



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

# 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"

歯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、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

#### 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

月替わりのごはんと味噌汁に、2種類の小鉢。お好みの一品料理と合わせて。

+ 1,000円

#### 「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

+ 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

●ごはん 大盛り + 100円～ おかわり + 150円～ (定食により異なります)

●食材の取扱・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



### 「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

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

#### 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
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

●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

開店以来ずっと続いている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

「タネカラ商店」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。

●おすすめドリンク 生ビール / 鳥取 タルマーリー ブレッドビア 1,100円~

# 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



良い食品  
づくり  
の会

「くぼさんのとうふ」の冷奴 300円

Cold Tofu

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



良い食品  
づくり  
の会

「村田商店」の温玉納豆 700円

Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

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 1,100円

Seasonal Vegetables and Barley Green Salad

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

"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

600円

019  
山梨  
YAMANASHI

### ひじきとじやがいもの煮物

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御師料理。7月の富士山の開山祭では神饌として供えられる。

特定原材料7品目: 小麦

600円

027  
大阪  
OSAKA

### 「こんぶ土居」の昆布きんぴら

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

500円

●おすすめドリンク 日本酒 / 山梨 七賢 風凜美山 純米 半合 600円

# 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。

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

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。

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

## 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

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。

スチカーのからしパン粉焼き

豚を塩漬けにした「スチカー」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  
ノースプレインファーム(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 Iao 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



さっぽろ藤野ワイナリー  
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  
Hirosi 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  
浄法寺うるしひ合同会社 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 Ipppei 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 遼人・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、嘘  
のな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 Jonon 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  
石橋醸屋 代表  
壺は、昔と変わらない壺を使って丁寧  
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  
べ食ってくんつえ!

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、パラダイスはじめました！

008  
茨城  
IBARAKI



浅見 義美 Asami Yoshimi  
袋田食品(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  
本当の蓮根の味しさを多くの方に伝い  
たい一心で頑張っています！

008  
茨城  
IBARAKI



山口 成子 Seiko Yamaguchi  
ひまわり工房代表  
茨城県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なって幻の料理  
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 文浩 Masahiko Ito  
製陶業  
日々過ごす場面のひとつに高揚感を感じ  
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  
麦稚穀工房 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ィナブル  
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  
に寄与していきたい。

013  
東京  
TOKYO



タネカラ商店  
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 Echigo  
(株) HIROGO/ 東京ワイナリー代表  
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  
かつお節クイコウ かつお節目利き  
「美味しい」をずっと追及していたら、こ  
んななかお節ができました。

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



浦井 好一 Koichi Wakui  
(株) つなんパ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 一之 Ichiji Kawada  
風月堂菓子店 店主  
雪国のはなは厳しくて長い。春を待ちかねた  
ふきのとうを羊羹に練り上げてみました。

015  
新潟  
NIIGATA



若井 明夫 Akio Wakai  
農業人  
雪国のお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) 小嶋屋總本店 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  
スワフレイクビール 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 Masatoshi 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  
ワインで楽しく元気になれるといいです。

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  
富山の魚を中心にさとと(新鮮)の魚  
をお届けしています。ぜひ召し上がって  
みて下さい。

016  
富山  
TOYAMA



玉生 貴嗣 Takatsugu Tamou  
玉旭醸造 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、真鎧の生  
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  
品を作っています。

016  
富山  
TOYAMA



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

016  
富山  
TOYAMA



畠 彰 Akira Hata  
畠醸造株式会社 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  
ぼこをお届けします。

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求しています。

019  
山梨  
YAMANASHI



五味仁・洋子 Hitoshi・Yoko 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  
奥田葡萄酒醸造(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。様々な食事と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)ナガノトモ 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 睦智** 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



**稻葉 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



**ペアードビール**  
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)ヒシダイ大石商店 代表取締役  
駿河湾の美味しい海の幸。皆様に食べて貢きたいです。

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  
瀬戸本業窯  
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ただけたら嬉しく思います。

023  
**愛知**  
AICHI



**澤田 敏士** 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 ブリュワリー  
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  
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** Kunihiro 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  
みなみみそ 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年の歴史を引き継ぎ、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、ナルドリップで珈琲をつくりています。

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  
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  
美味しい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  
生活中に紅茶を飲む習慣を、1人でも多くの思いで頑張ってます。

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がないが始まりです。

030  
和歌山  
WAKAYAMA



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



雜賀 俊光 Toshimitsu Saika  
(株)九重森林 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  
和歌山のうもれで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 Mitsuhata  
魚春 5代目店主  
美味しい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)  
Yohhei・Ryuhei Takahara  
醸造元 名刀味噌本舗 三代目  
自然を慈しみ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・岡パク大使  
明治5年から栽培される岡山黄ニラを守り続けます

033  
岡山  
OKAYAMA



(株)大手饅頭伊部屋  
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 駿虎 Kiko Ando  
瀬戸窯 -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湯の「邑久力ギ」。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中の夏の日常風景、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想う

037  
香川  
KAGAWA



山本 康夫 Yamamoto Yasuo  
ヤマコク醤油五代目  
子や孫の世代に本物の木桶仕込み醤油を残しごんえる。

037  
香川  
KAGAWA



今川 宗一郎 Soichiro Imagawa  
仁尾蒲鉾店  
季節によって混ぜ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  
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 Yoshiki Miyoshi  
宇和島縁り物工房みよじやご天マイスター  
「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。国内外へと発信していきたい。

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 亨平・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 将太朗 Shotaro Okada  
千代の亀酒造 代表取締役  
農業・発酵文化を守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を取り組んでいます。

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  
ココナで劇的に変わってしまった世の中ですが、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  
トレトレ(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  
弊社は添加物が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  
井上菓店 7代目  
昔ながらの製法で、糀や味噌をコトコト手作りしています。

039  
高知  
KOCHI



桐島 正一 Shioichi Kirishima  
桐島畠代表  
四十万流域で、心を込めて野菜を育てています。

039  
高知  
KOCHI



和田 亜紀 Aki Wada  
葉山庵のごはん～二十四節氣と薬膳～  
高知の旬を手料理してます。高知の美味しいものはお任せください。

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  
040  
福岡  
FUKUOKA



大北 和 Kazu Okita  
大北果樹園 園主  
土佐亘を世界へ！これからも、柑橘を通じて沢山の人の出逢いと経験に感謝したい。

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 豪 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 Hiroaki Nomura  
Have a nice coffee 店主  
海外で独立。焙煎機製造などを行った約  
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磋しています。

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壱岐焼酎をメ  
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  
江藤しあつけ園  
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 祢恵 Yoshiie 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  
おおいた冠地どりの魅力をぜひ堪能く  
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  
三代目下園蔭男  
「アクネ、うまいね、自然だね 食べル、  
泊まれル、イワシル」

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



倉本 哲 Satoshi Kuramoto  
湯砂菜企画 代表  
地域資源開発プランナーとしてモノづく  
りに励んでおります。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



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

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



福留 洋一 Yoichi Hukumoto  
ふくどめ小牧場 取締役  
兄弟の力を合わせ「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

## 「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。



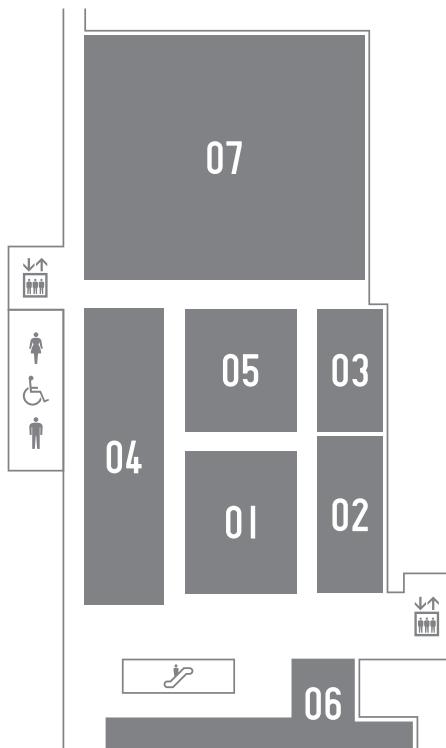
### 認定品

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ッ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。