



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

富士吉田の味

富士吉田定食





1,000年以上前から続く機織産業が盛んな富士吉田市。そこには、機織産業で働く人たちの料理として「吉田うどん」が生まれた歴史や、富士山の麓にあることで、その参拝のために登山をする人々のために振る舞われた「御師料理」など、独特な地域文化が育まれてきました。

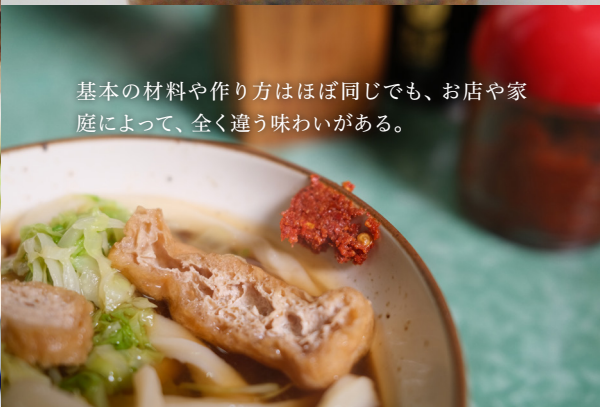
渡邊織物 / Watanabe Textile (富士吉田市)



小麦が常食だった富士吉田で生まれたのが「吉田のうどん」。特長である強いコシは、女性が働き男性がうどんを打っていたことから。



吉田のうどんに欠かせない薬味「すりだね」。



基本の材料や作り方はほぼ同じでも、お店や家庭によって、全く違う味わいがある。

雄大な富士山を望む富士吉田には、富士山に参詣する人たちの無事を祈願して提供されてきた「御師料理」、荷物運搬のために馬が飼われていたことで生まれた馬肉食文化や、豊富で綺麗な湧き水によって香り高く育つ山菜やハーブがあります。



富士講信者が登拝前に寝泊りする御師の家。この家で祈祷を受け、翌日、浅間神社へ参拝をして富士山に登るのが通例だったといわれる。



御師の家 筒屋(富士吉田市)



御師料理



HERB STAND(富士吉田市)



ミネラル豊富な富士山の水と緑肥、腐葉土のみで様々な種類のハーブを露地栽培している。

富士吉田市 × D&DEPARTMENT

「考える人の、旅。」をコンセプトに、山梨県富士吉田市で展開する都市と地域をつなぐ体験型プログラム「SHIGOTABI」。D&DEPARTMENTでは、2020年のプログラムに参画し、地域の産業を学びながら、その土地らしい食事を食べることを通して、富士吉田の魅力を体感するツアー企画を実施しました。



SHIGOTABIとは

「考える人の、旅。」をコンセプトに、山梨県富士吉田市で展開する都市と地域をつなぐ体験型プログラム。富士吉田には、二拠点居住や移住をして活動するクリエイターが年々増えており、SHIGOTABIを通じてクリエイターたちの活動に触れることで、新たな創作への刺激や気づきを得ることができます。

今年度は9組の個性的なクリエイターとコラボレーションし、オリジナルな富士吉田の体験プランを実施します。
(2023年2月下旬頃実施予定)



2023年参加クリエイター、プログラムの詳細はこちらから>>

公式 HP <https://shigotabi.com/>

Facebook <https://www.facebook.com/SHIGOTABI>

Twitter <https://twitter.com/SHIGOTABI>

主 催 | 富士吉田市



定食

Set Menu

昼 11:30-15:00L.O.

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

自家製ぬか漬けとお茶付き。

019
山梨
YAMANASHI

富士吉田定食

吉田のうどんとすりだね

Chewy Udon Noodle and Homemade Spice "SURIDANE"

1,880円

歯ごたえのある吉田のうどんと「すりだね」。
馬肉のしぐれ煮と御師料理、馬刺しは富士山麓の和ハーブ塩で。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ



021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

Grilled Chicken Seasoned with Miso and Local Dishes

1,900円

ニンニク入り味噌だれに漬けた鶏肉と野菜炒め。飛騨の赤かぶら漬け、古漬けの煮たくもじ、どぶろく付き。

特定原材料7品目：小麦



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel and Side Dishes

1,880円

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



※ごはん 大盛り+100円～ おかわり+150円～（定食により異なります）

※食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。

お子さま定食

Kids' Meal

※小学生以下のお子さまが対象です

1,400円

アジフライ1尾に、昆布の佃煮を添えたごはん
と味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料7品目：卵、小麦、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)

セットメニュー

Side Menu

小鉢 Single Item	「村田商店」の納豆	+ 400 円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 300 円
	「三幸農園」の梅干し(白干し / 紫蘇)	+ 150 円
ソフトドリンク Soft Drink	紅茶 (HOT / ICE)	+ 600 円
	コーヒー (HOT / ICE)	+ 650 円
アルコール Alcohol	ミニワイン	+ 600 円
	ミニビール	+ 600 円
デザート Dessert	ミニ自家製ヨーグルト	+ 300 円
	ミニ豆乳アイス	+ 400 円

一品料理

A la carte

47都道府県の逸品いろいろ。

006
山形
YAMAGATA

森の家

甚五右衛門芋のポテトサラダ

600円

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋を「タイコウ」のかつお節“だしがら”とマヨネーズで味付け。ねっとりふわふわの食感。

特定原材料7品目：卵、小麦

013
東京
TOKYO

タネカラ商店

季節野菜のせいろ蒸し

950円

Steamed Seasonal Organic Vegetables

自然栽培や自家採種の野菜をあつかう「タネカラ商店」。季節の野菜を温野菜にして、シンプルに塩とごま油でいただきます。

021
岐阜
GIFU

明宝ハムの厚切りステーキ

930円

Thick Cut Ham Steak

国産豚もも肉100%使用。地元岐阜で愛される明宝ハム。豚肉本来の旨味、歯ごたえが感じられるステーキで。

032
島根
SHIMANE

どんちっちあじの一夜干し

1,100円

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

アジの大トロとも呼ばれる「どんちっちあじ」。
塩のみで作られる昔ながらの一夜干しは、お
酒もご飯もすすみます。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1尾 600円

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料7品目：卵、小麦

一品料理のセットメニュー

Set Menu

ごはんセット

+800円

Bowl of Rice and Miso Soup

三重県のくき漬けと生節のせごはんと、お味噌汁のセット。
お好みの一品料理と組み合わせて、自分だけの定食をお楽しみください。
※ごはんセット単品のご注文はできません。

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

013
東京
TOKYO

自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

500円

ハーフ 300円

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

「こんぶ土居」だしがら昆布きんぴら 250円

Stir-fried Kombu

出汁昆布の栄養素の90%は“だしがら”に残っていて美味しく食べることができます。土居さんの肉厚の昆布を甘辛いきんぴらに。

特定原材料7品目：小麦

019
山梨
YAMANASHI

ひじきとじゃがいもの煮物 300円

Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

富士講の人々に振る舞われる^{おし}御師料理。7月の富士山の開山祭では^{しんせん}神饌として供えられる。

特定原材料7品目：小麦

013
東京
TOKYO

「タネから商店」旬野菜の小鉢 300円

Local Dishes of Seasonal Vegetables

生命力に満ちた季節の野菜を使います。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

020
長野
NAGANO



「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

400円

地元・信州大豆と国産の良質な大豆にこだわる
「村田商店」。塩で食べても美味しい。

012
千葉
CHIBA

KURKKU FIELDS

平飼い卵の温泉たまご

300円

Boiled Free-Range Egg

お米やおからを食べて育つ「^{クルック}KURKKU ^{フィールズ}FIELDS」
の鶏の卵は黄身がレモンイエローでピュアな味。

特定原材料7品目：卵

030
和歌山
WAKAYAMA



「三幸農園」の梅干し

各150円

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

安全を第一に考えた無添加の和歌山の梅干。
「白干し」「紫蘇」からお選びください。

ごはんもの

Rice dish

015
新潟
NIIGATA

新潟産 コシヒカリ

棚田バンク米の塩むすび

850円

Rice Ball

棚田のある里山の保全活動をする「棚田バンク」。
越後妻有の雪解け水で育まれるコシヒカリに自家
製の神楽南蛮味噌を添えて。小鉢と味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001
北海道
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴータチーズ

Grassfed Gouda Cheese

700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7品目：乳

025
滋賀
SHIGA

魚治

鮒寿しのとも和え

Fermented crucian carp and fermented rice

600円

鮒寿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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

Okinawan Style Fermented Tofu

600円

豆腐を使った沖縄独自の発酵食品。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

Whole Dried Round Herring

3尾 150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。

047
沖縄
OKINAWA

神村酒造 × D&DEPARTMENT

dオリジナル泡盛「暖流」と 沖縄おつまみセット

Awamori and Okinawa local cuisine set

1,500円

単品 1,000円

泡盛追加 +600円

泡盛をバーボンウイスキーで使われたオーク樽で貯蔵した、香りが特徴の「暖流」。泡盛が苦手な方でもするすると飲みやすい。沖縄料理に一手間加えた、「暖流」に合うおつまみ3点盛りとセットで。

スーチカーのからしパン粉焼き

豚を塩漬けにした「スーチカー」を香ばしく焼き上げて。

季節の柑橘

ゴーヤのもろみ酢漬け

さっぱりとして苦味もまろやかに。

梅入り人参しりしり

あっさりとした梅味がポイント。

dオリジナル特別ラベル 暖流

沖縄県うるま市にある「神村酒造」がつくるオーク樽を使用した泡盛は、甘い香りとコクが特徴。

