

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

Shibuya
Hikarie

LONG LIFE DESIGN 3

NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう
風土に遡るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun

6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館

12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

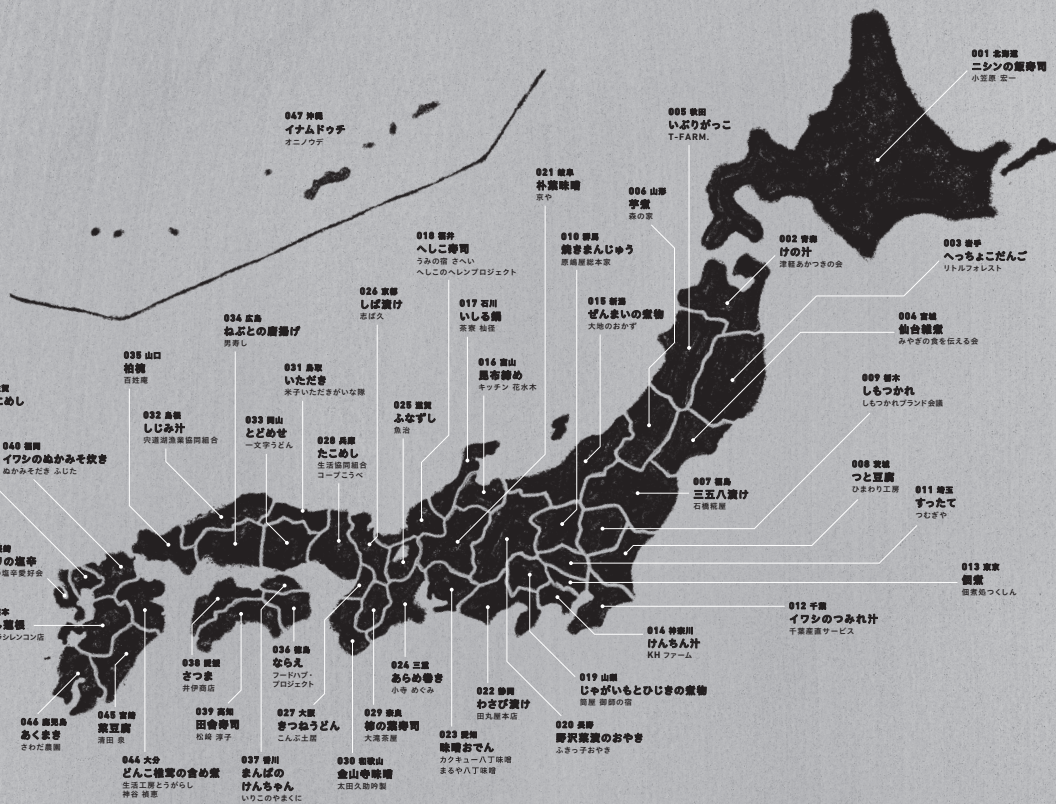
会場: Shibuya Hikarie 8F d47 MUSEUM

主催: D&DEPARTMENT PROJECT

特別協賛: 渋谷ヒカリエ Creative Space B/

協力: 一般社団法人 農山漁村文化協会

d⁴⁷
MUSEUM



LONG LIFE DESIGN 3

NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう
風土に還るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri—9.15 Sun

6月4日(火)—6月5日(水)のみ休館

12:00—20:00 (最終入場 19:30 まで)

入場料：ドネーション形式(会場受付)

会期中、さまざまなゲストをお迎えするトークイベントやワークショップのほか、D&DEPARTMENT 各店との連動企画も予定しています。展覧会にまつわる情報は随時公開していきます。最新情報は、ウェブサイトやSNSをご覧ください。

📍 @d47MUSEUM @d47-museum #うまみ展

文化を含んだ「UMAMI」の風景と、つくづ未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて培った保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬ける、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食へ尽くしていくとどうするかが通して育まれたと言える。いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誘い、足元にある、生きることの機微に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深い「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、真の意味を持ちうるかと考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれた出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものとは考えていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていく欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育んでいくに違いない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

D&DEPARTMENT/d47 食堂 つくづをたべるディレクター 相馬夕輝

d47 MUSEUMは、日本初、47都道府県をテーマにした
「日本のものづくりの今」を知る、デザインミュージアムです。

dは「design」のd。47は「47都道府県」の数。日本のものづくりの今を俯瞰して眺められる企画展示をメインに、様々な講演、実演販売、体験型ワークショップなどを開催し、今の日本を実感できる、日本初のデザイン物産美術館です。ショップと食堂も併設し、立体的に日本の個性をプレゼンテーションします。



〒150-8510 渋谷区渋谷2-21-1渋谷ヒカリエ8階

☎ 03-6427-2301 🌐 www.d47museum.com

JR線・京王井の頭線「渋谷駅」と2階連絡通路で直結。東京メトロ銀座線「渋谷駅」と1階で直結。東急東横線・田園都市線・東京メトロ有明門線・副都心線「渋谷駅」B5出口と直結。

d47
MUSEUM

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。

NIPPON
UMAMI
TOURISM

うまみ定食 東日本

UMAMI Set meal in Northeast Japan

東北を中心とした雪国の生活の知恵とうまみを
集めた一膳。福島・豚肉の三五八焼き、青森・け
の汁、秋田・いぶりがっこ、新潟・ぜんまい煮。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

2,250円



036
徳島
TOKUSHIMA

徳島定食 半田手延めん

Hand-stretched Noodle topped with Pork Shabu-Shabu

「北室白扇」のコシが強く太めの半田麺は酢味噌
で食べるのが夏の定番。和田島のちりめんごは
ん、ならえ、出世いも。すだちも徳島らしい。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

2,100円



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

白ごはんと味噌汁に、2種類の小鉢がついてきます。

+ 1,000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



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



013
東京
TOKYO

梅酢の鶏唐揚げ

1,000円

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

+ごはんセット 2,000円

伊豆大島の海水を天日と平釜で炊きあげる伝統海塩「海の精」で漬けた梅干しの梅酢を下味に。ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

特定原材料7品目：なし



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	「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
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

300円

Local Dishes of Seasonal Vegetables

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

NIPPON
UMAMI
TOURISM

「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^しば^{きゅう}久の「志ば漬」を使用。

特定原材料8品目：卵

037
香川
KAGAWA



VEG
MENU

「くぼさんのとうふ」

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」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

020
長野
NAGANO



VEG
MENU

「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。

012
千葉
CHIBA

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「^{クルック}KURKKU ^{フィールズ}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



VEG
MENU

「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

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8品目：乳

025
滋賀
SHIGA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

魚治

ふなずしのとも和え

Fermented crucian carp and fermented rice

600円

天明四年(1784)創業の魚治^{うおじ}。ふなずしの身^{いい}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。

037
香川
KAGAWA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

やまくに

やまくにのパリパリ焙煎いりこ

Roasted Sardine

450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。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：エビ・カニ

022
静岡
SHIZUOKA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

わさび漬

Wasabi Pickled in Sake Lees

150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

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。

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

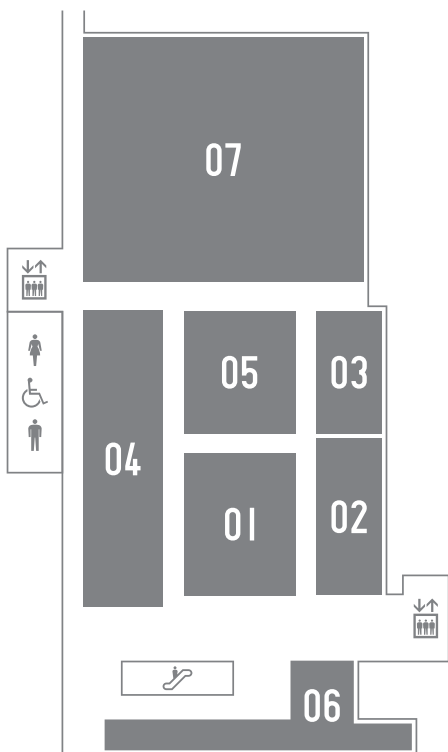
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。