

DINNER



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

福井県の味

福井定食



※上から、時計回りに

【油揚げと野菜の煮物】

「谷口屋」の油揚げ。油揚げを多く食べる福井らしさの象徴的料理。

【お麩の辛し和え】

「越前焼麩本舗 田中商店」の角麩。精進料理の貴重なタンパク源だつた。

【おろしそば】

辛味の効いた大根おろしのぶっかけそば。

【もみわかめのおむすび】

乾燥させたもみわかめをふんだんに。

【梅干し】

「伏見梅園」の紅映品種。

【小鯛ささ漬】

純米酢の旨味が引き立つ「若狭小浜丸海本店」製。

【へしこ】

「うみの宿さへい」のへしこ。糠の旨味を豊富に感じる。

料理 中山小百合 (P47食堂)
写真 山崎悠次

Fukui's "Home Grown" Meal

Above photo, clockwise from the top:

Abura-age (fried tofu) & vegetables stew: Thin slices of deep-fried tofu from "Taniguchiya"
Spicy wheat gluten salad: Wheat gluten - a valuable protein source in vegetarian cuisine.

Oroshi-soba: Soba with spicy grated radish & broth poured over it.

Momi-wakame rice balls: Covered with plenty of dried momi-wakame.

Sea bream sasazuke: The flavor of pure rice vinegar shines in this dish

Heshiko: Relish the rich flavor of rice bran.

Cooked by Sayuri Nakayama (Chef, d47 SHOKUDO)

Photo by Yuji Yamazaki

大正14年から続く老舗「谷口屋」。大きく四角い揚げは、北海道産菜種油と厳選した国産大豆、越前町のにがりを使用したこだわりの一品。



谷口屋(福井県坂井市)



若狭一番の梅産地『西田地区』にある伏見梅園の代表伏見さん。



海水のように透き通った塩だしのおろしそばは絶品。

そば処 一福(福井県池田町)

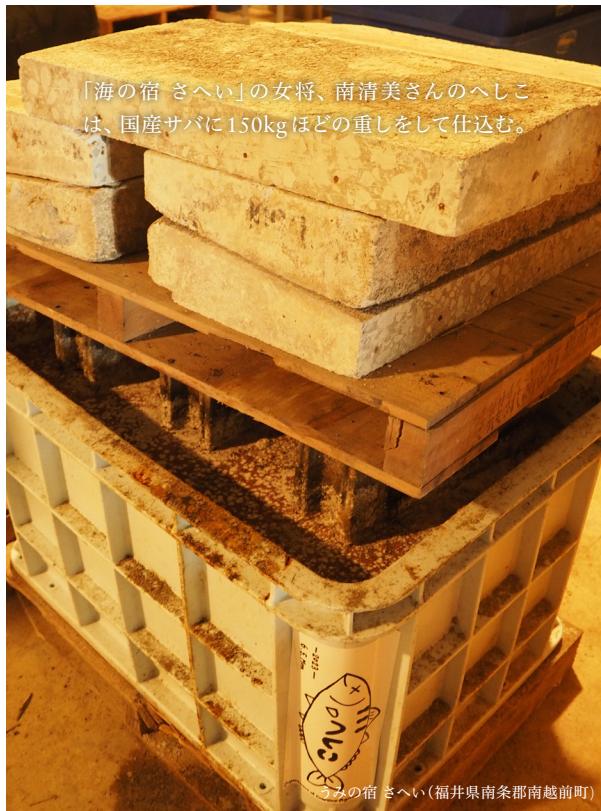


完熟梅を使った梅干しはぱってりとして中までしっかり色づき、酸っぱさと梅の風味をしっかり感じられる。



そばの器も昔は九谷焼や伊万里焼の絵皿が用いられていたが、今では地元の越前焼の皿を使う店が増えたという。

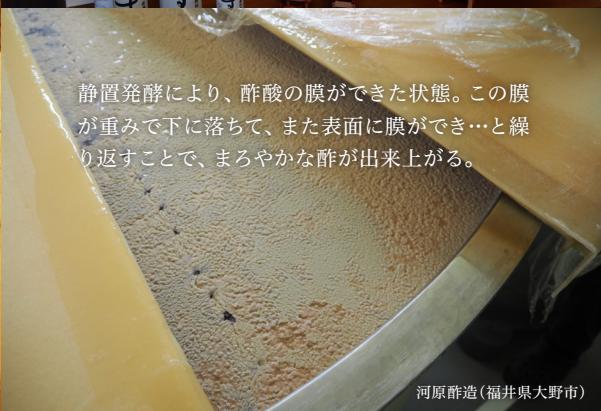
伏見梅園(福井県三方上中郡若狭町)



「海の宿 さへい」の女将、南清美さんのへしこは、国産サバに150kgほどの重しをして仕込む。



今年で201年目の「河原酢造」。自ら米作りも行い、自分たちで仕込んだ日本酒で酢を作る。



静置発酵により、酢酸の膜ができた状態。この膜が重みで下に落ちて、また表面に膜ができ…と繰り返すことで、まろやかな酢が出来上がる。



d47食堂では『d design travel』の発行毎にテーマとなる県の定食を提供しています。今回もd47食堂のスタッフは、福井県を旅して、名物や伝統料理を食べ歩き、生産者に取材しながら、郷土の個性が溢れる「福井定食」をつくりました。北前船や鯖街道から学ぶ、海を通じた食の営みや、信仰が支える福井の報恩講の食文化を詰め込んだ「福井定食」定食をお楽しみください。

福井県の味「福井定食」

- ・提供期間 2024年2月2日(金)～2024年4月21日(日)※水曜定休(祝日の場合は営業)
- ・場所 d47食堂(渋谷ヒカリエ8F)
- ・主催 D&DEPARTMENT PROJECT
- ・協力 福井県交流文化部新幹線開業課

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。

018
福井
FUKUI

〈数量限定〉 Limited quantity

福井定食 おろしそば

2,350円

Soba with Grated Radish and Local Dishes

ほうおんこう
報恩講に欠かせない油揚げやお麩の辛子和え、
越前海岸のへしこ、若狭の小鰯ささ漬けを、お
ろしそばとともにわかめのおむすびと一緒に。

特定原材料8品目: 小麦、そば

※数量限定のため、売り切れの際はご容赦ください。



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ丼

2,200円

Bowl of rice with pork cutlet (miso sauce)

八丁味噌と三河みりんの味噌ダレのカツ丼、
白たまりのお浸し、酢味噌和え、生せんべい。

特定原材料8品目: 小麦、卵



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

白ごはんと味噌汁に、2種類のおかず小鉢がついてきます。

+ 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

ごはんのおとも 新潟・神楽南蛮味噌

Accompaniment

魚沼地域の伝統野菜「神楽南蛮」を使った、ごはんが進むピリ辛のおかず味噌。

+ 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



042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ 1,200円

Crispy Deep-Fried Mackerel +ごはんセット 2,200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



033
岡山
OKAYAMA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「邑久カキ」のカキフライ 1,200円

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉 +ごはんセット 2,200円

持続可能な漁業によって守られ、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8品目:小麦、卵



●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8品目：小麦、卵、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 + 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

●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

生命力あふれる旬の野菜の力をいただきます。

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。

013
東京
TOKYO

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢
Local Dishes of Seasonal Vegetables

600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。

志ば久

026
京都
KYOTO

「志ば漬」のポテトサラダ
Potato Salad with Eggplant Pickled in Red shiso

650円
ハーフ 350円

京都・大原で代々自家採種の赤紫蘇を栽培し
漬物をつくる志ば久の「志ば漬」を使用。
特定原材料8品目: 卵

018
福井
FUKUI

かみしょう
上庄里芋の煮っころがし
Native Potato Stew

600円

福井県の大野地区でつくり継がれている、
ねっとりとして甘みの強い里芋の甘辛煮。福
井の地酒にもよく合います。

特定原材料8品目: 小麦

●おすすめドリンク 福井の地酒 / 半合 600円～ ビール / 各種 1,150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。

020
長野
NAGANO



「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。

018
福井
FUKUI

「谷口屋」のおあげ 900円

Grilled Deep-fried Tofu

福井県は油揚げの消費額日本一。菜種油で1
時間かけて職人さんが揚げる、外はカリッと
中はジューシーな油揚げ。

特定原材料8品目: 小麦

● Vegetarian Option Available

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。

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

「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8品目: 小麦

023
愛知
AICHI

VEG
MENU

わかめの酢味噌あえ 500円

Wakame Seaweed dressed with miso &

豆味噌文化圏では酢味噌も豆味噌で作る。芳
醇で奥深い味わい。

●おすすめドリンク 日本酒 / 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

おこつペ有機ゴーダチーズ

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8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。

037
香川
KAGAWA

やまくに

やまくにのパリパリ焙煎いりこ

450円

Roasted Sardine

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。ピリっとした辛さといりこの旨味がマッチするおつまみにオススメな本鷹一味 & ぶどう山椒味の盛り合わせ。

特定原材料8品目: 小麦

008
茨城
IBARAKI

VEG
MENU

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

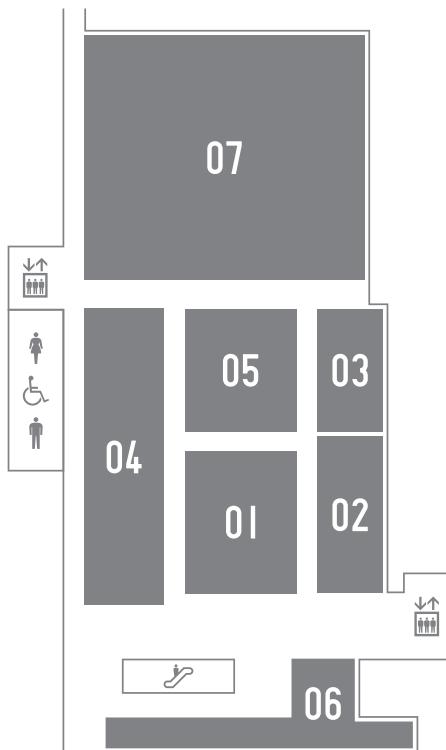
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。