

***dd***

食堂



SHOKUDO

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. 定食・ごはんセットには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"

1,900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



026  
京都  
KYOTO

## 京都定食

### 鶏の山椒煮と「津乃吉」の佃煮

Stewed Chicken with Japanese Pepper

2,000円

「食べ物に命を繋ぐもの」として素材を活かしている京都・津乃吉の味を楽しめる一膳。鶏と根菜の山椒煮、万願寺唐辛子の炊いたん、壬生菜のおひたし、京だしのお吸い物。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ



## セットメニュー

Side Menu

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

### ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

+ 1,000円

白ごはんと味噌汁に、2種類のおかず小鉢。お好みの一品料理と合わせて。

### 小鉢

Single Item

「村田商店」の納豆

+ 400円

平飼卵の温泉たまご

+ 300円

「三幸農園」の梅干し（白干し / 紫蘇）

+ 150円

●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。

# 一品料理

à la carte

ごはんセットと組み合わせて定食にすることができます。

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7品目：小麦、卵

1,200円



032  
島根  
SHIMANE

## おおめ 大目トビウオの一夜干し

Grilled Half-Dried Frying Fish

島根県の県魚でもあり、地元では「アゴ」と呼  
ばれるトビウオ。塩のみで作られる昔ながら  
の一夜干し。

特定原材料7品目：なし

980円



023  
愛知  
AICHI

## 味噌カツ

Pork Cutlet (Miso Sauce)

サクサクのとんかつに、八丁味噌と三河みり  
んでつくる自家製味噌ダレをたっぷりと。

特定原材料7品目：小麦、卵

1,100円



●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。

# 定食

Set menu

昼 11:30-15:00L.O. 定食・ごはんセットには自家製ぬか漬けとお茶付き。

042  
長崎  
NAGASAKI

## お子さま定食 ※小学生以下のお子さまが対象です。 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

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

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)	+ 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

●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。

# 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

VEG  
MENU

### 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。

024  
三重  
MIE

### 伊勢たくあんとおおさのポテトサラダ

350円

Potato Salad (Pickled Radish and Seaweed)

伝統野菜の御園大根と米ぬか、塩などをつくる伝  
統的な製法を守る伊勢たくあんとおおさが採るあ  
おさ入り。

特定原材料7品目：小麦、卵

013  
東京  
TOKYO

### 「タネカラ商店」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。

044  
大分  
OITA

### ほししいたけ 乾椎茸のカボス浸し

400円

Kabosu(citrus fruits) Marinated Shiitake Mushroom

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7品目：小麦

037  
香川  
KAGAWA



VEG  
MENU

## 「くぼさんのとうふ」冷奴

Cold Tofu

300円

素材を大切に、国産大豆を100%使用して作られる「くぼさんのとうふ」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

020  
長野  
NAGANO



VEG  
MENU

## 「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

Boiled Free-Range Egg

300円

お米やおからを食べて育つ「<sup>クルック</sup>KURKKU <sup>フィールズ</sup>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



VEG  
MENU

## 「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。

# 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

025  
滋賀  
SHIGA

魚治

### 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」で和えた酒肴。日本酒に。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

下園薩男商店

### 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。



008  
茨城  
IBARAKI



## 干し芋の素揚げ

Fried Dried Sweet Potato

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。

042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 650円

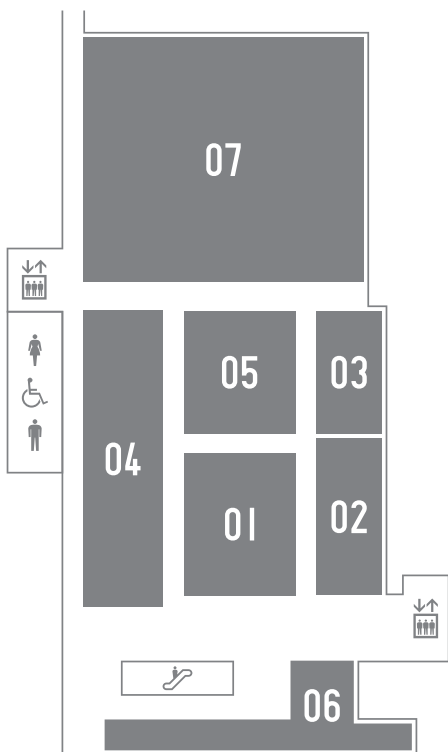
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩  
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料7品目：小麦、卵

# 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。