



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つたものから「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





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漬物「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

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

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「邑久カキ」の牡蠣めし

Oyster Rice

+500円

定食のごはんを「岡山のり」で風味をつけた牡蠣をのせた牡蠣めし
に変更できます。※牡蠣めし単品でのご注文はできません。

特定原材料7品目: 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 ※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、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 平飼い卵の温泉たまご 「三幸農園」の梅干し(白干し / 紫蘇)	+ 400円 + 300円 + 150円
ソフトドリンク Soft Drink	紅茶(HOT / ICE) コーヒー(HOT / ICE)	+ 600円 + 650円
アルコール Alcohol	ミニワイン ミニビール	+ 600円 + 600円
デザート Dessert	ミニ自家製ヨーグルト ミニ豆乳アイス	+ 300円 + 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
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)

600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

021
岐阜
GIFU

明宝ハムの厚切りステーキ

Thick Cut Ham Steak

930円

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

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

1,100円

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

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 600円

ふ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

033
岡山
OKAYAMA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「お^いく^くカキ」のカキフライ

1,200円

Deep-Fried Oysters (Sustainable Seafood)

森と海が育むミネラルたっぷりの牡蠣は、旨味とジューシーさをとじこめたザクザク食感のフライに。自家製ぬか漬け入りの特製タルタルソースでお召しあがりください。

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>>

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

「こんぶ土居」の昆布と「タイコウ」のかつお節でつくる自家製ふりかけのせごはんと、お味噌汁のセット。

「お^いく^くカキ」の牡蠣めしセット

+1,000円

Oyster Rice and Miso Soup

「岡山のり」で風味をつけた牡蠣を乗せた牡蠣めし。牡蠣殻を飼料にして育つ「里海米」の炊き込みご飯と、お味噌汁のセット。

特定原材料7品目: 小麦

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

開店以来ずっと続いている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」の昆布きんぴら
Stir-fried Kombu

250円

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
Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

300円

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

特定原材料7品目: 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。

020
長野
NAGANO



012
千葉
CHIBA

030
和歌山
WAKAYAMA



「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。

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「KURKKU 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

「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

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

单品 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。

スチーカーのからしパン粉焼き

豚を塩漬けにした「スチーカー」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。

