



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

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

※ワンドリンクオーダー制となります。

ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いいたします。

019
山梨
YAMANASHI

富士吉田定食 吉田のうどんとすりだね 1,880円

Chewy Udon Noodle and Homemade Spice "SURIDANE"

菌ごたえのある吉田のうどんと「すりだね」。

馬刺しと馬肉のしぐれ煮、^{おし}御師料理。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ



027
大阪
OSAKA

「こんぶ土居」の出汁煮込み定食 1,880円

Stewed Vegetables with Kombu soup

昆布出汁でじっくりと炊いた旬野菜の煮込み

と昆布の小鉢。出汁昆布まで食べつくす一膳。

特定原材料7品目：小麦



セットメニュー

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

Side Menu

ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

月替わりのごはんとお味噌汁に、2種類の小鉢。お好みの一品料理と合わせて。

+ 1,000 円

^{おく}「邑久カキ」の牡蠣めしセット

Oyster Rice and Miso Soup

「岡山のり」で風味をつけた牡蠣をのせた牡蠣めしと、お味噌汁のセット。

特定原材料7品目：小麦

+ 1,000 円

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

●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。

魚・肉のお食事

Fish / Meat Meal

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。

032
島根
SHIMANE

どんちっちあじの一夜干し

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。

特定原材料7品目：なし

1,100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：卵、小麦

1,200円



033
岡山
OKAYAMA



「^おく 邑久カキ」のカキフライ

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉

瀬戸内の海と森が育むミネラルたっぷりの牡蠣を、ザクザク食感のフライに。

特定原材料7品目：卵、小麦

1,200円



015
新潟
NIIGATA

つなんポークの冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

新潟・魚沼地域のお米で育った「つなんポーク」は柔らかく、しっとり甘いのが特徴。

特定原材料7品目：小麦

930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

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)	+ 650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。

野菜のお食事

Vegetable Meal

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。

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)

650円

ハーフ 300円

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋
はねっとりふわふわの食感。かつお節の風味
がビールによく合います。

特定原材料7品目：卵、小麦

013
東京
TOKYO

「タネから商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

600円

生命力に満ちた季節の野菜をつかった一品。
旬の食材でお料理します。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

豆・雑穀のお食事

Beans / Cereals Meal

豆と雑穀は日本古来のスーパーフード。身体にやさしいお料理いろいろ。

037
香川
KAGAWA



「くぼさんのとうふ」の冷奴

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」のおぼろ豆腐。柔らかい食感と、大豆本来の味をしみじみ感じます。

020
長野
NAGANO



「村田商店」の温玉納豆

Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

700円

信州大豆と国産大豆にこだわる「村田商店」の大粒納豆に平飼い卵の温泉たまご、ネギおかかをのせて。

013
東京
TOKYO

季節野菜とはだか麦のサラダ

Seasonal Vegetables and Barley Green Salad

1,100円

ハーフ 600円

東京産の新鮮な旬野菜にプチプチとした食感のはだか麦が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

海藻のお食事

Sea Weed Meal

海に囲まれている日本。各地にはいろいろな海藻食文化が根付いています。

024
三重
MIE

あらめの白和え

600円

"Arame" Sea Weed Dressed with Tofu

伊勢の海女さんが海でとる天然あらめ。肉厚な食感のあらめをやさしい白和えに。日本酒に合う一品。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ

019
山梨
YAMANASHI

ひじきとじゃがいもの煮物

600円

Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

山と海の食材を合わせてつくられる、富士講の人々に振る舞われる^{おし}御師料理。7月の富士山の開山祭では神饌^{しんせん}として供えられる。

特定原材料7品目：小麦

027
大阪
OSAKA

「こんぶ土居」の昆布きんぴら

500円

Stir-fried Kombu

大阪の老舗昆布問屋「こんぶ土居」さんの肉厚の昆布を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が残るという“だしがら”を美味しく無駄なくいただきます。

特定原材料7品目：小麦

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

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。

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

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

1,500円

単品 1,000円

泡盛追加 +600円

Awamori and Okinawa local cuisine set

バーボンウイスキーで使われたオーク樽で3年
以上貯蔵。甘い香りで飲みやすい。沖縄料理に
一手間加えたおつまみ3点盛りとセットで。

スーチカーのからしパン粉焼き

豚を塩漬けにした「スーチカー」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」

炭酸で割るハイボール、通称「暖ボール」
がおすすめの飲み方。



生産者のご紹介

Contributors

001
北海道
HOKKAIDO



大黒 宏 Hiroshi Daikoku
ノースブレインファーム (株) 代表取締役
オホーツクの大地から、健康な牛と人
が織りなす乳文化の創造を目指して。

001
北海道
HOKKAIDO



井上 寛之・美由紀
Hiroyuki・Miyuki Inoue
工房 灯のたね 木工旋盤職人
旭川の職人が築き上げてきた工芸文化を
汚す事のないよう精進したいと思います。

001
北海道
HOKKAIDO



青柳 勲 Isao Aoyanagi
Arms 代表
木の本来持つ色や表情・温もりが伝わ
る様なものづくりを心掛けています。

001
北海道
HOKKAIDO



さっぱり藤野ワイナリー
自然に寄り添い、極力科学的な物を使
わずワイン造りをしております。

001
北海道
HOKKAIDO



小笠原 宏一 Koichi Ogasawara
inakaBLUE 代表・漁師
タコ漁を通じ、消費者と共に豊かな海
を未来に繋ぐプロジェクトを実践中。

003
岩手
IWATE



大和田 博 高橋 英則
Hiroshi Owada Hidenori Takahashi
亀ヶ森醸造所
花巻市大迫でワインとシードルをつく
っている醸造所です。

003
岩手
IWATE



三角 裕美 Yumi Misumi
浄法寺うるしび合同会社 塗師
「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」

004
宮城
MIYAGI



佐々木 重兵衛 Jubei Sasaki
仙台味噌醤油 (株) 代表取締役社長
食後もスッキリ。赤みその濃厚な味わい
と香りをお楽しみ下さい。

006
山形
YAMAGATA



岸平 典子 Noriko Kishidaira
(有) タケダワイナリー
社長 兼 栽培・醸造責任者
日本ワインの歴史を刻む、山形・上山
の100年ワイナリー。

006
山形
YAMAGATA



酒井 一平 Ippei Sakai
(有) 酒井ワイナリー 栽培醸造家
創業明治25年 (1892年)、東北最古の
ワイナリーです。

006
山形
YAMAGATA



岩谷 澄人・恵美
Sumito・Megumi Iwatani
グローバルアグリネット 代表取締役・妻
自分と家族、そして飲んでくれる方へ、喰
のいやさしいワインをつくっているだけ

006
山形
YAMAGATA



佐藤 春樹 Haruki Sato
株式会社日々 代表取締役
ご先祖から受け継いできた種と大地に
感謝して日々チャレンジ!

006
山形
YAMAGATA



五十嵐 大輔 Daisuke Igarashi
金三郎 十八代目
甘くて瑞々しい種無しの140年の歴史あ
る庄内柿をどうぞ。

006
山形
YAMAGATA



熊谷 太郎 Taro Kumagai
La Jomon 代表
醸造は人なり。自然の恵みを引き出すこ
とに徹したいと思っています。

006
山形
YAMAGATA



河原 伸丞 Shinsuke Kawahara
かわはらファーム
山形の小さな小さな農家がつくったお
米。自然の大きな力と多くの人の力添え
でできたお米。

006
山形
YAMAGATA



水戸部 朝信 Tomonobu Mitobe
(株) 水戸部酒造 代表取締役
四代目の会長が試行錯誤して生まれた、
当蔵秘伝の梅酒です。

007
福島
FUKUSHIMA



石橋 恒男 Tsuneo Ishibashi
石橋靴屋 代表
靴は、昔と変わらない靴箱を使って丁寧
に心を込めて作っています。

007
福島
FUKUSHIMA



会津の伝統野菜と薬草 リオリコ農園
Riorico Farm
届けたいのは地の味と力「会津テロワール」
種とり農家。

007
福島
FUKUSHIMA



鈴木 良浩 Yoshihiro Suzuki
鈴木醤油店
受け継いだものを次に繋げる為に、挑戦
し続けます。

007
福島
FUKUSHIMA



小澤 啓子 Keiko Ozawa
ふるさと工房おざわふあ〜む
自然を味方に作る郷土食を繋ぎたいで
す。

007
福島
FUKUSHIMA



皆川 キヌイ Kinui Minagawa
農家民宿 やすらぎの宿 とまり木
あたたかいご飯を作って待ってます。いっ
ぺ食ってくんつえ!

007
福島
FUKUSHIMA



本間 誠 Makoto Honma
株式会社ホップジャパン 代表取締役
「人・もの・こと」を繋ぎ、人々を笑顔に
することを目指して福島県田村市でホッ
プの栽培から醸造まで行っています。

008
茨城
IBARAKI



谷 幸治 Koji Tani
木内酒造 (資) 醸造責任者
原料と技にこだわり、190 年以上本物の
酒造りを目指し続けています。

008
茨城
IBARAKI



鬼澤 宏幸 Hiroyuki Onisawa
(株) 幸田商店 代表取締役社長
太陽と黒土と海風が育んだ茨城のソウル
フードほしいも。

008
茨城
IBARAKI



唐澤 秀 Shu Karasawa
自然栽培農家 Paradise Beer Factory 代表
この世をパラダイスにしたいと、パラダイ
スははじめました！

008
茨城
IBARAKI



浅見 義美 Asami Yoshimi
綾田食品 (株) 工場長
茨城県奥久慈から伝統の食材をお届け
します。

008
茨城
IBARAKI



鈴木 朝郎 Tomorou Suzuki
(株) スズキファーム 代表取締役
本当の蓮根の美味しさを多くの方に伝い
たい一心で頑張ってます！

008
茨城
IBARAKI



山口 成子 Seiko Yamaguchi
ひまわり工房代表
茨城町の一部の地域で伝承されている
郷土料理作れる人も少なくて幻の料
理です。

008
茨城
IBARAKI



木村 昇 Noboru Kimura
木村製茶工場
茨城県でおいしい烏龍茶を目指して頑
張ってます。

008
茨城
IBARAKI



菊池 啓司 Keiji Kikuchi
(有) 菊水食品 納豆職人
納豆の本場茨城で、日本一うまい納豆
を作り続けたい。

008
茨城
IBARAKI



常磐 伸一 Shinichi Tokiwa
常磐商店 代表
霞ヶ浦産の佃煮や煮干を作り続けて 110 年

009
栃木
TOCHIGI



鈴木 稔 Minoru Suzuki
製陶業
益子の伝統的な土と釉薬を用いて、現
代の食器を制作しています。

009
栃木
TOCHIGI



伊藤 丈浩 Masahiko Ito
製陶業
日々過ごす場面のひと時に高揚感を感じ
てもらえるような器を目指しております。

009
栃木
TOCHIGI



ココ・ファーム・ワイナリー
“こんなワインになりたい”という葡萄の
声を生かした日本ワイン

010
群馬
GUNMA



秋山 次男 Tsuguo Akiyama
秋山農園 園主
神流川河岸で地場の力を邪魔しない農
と暮らし

011
埼玉
SAITAMA



鈴木 等 Hitoshi Suzuki
麦雑穀工房 オーナーブルワー
僕たちは“The beginning of our brewing
starts in the field.”を実践中の小さな醸
造所です。

012
千葉
CHIBA



寺田 優 Masaru Terada
寺田本家 24 代目当主
微生物がイキイキ発酵できるよう手作り
にこだわり、無農薬米を原料に昔なが
らの生もと造りでお酒を醸しています。

012
千葉
CHIBA



海光物産・大傳丸
『江戸前』を『EDOMAE』に。東京湾の
スズキ漁を世界に誇れるサステナブル
漁業にすべく夢を世界に向けて発信し
ています。

013
東京
TOKYO



堀 将人 Masato Hori
東京野菜ネットワーク事務局
野菜を通じて東京の農業の継続・発展
に寄ってまいります。

013
東京
TOKYO



タネから商店
全国各地から、環境に負荷なく、自然
を尊重し、農を生業とする農家の農産
物を仕入れ、販売する八百屋。

013
東京
TOKYO



越後屋 美和 Miwa Echigoya
(株) HORIGO/東京ワイナリー代表取締役
自然が造り出すワインに魅せられて、小
さい醸造所で頑張っています！

013
東京
TOKYO



稲葉 泰三 Taizo Inaba
かつお節タイコウ かつお節目利き
「美味しい」をずっと追及していたら、こ
んなかつお節ができました。

013
東京
TOKYO



奥山 晃 Akira Okuyama
青ヶ島酒造 杜氏
伝統の焼酎造りを残していきたい。

013
東京
TOKYO



高橋 万太郎 Mantaro Takahashi
職人醤油 代表
日本各地の醤油を 100ml サイズで紹介する
醤油専門店/三口醤油皿で「醤油の使い
分け」を当たり前にしていく活動を推進中。

生産者のご紹介

Contributors

013
東京
TOKYO



藤川 真至 Shinji Fujikawa
SHIBUYA CHEESE STAND
代表取締役 チーズ職人
ラブ＆チーズ!

015
新潟
NIIGATA



涌井 好一 Koichi Wakui
(株) つなんボーク代表取締役社長
Farm to Table を理念とし、定時・定量・
定質を実現します。

015
新潟
NIIGATA



河田 一 一 Ichiji Kawada
風月堂菓子店 店主
雪国の冬は厳しくて長い。春を待ちかねた
ふきのとうを半葉に練り上げてみました。

015
新潟
NIIGATA



若井 明夫 Akio Wakai
農薬人
雪国の新潟県十日町市で育てた真心の
商品お届けします。

015
新潟
NIIGATA



小林 重則 Shigenori Kobayashi
(株) 小嶋屋総本店 代表取締役
「安全・安心・本物」原料から製品化ま
で一貫した工程にこだわります。

015
新潟
NIIGATA



本田 龍二 Ryuji Honda
スワンレイクビール Head Brewer
アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物
ビール」

015
新潟
NIIGATA



藤野 正次 Masatsugu Fujino
吉乃川 (株) 杜氏
目指すのは、人の和で醸す最高の酒。

015
新潟
NIIGATA



横山 将平 Shohei Yokoyama
吉乃川 (株) 営業部
日本酒と人との、「良い出会い」を創っ
ていきたいです。

015
新潟
NIIGATA



小林 英雄 Hidemasa Kobayashi
コバヤシワイナリー代表取締役
ワインで楽しく元氣になれると嬉しいです。

016
富山
TOYAMA



(株) セイアグリーシステム
セイアグリー健康卵は、健康な親鶏の
分身です。一つの生命をつくる栄養がバ
ランスよく入った本物といえる卵です。

016
富山
TOYAMA



梅基 浩行 Hiroyuki Umemoto
(株) 横清 営業主任
富山の魚を中心にきとと(新鮮)の魚
をお届けしています。ぜひ召し上がって
みてください。

016
富山
TOYAMA



玉生 貴嗣 Takatsugu Tamou
玉旭酒造 代表取締役社長
真心のこもった酒造りを心がける私たち
の理想とするのは「ずっと余韻に残る酒」

016
富山
TOYAMA



二上 利博 Toshihiro Futagami
FUTAGAMI 代表取締役社長
日常生活に寄り添えるような、真鍮の生
活用品をつくっています。

016
富山
TOYAMA



愛場 亮・千恵子 Ryo Aiba・Chieko Aiba
愛場商店 作り手夫婦
富山の鮮度と素材を感じるシンプルな商
品作っています。

016
富山
TOYAMA



石黒 八郎 Hachiro Ishiguro
有限会社石黒種麴店 代表取締役社長
江戸中期より昔ながらの製法で麴を作
り続けています。

016
富山
TOYAMA



畑 彰 Akira Hata
畑醸造株式会社 専務
北陸富山の最も寒い1〜3月に仕込みを
行っている手造り醤油をお楽しみくださ
い。

016
富山
TOYAMA



麻生 大輔 Daisuke Asou
(株) 富山ねるものコーポレーション
代表取締役
化学調味料を使わないこだわりのかま
ぼをお届けします。

017
石川
ISHIKAWA



丸谷 誠慶 Masachika Maruya
丸八製茶場 代表取締役
原料の個性を引き出す焙煎に挑戦し、新
たなほうじ茶の可能性を探索しています。

019
山梨
YAMANASHI



五味仁・洋子 Hitoshi・Yoco Gomi
五味醤油 (株) 発酵兄弟
甲州みそを醸して152年。五味醤油の6
代目とそれの妹。

019
山梨
YAMANASHI



野沢 たかひこ Takahiko Nozawa
(株) くらむぼんワイン
オーナー・代表取締役社長
勝沼の気候風土を表現する、自然なワ
イン造りを目指しています。

019
山梨
YAMANASHI



三澤 彩奈 Sana Misawa
中央葡萄酒 (株) 栽培醸造責任者
グレイスの名に恥じない、風景の見える
ワインを目指します。

019
山梨
YAMANASHI



中村 雅量 Masakazu Nakamura
奥野田葡萄酒造 (株) オーナー
小さいからこそできる丁寧なワイン造りを
心掛け、葡萄のポテンシャルを最大限に
活かしたワイン醸造に取り組んでいます。

019
山梨
YAMANASHI



土屋 幸三 Kozo Tsuchiya
機山洋酒工業（株）代表取締役
地元産ぶどうのみを使い、上質な日常ワインを造っています。様々な食事に合わせ
てお楽しみください。

019
山梨
YAMANASHI



平野 優太 Yuta Hirano
HERB STAND 代表
富士北麓にて自家栽培したハーブと、山の
草木を取り扱うハーブ屋。

019
山梨
YAMANASHI



田辺誠治 Seiji Tanabe
田辺製麺所 代表
富士山の麓で小さな製麺所を営んでおり
ます。

020
長野
NAGANO



井垣 孝夫 Takao Igaki
（株）ナガノトマト 代表取締役社長
山々に囲まれた信州松本の自然環境の
中で食品製造をしています。

020
長野
NAGANO



中島 豊 Yutaka Nakajima
ドメーヌナカジマ 代表
ドメーヌナカジマのロゼはやさしい味わ
い、かわいいピンク色。どんな料理とも
相性がいいです。

020
長野
NAGANO



玉村本店 志賀高原ビール
「この地だからこそできる味」「自分たち
が飲みたいビール」を、楽しみながら真
剣に追求していきます。

021
岐阜
GIFU



蒲 昌範 Masanori Kaba
明宝特産物加工（株）代表取締役
素材と製法にこだわり創業の地で作り続
けています。

021
岐阜
GIFU



与嶋 靖智 Yasunari Yoshima
飛騨高山よしま農園
和食の名脇役、乳酸発酵赤かぶ漬を飛
騨高山から発信します。

022
静岡
SHIZUOKA



稲葉 伸晃 Keiko Katayama
わさび園かどや 代表
伊豆天城特産のわさび
本物の味をぜひご堪能下さい。

022
静岡
SHIZUOKA



ベアードビール
今年創業 20 周年。伊豆修善寺の美しい
自然の中、個性的なビール造りに励んで
います。

022
静岡
SHIZUOKA



大石 泰生 Yasuo Oishi
（有）ヒンダイ大石商店 代表取締役
駿河湾の美味しい海の幸。皆様に食べ
て頂きたいです。

022
静岡
SHIZUOKA



鳥居食品（株）
熟成用の木桶を四石の大きさに
Downsizing 中です。

023
愛知
AICHI



水野 雄介 Yusuke Mizuno
瀬戸本業室
江戸時代より人々の暮らしに寄り沿った
器を作り続けています。食と器の調和を
感じていただけたら嬉しく思います。

023
愛知
AICHI



澤田 英敏・薫
Hidetoshi・Kaoru Sawada
「白老」澤田酒造（株）六代目蔵元
働き手も、売り手も、買い手も、世間も、
自然も醸し続ける酒蔵に。

023
愛知
AICHI



新美 泰樹 Taiki Nimi
OKD KOMINKA BREWING プリュワー
ローカルファーストなクラフトビールを
通じて、岡田の町がより多くの人に親し
まれる事を目指しています。

024
三重
MIE



本地 猛 Takeshi Motoji
東海醸造（株）蔵人
木桶でゆっくりと発酵させる古式製法を
守っています。

024
三重
MIE



玉川 秀樹 Hideki Tamagawa
海人商会 代表者
沖縄で 10 年間の海人生活の後、三重に
移住。地元の海産物を取り扱っています。

024
三重
MIE



岩尾昇平 Shohei Iwao
伊勢岩尾食品（株）代表者
神都伊勢の地に育まれて 150 余年伝統
の味を守り続けて！

024
三重
MIE



小寺 めぐみ Megumi Kodera
海女
持続可能な生業にて海より人へ巡る命
を伝えています。

024
三重
MIE



中田 早姫美 Sakimi Nakata
飛鳥たかな生産組合 組合長
澄んだ空気、清らかな水、塩だけで手
作り！無添加たかな漬！

024
三重
MIE



大瀬邦裕 Kunihiko Ose
合資会社 大瀬勇商店 5代目見習い
かつおの味が濃縮された生節をぜひご
賞味ください。

024
三重
MIE



濱口義明 Yoshiaki Hamaguchi
みなみ製麺 代表取締役
全国のお客様に美味しく安全な製品を
お届け致します。国際標準規格 ISO
22000 認証済みです。

生産者のご紹介

Contributors

024
三重
MIE



瀬田一帆 Kazuho Seta
伊勢角屋麦酒 6代目工場長
25年の歴史を引継ぎ、新しい技術や素材に挑戦し、日本のビールを面白くします！

024
三重
MIE



森岡 真太 Shinta Morioka
点珈琲店 店主
三重で手廻し焙煎、ネルドリップで珈琲をつくっています。

024
三重
MIE



森喜酒造場

024
三重
MIE



元坂 新平 Shimpei Gensaka
元坂酒造株式会社 専務取締役
簡単に手に入る物より、そこにしかない宝物を皆様と

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

ヒトミワイナリー
国産生ブドウ100%を使用した日本ワインを、すべて無濾過で造っています。

026
京都
KYOTO



久保 統 Hajime Kubo
京漬物 志ば久 製造責任者
志ば漬・赤紫蘇と向き合い、日々精進。

027
大阪
OSAKA



箕面ビール
美味しく楽しいビアライフを、またビールで繋がるコミュニティを箕面から

027
大阪
OSAKA



土居 純一 Junichi Doi
こんぶ土居
海と山と、人の手と知恵を合わせて。昆布の海中林を再び。

027
大阪
OSAKA



奥村 茂 Shigeru Okumura
おくむら米穀 三代目店主
毎日食べるお米だから 全国へ出向き厳選したお米を おすすめしています。

028
兵庫
HYOGO



堀江 勇真 Yuma Horie
(有) ムジカティー代表取締役
生活の中に紅茶を飲む習慣を、1人でも多くとの思いで頑張っています。

029
奈良
NARA



芳本 昭徳 Akinori Yoshimoto
芳本製作所
資源の有効活用。吉野割箸はもったいない！が始まりです。

030
和歌山
WAKAYAMA



平和酒造

平和酒造 (株)
完熟梅のみを使用しているため、完熟梅本来のフルーティーな香り・やさしい甘みをお楽しみいただけます。

030
和歌山
WAKAYAMA

株式会社 九重醸造

雜賀 俊光 Toshimitsu Saika
(株) 九重雜賀 代表取締役社長
「寿司の発祥の地」と云われる和歌山県で赤酢と共に原材料・酒粕の元である日本酒を醸す、日本でも珍しい蔵元です。

030
和歌山
WAKAYAMA



北野 拓 Taku Kitano
金八みかん総販売元 かどや代表
和歌山のうもれている優れたモノを届け、広めたいと思います！

032
島根
SHIMANE



渡邊 一 Hajime Watanabe
(有) 渡邊水産 代表取締役
“うまいをあなたに 〜それが私たちの誇りです〜”

033
岡山
OKAYAMA



光畑 隆治 Takaharu Mitsuhashi
魚春 5代目店主
美味しかった感動は忘れない。記憶に残る“美味しい”を代々伝えます。

033
岡山
OKAYAMA



高原兄弟 (陽平・隆平)
Yohei・Ryuhei Takahara
醸造元 名刀味噌本舗 三代目
自然を惹きまごころを込めて醸造しています。

033
岡山
OKAYAMA



植田 輝義 Teruyoshi Ueda
アーチファーム 黄ニラ大使・岡バク大使
明治5年から栽培されている岡山黄ニラを守り続けます

033
岡山
OKAYAMA

天保八年 (1837年) 創業から変わらない伝統の味「大手まんぢゅう」

033
岡山
OKAYAMA



妹尾 悠平 Yuhei Seno
koti brewery 代表
昔の人の知恵 (故知) から未開の地 (胡地) を切り拓くビール造り

033
岡山
OKAYAMA



高橋 竜太 Ryuta Takahashi
domaine tetta 代表
中国山脈の麓、岡山県北西部でぶどう造りから始めたワイナリーです。

033
岡山
OKAYAMA



木村 肇 Hajime Kimura
備前焼窯元 一陽窯
是非、岡山に備前焼の里 伊部 (いんべ) にお越しください。

033
岡山
OKAYAMA



安藤 騎虎 Kiko Ando
鳴瀬窯・narutaki- 作陶家
備前焼は風土の力を凝縮した器です。

033
岡山
OKAYAMA



三村 直也 Naoya Mimura
三村珈琲店・店主
背景のある珈琲、景色の見える珈琲をお届けします。

033
岡山
OKAYAMA



邑久町漁業協同組合
豊かな森と海が育む虫明湾の「邑久力キ」。資源や環境を守りながら持続可能で適切に管理された漁業に取り組んでいます。

036
徳島
TOKUSHIMA



阪東 高英 Takahide Bando
(株) 阪東食品代表取締役・園主
阿波晩茶の生産は我が家の夏の日常風景、この何気ない日常を残す難しさを感じております。

037
香川
KAGAWA



山下公一・万希子
Koichi・Makiko Yamashita
いりこのやまくに
家族3人の小さないりこ屋ですが、いりこへの情熱は誰よりも熱いです!!

037
香川
KAGAWA



酒井 史朗 Shiro Sakai
西野金陵 (株) 醸造責任者
さぬきの風、水、土、人から生まれる食の相性を思う

037
香川
KAGAWA



山本 康夫 Yamamoto Yasuo
ヤマロク醤油 五代目
子や孫の世代に本物の木桶仕込み醤油を残し伝える。

037
香川
KAGAWA



今川 宗一郎 Soichiro Imagawa
仁尾蒲鉾店
季節によって混ざる地魚が変わる瀬戸内のすり身を堪能してください!

037
香川
KAGAWA



黒木 康弘・友香里
Yasuhiro・Yukari Kuroki
ラルラルオーガニック
香川の伝統野菜、まんば(高菜)と三豊ナスの美味しさをご堪能ください。

038
愛媛
EHIME



井伊 友博 Tomohiro Ii
井伊商店
麦麹独特の香りと甘みのある愛媛の麦味噌を仕込み中。

038
愛媛
EHIME



三好 良貴 Yoshiaki Miyoshi
宇和島織り物工房みよしやこ天マイスター
「人々に健康と笑顔を届ける」これが私の志。

038
愛媛
EHIME



戸田 久美 Hisami Toda
西条市生活研究協議会 さつき会
無形文化財にもなった石鎚黒茶。国内外へ発信していきたい。

038
愛媛
EHIME



宇都宮 幸博 Chisahiro Utsunomiya
無茶々園 生産者代表
ミカン山から海を眺めながら汗をぬぐい1日に感謝しています。

038
愛媛
EHIME



高橋 享平・尚子
Kyohei・Naoko Takahashi
大三島ブリュワリー 経営者
しまなみ海道、大三島へ是非! 美味しいビールで乾杯しましょう!

038
愛媛
EHIME



岡田 将太郎 Shotaro Okada
千代の亀酒造 代表取締役
農業・発酵文化を継承するために酒造りをしています。地域の好循環を目指します。応援お願いします。

038
愛媛
EHIME



梅山窯
梅山窯は砥部町で最も古い窯元。砥部焼の伝統を継承しながら“用と美”にこだわりをもって制作に取り組んでいます。

038
愛媛
EHIME



中田 正隆 Masataka Nakata
砥部焼窯元
生活の中で楽しく使いやすい器作りを心がけていきたい。

039
高知
KOCHI



大下 健一 Keinichi Oshita
JOKI COFFEE
コロナで劇的に変わってしまった世の中で、美味しいコーヒーは変わりません!

039
高知
KOCHI



竹内 太郎 Taro Takeuchi
トトレレ (株) 代表取締役
山の暮らしの心地よさを商品に託しています。

039
高知
KOCHI



蔵田 克巳 Katsuki Kurata
(有) スタジオオカムラ 事業本部長
弊社は添加物をできるだけ使用しないで商品を製造しています。

039
高知
KOCHI



山本 勘介 Kansuke Yamamoto
(株) 無手無冠 代表取締役社長
お客様を笑顔に出来るお酒を、そんなお酒を目指して造っています。

039
高知
KOCHI



土佐のあまみ屋
「あまみ」は、珊瑚やクジラを育む美しい土佐の海と、太陽、風の恵みから生まれました。

生産者のご紹介

Contributors

039
高知
KOCHI



長崎 雅代 Masayo Nagasaki
ファームベジコ 代表
高知の元気な野菜やハーブが、味の記憶となりますように！

039
高知
KOCHI



井上 雅恵 Masae Inoue
井上靴店 7 代目
昔ながらの製法で、靴や味噌をコトコト手作りにしています。

039
高知
KOCHI



桐島 正一 Shoichi Kirishima
桐島畑代表
四万十流域で、心を込めて野菜を育てています。

039
高知
KOCHI



和田 亜紀 Aki Wada
栗山庵のごはん〜二十四節気と薬膳〜
高知の素晴らしい食事を生かした伝承料理を伝えたい。

039
高知
KOCHI



松崎 敦子 Atsuko Matsuzaki
土佐伝統食研究家 代表
高知の素晴らしい食事を生かした伝承料理を伝えたい。

039
高知
KOCHI



大北 和 Kazu Ookita
大北果樹園 園主
土佐文旦を世界へ！これからも、柑橘を通じて沢山の人の出逢いと経験に感動したい。

040
福岡
FUKUOKA



味の明太子 ふくや
ふくやを愛し、育てて下さったお客様と地域に感謝し、これからも明太子を作り続けます。

041
佐賀
SAGA



今村 肇 Hajime Imamura
今村製陶 代表
素材や技術を今に活かした器を作り、次に繋ぐ存在でありたいと思っています。

041
佐賀
SAGA



野村 浩哉 Hiroya Nomura
Have a nice coffee 店主
海外で独立。焙煎機製造などを行約10年。帰国後、焙煎所を開始。日々挑戦を続けています。

042
長崎
NAGASAKI



中嶋 恒治 Koji Nakashima
中嶋屋本店 代表取締役社長
「思いやりの心」を理念に良い食品作りに切願しています。

042
長崎
NAGASAKI



横山 雄三 Yuzo Yokoyama
重家酒造 (株)
代表取締役社長・焼酎杜氏
麦焼酎の発祥である 岩崎焼酎をメジャーにしたい。

043
熊本
KUMAMOTO



スロウジェラート Slow Gelato
「障害のある人の、創造的で新しい働く場を作る」をコンセプトに掲げ、地元食材をベースにここでしか味わえないジェラート作りを目指します。

044
大分
OITA



江藤 廉平 Eto Renpei
江藤しいたけ園
椎茸の気持ちになって、椎茸ベースで栽培しています。

044
大分
OITA



神谷 禎恵 Yoshie Kamiya
生活工房とうがらし 代表
ごはんはエール！ごはんも椎茸も大分も大好き

044
大分
OITA



雨川 誠 Makoto Amekawa
株式会社 学食 代表取締役
おおい冠地りの魅力をぜひご堪能ください。

044
大分
OITA



徳丸 寿文 Toshifumi Tokumaru
株式会社徳丸商店 専務取締役
品種にこだわった美味しい干し椎茸をぜひお召し上がりください。

044
大分
OITA



河内 由揮 Yuki Kawachi
やまよし 取締役
椎茸は無限の可能性、魅力が詰まっている。

045
宮崎
MIYAZAKI



白尾 尚美 Naomi Shirao
白玄堂代表
日本茶インストラクター・リーダー
有機宮崎茶を通してお茶の楽しさを伝える活動を行っています。

046
鹿児島
KAGOSHIMA



下園 正博 Masahiro Shimozono
三代目下園薩男
「アクネ、うまいネ、自然だネ 食べル、泊まれル、イワンビル」

046
鹿児島
KAGOSHIMA



倉本 哲 Satoshi Kuramoto
湯砂企画 代表
地域資源開発プランナーとしてモノづくりに動んでおります。

046
鹿児島
KAGOSHIMA



若松 徹幹 Tekkan Wakamatsu
大和桜酒造 杜氏
合言葉は YOKABAN (よか晩) FOR LIFE

046
鹿児島
KAGOSHIMA



福留 洋一 Yoichi Hukumoto
ふくどめ小牧場 取締役
兄弟の力を含ませ「小さな幸せ」を食卓にお届けいたします。

047
沖縄
OKINAWA



小野 あきお Akio Ono
泡盛之店 琉夏 代表
各蔵を廻り自分の舌で確かめた旨い酒
を適性な価格でお届けします。



「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



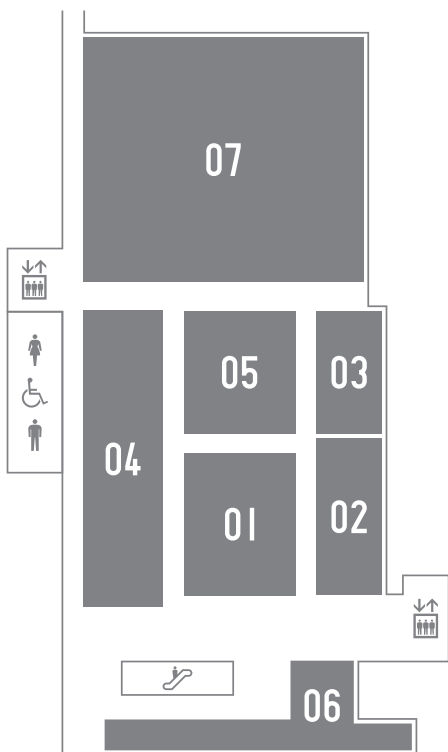
認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

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。