

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

8/04/d47 MUSEUM/EXHIBITION

Shibuya
Hikarie

2024.11.29 FRI-2025.3.16 SUN 12:00-20:00 最終入場 19:30まで
1.1 WED-1.2 THU のみ休館

CRAFT

NIPPONの
47
2025

47の意志にみるこれからのクラフト

d⁴⁷
MUSEUM

d47 MUSEUM 渋谷ヒカリエ 8F
入場料 ドネーション形式 (会場受付)
主催 D&DEPARTMENT PROJECT
特別協賛 渋谷ヒカリエ Creative Space 8/

箸一膳からはじめる、日本の森林を繋ぐ選択

良質な木材の産地である奈良県・吉野では、室町時代より林業が行われており、酒樽づくりの端材を活用して割り箸産業が生まれました。日本で使われる割り箸の9割が輸入品という現状において、「使い捨て箸」との付き合い方を考えることは、日本の森林と山村の経済を継続的に支えることに繋がります。d47 食堂では、「NIPPONの47 2025 CRAFT」展にあわせ、奈良県代表の出展者「ユーヨン A4」の「だいもんばし 大門箸」と、d47 食堂が開業以来使っている「ひのき 檜元禄天削箸」の2つの箸をご用意しました。まずはその使い心地を楽しんでみてください。



檜元禄天削箸 芳本製作所

吉野杉や吉野檜の大半は建築材として使われますが、端材や間伐材は箸づくりに活用され、資源を大切にすることは今も受け継がれています。d47 食堂では、吉野産の割り箸を選んで使うことが、吉野の林を育てることに繋がると考え、2012年の開業以来、芳本製作所の天削箸を使用しています。



大門箸 デザイン:A4/製造:廣箸

両端が細く左右対称な形が一般的な「利久箸」を進化させた、長く使える使い捨て箸。吉野檜を使用し、片端を極細に、もう片端をやや太めに残した非対称な形が特徴で、口当たりの良さ、所作の美しさ、ほどよい緊張感を生み出し、料理をより美味しく味わう体験へ導きます。

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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

鹿児島定食 油ぞうめん

Somen noodles stir-fried in dried sardine broth

祝い事など人の集まる席に欠かせない奄美大島の「油ぞうめん」と「ガネ」(サツマイモのかき揚げ)、ゴーヤの黒酢漬^{ちやぶし}、茶節、ボンタン漬。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦、卵

2,200円



006
山形
YAMAGATA

山形定食 甚五右エ門芋の芋煮

Traditional Taro Soup

六田麩の唐揚げ、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

2,250円



セットメニュー

Side Menu

ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

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。

+ 1,000円

ごはんのおとも 広島^{あんせいかん}・安政柑と昆布の佃煮

Accompaniment

安政柑の皮でつくった佃煮。捨てられがちな果物の皮を活かす郷土料理。

+ 50円

ごはんのおとも 山梨・富士吉田の「すりだね」

Accompaniment

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。

+ 50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

セットメニューの「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

渡邊水産 本日の一夜干し

980円

Today's Grilled Half-Dried Fish

+ごはんセット 1,980円

山陰沖で獲れる鮮魚をつかい、昔ながらの製法で丁寧に仕上げられた無添加の一夜干し。本日の魚はスタッフへお尋ねください。

特定原材料8品目：なし



030
和歌山
WAKAYAMA

梅酢の鶏唐揚げ

1,000円

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

+ごはんセット 2,000円

和歌山「かどや」の昔ながらの梅と塩だけで作る「はみだしうめ 白ぼし」の梅酢で鶏肉を漬けた、ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

特定原材料8品目：なし



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

1,300円

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

+ごはんセット 2,300円

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8品目：小麦・卵



042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1,300円

Crispy Deep-Fried Mackerel

+ごはんセット 2,300円

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8品目：小麦、卵



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8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	塩でたべる大粒稲藁納豆	+ 450円
	「小林農園」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)	+ 720円 / 650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。

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

400円

全国の生産者さんから届く、生命力に満ちた
季節の野菜を使います。
特定原材料8品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

027
大阪
OSAKA

真昆布のだしがらきんぴら

Stir-fried Kombu Reused from Leftover of Dashi

400円

大阪の老舗昆布問屋「こんぶ土居」の真昆布
を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が残ると
いう「だしがら」を無駄なくいただきます。
特定原材料8品目：小麦

034
広島
HIROSHIMA

煮じゃあ

Stir-fried Long Onions with Dried Sardines

400円

季節の野菜といりこを炒め煮にする広島郷土
おかず。「煮菜」という方言が料理名の由来。
特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

らくだ坂納豆工房

塩でたべる稲藁大粒納豆

Fermented Soy Beans, Natto

大阪・らくだ坂納豆工房がつくる、稲藁^{いなわら}に住みつく天然の納豆菌で発酵させる大粒納豆。塩でたべるのがおすすめ。

450円

001
北海道
HOKKAIDO

小林農園（テンアール）

平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

広大な敷地で自由に動き回り自然に近い環境で家族のように鶏を育てる小林農園の有精卵です。
特定原材料8品目：卵

300円

030
和歌山
WAKAYAMA



VEG
MENU

「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

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。

各150円

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

022
静岡
SHIZUOKA



わさび漬

Wasabi Pickled in Sake Lees

350円

湧水が豊富でわさび栽培に適した静岡。酒粕と漬け込んだ日本酒の肴。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

Whole Dried Round Herring

450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。

037
香川
KAGAWA

やまくに

パリパリいりこの「すりだね」和え

Roasted Japanese Anchovy with “Suridane”

550円

頭とハラワタを手作業で取り除きじっくり焙煎した食べるいりこを自家製の辛味調味料「すりだね」で和えておつまみに。

特定原材料8品目：エビ・カニ

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8品目：乳

008
茨城
IBARAKI



干し芋フライドポテト

700円

Deep-fried Dried Sweet Potatoes

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

1尾 650円

Crispy Deep-Fried Mackerel

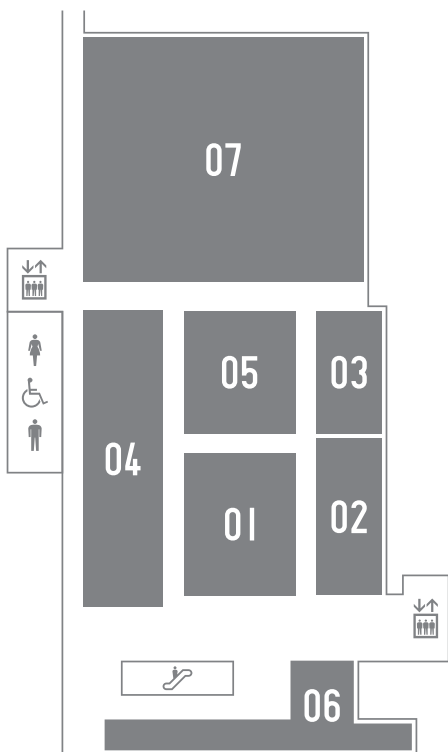
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料8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。