

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。

021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

Grilled Chicken Seasoned with Miso and Local Dishes

雪深い冬を乗り切る保存食文化。ニンニク入り味噌だれに漬けた鶏肉と野菜炒め。飛騨の赤カブ漬け、古漬けの煮たくもじ、どぶろく付き。

特定原材料 8品目: 小麦

2,100円



013
東京
TOKYO

伊豆諸島定食 べっこう丼

Yellowtail rice bowl marinated in chili soy sauce

ヅケにした魚が艶やかなべっ甲色になることからこう呼ばれる。島ではわさびが採れないの刺身は島産の青唐辛子醤油で食べる。島野菜の小鉢と島海苔の味噌汁付き。

特定原材料 8品目: 小麦、卵

2,300円



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 8品目: 小麦

+ 1,050円

ごはんのおとも 京都・津乃吉のちりめん

Accompaniment

京都の佃煮屋「津乃吉」のちりめんじゃこ

特定原材料 8品目: エビ・カニ

+ 200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



※写真はイメージです。

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

1,250円

Deep-Fried Oysters <Sustainable Seafood> +ごはんセット 2,250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



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

※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	塩でたべる大粒稻藁納豆 「小林農園」平飼い卵の温泉たまご 「三幸農園」の梅干し(白干し/紫蘇)	+ 450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 + 660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。

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

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

001
北海道
HOKKAIDO

030
和歌山
WAKAYAMA

Q
良い食品
づくり
の会

VEG
MENU

らくだ坂納豆工房

塩でたべる稻藁大粒納豆

450円

Fermented Soy Beans, Natto

大阪・らくだ坂納豆工房がつくる、稻藁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。

小林農園（テンアール）

平飼い卵の温泉たまご

300円

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

「三幸農園」の梅干し

各150円

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。

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

022
静岡
SHIZUOKA

VEG
MENU

046
鹿児島
KAGOSHIMA

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。

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。

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

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

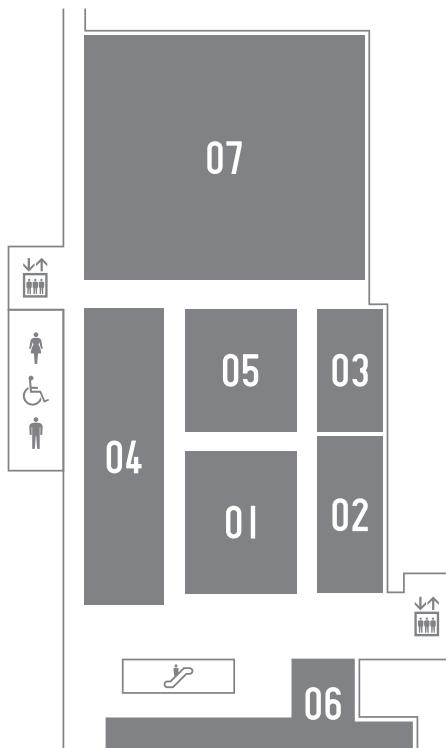
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。