA

いりこ出汁の香川おでん

1,100円

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



032
島根
SHIMANE

渡邊水産

本日の一夜干し

1,030円

Today's Grilled Half-Dried Fish

山陰沖で獲れる鮮魚をつかい、昔ながらの製法で丁寧に仕上げられた無添加の一夜干し。本日の魚はスタッフへお尋ねください。

特定原材料8品目:なし



※写真はイメージです。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1,400円

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



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。

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つとりと柔らかい。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^{きごはち}」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。

013
東京
TOKYO

べっこう丼

Yellowtail rice bowl marinated in chili soy sauce

ヅケにした魚が艶やかなべっ甲色になることからこう呼ばれる。島ではわさびが採れないので刺身を島産の青唐辛子醤油で食べる。

特定原材料8品目：小麦

1,600円



046
鹿児島
KAGOSHIMA

油ぞうめん

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

1,200円



025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのいりこ出汁茶漬け

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

950円

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。飲んだあとのめにも。

特定原材料8品目：小麦

おすすめのトッピング

●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。

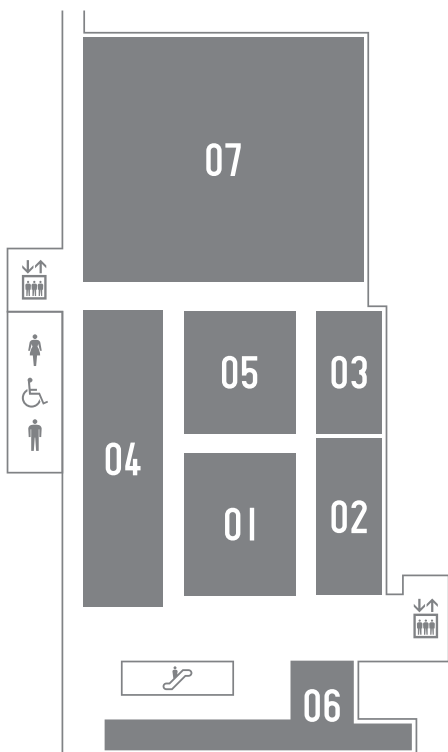
(みかん・りんごからお選び下さい)



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。