



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



044
大分
OITA

大分うまみだけ定食

Shiitake mushrooms dishes

1,880円

品種豊富な乾椎茸「うまみだけ」。それぞれの長を活かし、肉詰めフライ、からし椎茸や煮ぐいなど大分の郷土の味を再現。

特定原材料7品目：卵、小麦



030
和歌山
WAKAYAMA

木桶定食 おまぜと黒はんぺん

Local Dishes featuring Seasonings Made with "Kioke"

1,880円

それぞれの土地に伝わる木桶仕込みの食文化を一膳に。季節の食材を盛り込んだ和歌山の郷土料理「おまぜ」に胡桃寒天、もみ大根、吸い物。

特定原材料7品目：卵、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。

042
長崎
NAGASAKI

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	+ 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	+ 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

甚五右衛門芋のポテトサラダ

500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

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。

044
大分
OITA

椎茸の肉詰めフライ

800円

Fried Shiitake Mushrooms Stuffed with Meat

「おおい冠地どり」と椎茸の旨味が合わさりジューシーな味わいが口に広がります。大分のカボスを添えて。

特定原材料7品目：卵、小麦

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：小麦・卵

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。

038
愛媛
EHIME

もみ大根

Radish Salad With Miso Dressing

300円

塩もみ大根と「井伊商店」の木桶仕込みの麦
味噌の和え物。さっと炒ったいりが香ばし
く、さっぱりした味付け。

特定原材料7品目：小麦

024
三重
MIE

わかめの酢味噌あえ

Wakame Seaweed dressed with miso & vinegar

300円

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。

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

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

024
三重
MIE

生節とくき漬け

250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。

020
長野
NAGANO

「村田商店」の納豆

400円

Fermented Soy Beans, Natto



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

200円

Boiled Free-Range Egg

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

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。

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。

ごはんもの

Rice dish

024
三重
MIE

海藻丼〈ふのりとめひび〉

1,100円

Seaweed Rice Bowl〈Funori & Mehibi〉

海女の食卓に並ぶ、ご飯に合う2種のおかずを乗せてどんぶりに。伊勢たくあんとおおさの味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ