

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

# 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。

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麸の辛子和え、  
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



022  
静岡  
SHIZUOKA

## 静岡定食 釜揚げしらすと桜エビ丼 2,100円

Bowl of rice with whitebaite and Sakura Shrimp

駿河湾で獲れるしらすと桜エビの釜揚げ二色  
丼と黒はんぺんのフライ、わさび漬、自然栽培  
の柑橘。山と海の一膳。

特定原材料8品目: エビ・カニ、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 広島・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 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。

# 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



# 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

※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
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

●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

開店以来ずっと続いているd47食堂の原点。

季節の野菜を漬けています。

034  
広島  
HIROSHIMA

VEG  
MENU

## 「comorebi farm」<sup>あんせいかん</sup>安政柑の小鉢 400円

Japanese Citrus Salad

広島・因島が原産の安政柑と古代米をつかつ  
た季節野菜のサラダ。

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 350円

Potato Salad with Eggplant Pickled in Red shiso

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

## 上庄里芋の煮っころがし 400円

Native Potato Stew

福井県の大野地区でつくり継がれている、  
ねつとりとして甘みの強い里芋の甘辛煮。

特定原材料8品目: 小麦

020  
長野  
NAGANO



012  
千葉  
CHIBA



## 「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8品目:卵

030  
和歌山  
WAKAYAMA



## 「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

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。

022  
静岡  
SHIZUOKA



わさび漬

150円

Wasabi Pickled in Sake Lees

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。

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

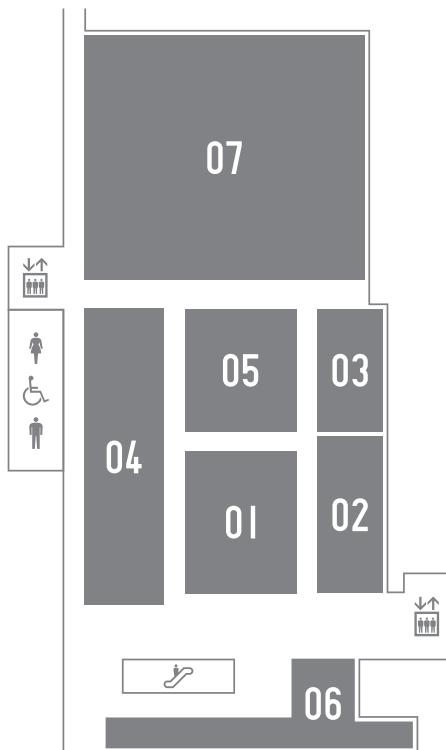
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩  
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。