

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。

015
新潟
NIIGATA

越後妻有定食

つなんポークの豚しゃぶ

Pork Shabu-Shabu and Rich from Terraced Rice Fields

2,200円

まつだい棚田バンクから届いた新米と神楽南
蛮味噌。雪国で暮らすための郷土の知恵を味
わえる一膳。※ごはん一杯おかわり無料。

特定原材料7品目：小麦



006
山形
YAMAGATA

山形定食 甚五右エ門芋の芋煮

Traditional Taro Soup

2,100円

六田麴の唐揚げ、行楽料理「芋煮」や青菜漬
けを使った「弁慶飯」。保存食や在来作物で
作る農家の味。

特定原材料7品目：小麦



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

白ごはん味噌汁に、2種類の小鉢つき。お好みの一品料理と合わせて定食に。

ごはんのおとも 山梨・富士吉田の「すりだね」

Accompaniment

+ 50円

唐辛子と山朝倉山椒の辛味と香りに加えて、かつお節や胡麻の旨みもしっかり。
薬味としておかずや味噌汁にかけても、白ごはんとも食べても美味しい。

●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。

004
宮城
MIYAGI

じょうぎさん

定義山の三角あぶらあげ

Fried Tofu with Grated Radish

「定義如来西方寺」の参道にある定義とうふ店は明治23年創業。昔ながらに一枚ずつ手作りしています。すりだねと大根おろし添え。

● Vegetarian Option Available

950円



013
東京
TOKYO

梅酢の鶏唐揚げ

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

伊豆大島の海水を天日と平釜で炊きあげる伝統海塩「海の精」で漬けた梅干しの梅酢を下味に。ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

特定原材料7品目：なし

1,000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



● 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。

006
山形
YAMAGATA

森の家

じん ご え も ん い も

甚五右衛門芋のポテトサラダ

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

300円

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」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

300円

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。

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

Braised Seaweed

300円

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

037
香川
KAGAWA



VEG
MENU

「くぼさんのとうふ」

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「^{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



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

おこっぺ有機ゴータチーズ

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

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

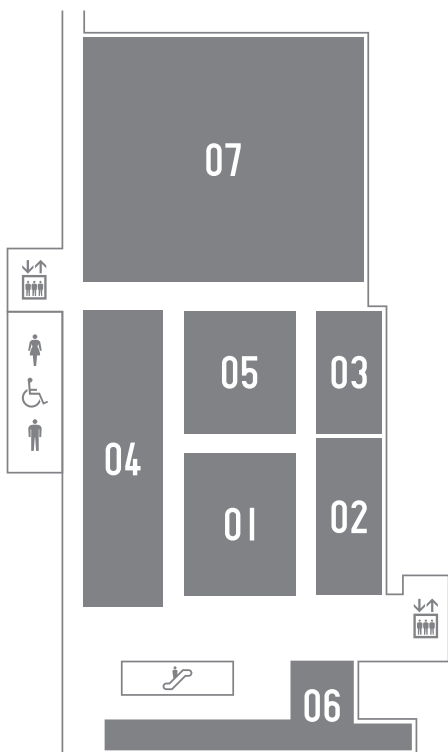
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。