



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

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。

024
三重
MIE

三重定食

伊勢うどんとめはり寿司

Ise Udon and Mehari-zushi

1,980円

濃厚なかつお出汁とたまり醤油の伊勢うどん。海からは海女がとる海藻、かつおの生節。山からはくき漬けにめはり寿司。海と山の恵みをいただきます。

特定原材料7品目：小麦



032
島根
SHIMANE

島根定食 どんちっちあじの一夜干し

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

1,780円

アジの大トロとも呼ばれるブランド魚「どんちっちあじ」は、塩のみで作られる昔ながらの一夜干し。隠岐の島産のあらめの炒め煮の小鉢付き。

特定原材料7品目：小麦



013
東京
TOKYO

タネカラ商店の季節野菜定食

Seasonal Organic Vegetables brought by Tanekarashoten

1,780円

土や種のことを大切に育てる農家から届く、旬の野菜が主役。内容は季節によります。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。



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。※写真はイメージです。

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
	辛子明太子（ハーフサイズ）	+ 350 円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 200 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）	+ 580 円
	コーヒー（HOT / ICE）	+ 600 円
アルコール Alcohol	ミニワイン	+ 500 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

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。

014
神奈川
KANAGAWA

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

400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。

024
三重
MIE

わかめの酢味噌あえ

300円

Wakame Seaweed dressed with miso & vinegar

海女さんが伊勢の海でとる天然わかめ。東海
醸造の豆味噌で作る酢味噌は濃厚で奥深い
味わい。

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

300円

Braised Seaweed

おき
隠岐の島産の海藻「あらめ」を甘辛く味付け。
肉厚でほかの海藻にはない歯ごたえが美味。
特定原材料7品目：小麦

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

040
福岡
FUKUOKA

辛子明太子

Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

600円

ハーフ 350円

日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。おつまみに、ごはんのお供に。

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

平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

200円

お米やおからを食べて育つ鶏の卵は黄身がレモンイエローでピュアな味わい。

特定原材料7品目：卵

030
和歌山
WAKAYAMA



「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

各150円

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。

一品料理

A la carte

47都道府県の逸品いろいろ。

032
島根
SHIMANE

ユメカサゴの一夜干し

Grilled Half-Dried Hilgendorf saucord

1,000円

山陰沖西部で穫れる別名ノドグロ。脂のりがよく身はほっくりしてご飯にもお酒にもよく合う。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 600円

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：小麦・卵

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

1,200円

ハーフ 700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



「サステナブル・シーフード」の活動について、詳細はD&DEPARTMENT ウェブサイトで紹介しています。

[こちら>>](#)



015
新潟
NIIGATA

つなんポークの冷しゃぶ

930円

Pork Shabu-Shabu

お米で育った甘みのある「つなんポーク」を、新潟の秋の味覚である食用菊「かきのもと」のおひたしと一緒に。

特定原材料7品目：小麦

006
山形
YAMAGATA

甚五右衛門芋のフライドポテト 600円

Fried Native Potato, Jingoemon-imo

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋をフライに。食感は柔らかく、口中でとろりと溶けるよう。

おすすめメニュー

Recommended Menu

ごはんセット

+800円

Bowl of Rice and Miso Soup

月替わりのごはんと味噌汁に、小鉢と自家製ぬか漬け付き。お酒のびに、お好みの一品料理や小鉢と組み合わせて、自分だけの定食を作るのもおすすめです。

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

025
滋賀
SHIGA

鮒寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮒寿しの身を贅沢に刻み発酵させたコクのある「飯(いい)」で和えた酒肴。日本酒に。

001
北海道
HOKKAIDO



おこっぺ有機ゴーダチーズ

700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7品目：乳

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600円

Okinawan Style Fermented Tofu

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

丸干しウルメイワシ

3尾 150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。

024
三重
MIE

生節とくき漬け

300円

Namabushi half-dried bonito and tart kuki-zuke pickles

かつおの「生節」は、ずいきと紫蘇しそを使った「くき漬け」と一緒に生姜醤油にからめてご飯にのせるのが地元の食べ方。お酒のアテにも。

ごはんもの

Rice dish

025
滋賀
SHIGA

鮒寿し茶漬け

1,400円

Rice with soup stock 〈Fermented crucian carp〉

先々代の祖母に習い木桶仕込みを復活した「魚治うおじ」の左嵜ささきさんの鮒寿しを出汁茶漬けで。

特定原材料7品目：小麦

013
東京
TOKYO

d47食堂のごはんセット

800円

Bowl of Rice and Miso Soup

全国各地から届く月替わりのお米のごはんとお毎日出汁をとっているお味噌汁に、小鉢と自家製ぬか漬け付き。