



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

種と実

Seed and Fruit

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

古代米と季節野菜のサラダ

600円

Ancient Rice and Seasonable Vegetables Salad

「タネから商店」から届く旬野菜にプチプチとした食感の雑穀が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

明日葉の胡麻和え

600円

Island-grown leafy vegetables dressed with sesame sauce

伊豆諸島の特産野菜で、「今日摘んでも明日には芽が出る」といわれる生命力の強さがその名の由来。香りがよくほろ苦い。

006
山形
YAMAGATA

森の家

じんごえもんいも

甚五右エ門芋のポテトサラダ

650円

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

室町時代から続く伝承野菜の甚五右エ門芋はねっとりふわふわの食感。かつお節の風味がビールによく合います。

特定原材料8品目：小麦、卵

013
東京
TOKYO

季節野菜と在来豆の白だしおひたし

700円

Seasonable Vegetables Soaked in Dashi

「タネから商店」から届く自家採種や固定種の旬野菜をd47食堂オリジナルのいりこ出汁が香る「白だしつゆ」でおひたしに。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

土と根

Soil and Roots

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。

034
広島
HIROSHIMA

煮じゃあ

Stir-fried Long Onions with Dried Sardines

600円

季節の野菜といりこを炒め煮にする広島の郷土おかず。「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

008
茨城
IBARAKI



干し芋フライドポテト

Deep-fried Dried Sweet Potatoes

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。

013
東京
TOKYO

根菜の唐揚げ

Deep-fried Lotus root and burdock

750円

寒さで凍らないように糖度をあげて甘みを蓄える季節の根菜を「白だしつゆ」で下味をつけて、カラッと揚げた一品。

特定原材料8品目：小麦

海藻

Seaweed / Sea vegetable

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

真昆布のだしがらきんぴら

400円

Stir-fried Kombu Reused from Leftover of Dashi

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

023
愛知
AICHI

わかめの八丁酢味噌和え

400円

Wakame Seaweed Dressed with Hatcho-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「まるや八丁味噌」を使用しています。

VEG
MENU

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

450円

Braised Seaweed

肉厚でほかの海藻にはない歯ごたえが美味しい、隠岐の島産のあらめを、あご出汁で甘辛く味付け。

特定原材料8品目：小麦

016
富山
TOYAMA

魚の昆布〆 わさび漬け添え

750円

Fish Marinated in Kombu with Wasabi Pickled in Sake Lees

北前船によって昆布文化が根付いている富山。魚を昆布で締めるのは冷蔵庫がない時代の保存方法でもあった。わさび漬けがあう。

発酵

Fermented seasoning

日本の食文化を支える「発酵」

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

自家製ぬか漬け盛り合わせ

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

2012年の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。

500円

ハーフ300円

021
岐阜
GIFU

赤カブ漬けと煮たくもじ

Pickled Red Turnips and Boiled Pickles

雪深い飛騨地方は冬の保存食が豊富にある。自然栽培の「よしま農園」の木樽で漬けた赤カブ漬けと、煮たくもじ（漬け物）はご飯のお供にも、酒のつまみにもなる。

特定原材料8品目：小麦

500円

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

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのとも和え

700円

Fermented crucian carp and fermented rice

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。

042
長崎
NAGASAKI

エタリじゃがバター

700円

Potato with Salted Japanese Anchovy

カタクチイワシを塩漬けして熟成させた昔ながらの保存食。ほくほくのジャガイモに「エタリの塩辛」と大葉味噌バターをのせて。

特定原材料8品目：小麦、乳

001
北海道
HOKKAIDO



良い食品
づくり
の会

North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

1,050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

海 Seafood

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

いりこ出汁の香川おでん

d47 SHOKUDO Original "ODEN"

1,100円

香川のいりこ出汁のおでんをd47食堂の「白だしつゆ」で。お好みで辛子酢味噌をつけてどうぞ。※写真はイメージです。

特定原材料 8 品目：エビ・カニ、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

「お久カキ」のカキフライ

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉

1,250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

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 700円

ふっくらした身とサクサクの衣。自家製タルタルソース添え。さっぱりと天日塩と季節の柑橘で食べるのもおすすめです。

特定原材料 8 品目：小麦、卵

032
島根
SHIMANE

渡邊水産

燻製穴子の一夜干し

Half Dried Smoked Conger eel

1,500円

山陰沖産穴子の燻製一夜干し。燻製の香りと穴子のうまみのある脂でお酒が進みます。

特定原材料8品目：なし

032
島根
SHIMANE

渡邊水産

本日の一夜干し

Today's Grilled Half-Dried Fish

1,030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。

018
福井
FUKUI

〈週末 金・土・日 限定メニュー〉

特大灰干し鯖の干物(3~4人前) 3,350円

Ash-dried Big Mackerel

火山灰の中に埋め、時間をかけて水分を吸収して干物に。酸化が抑えられ、旨みが凝縮されて身はしつとりと柔らかい。絶品です。

※ご提供にお時間をいただく場合がございます。

肉

Meat

030
和歌山
WAKAYAMA

梅酢の鶏唐揚げ

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

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。

1,000円



021
岐阜
GIFU

^{けい}鶏ちゃん

Grilled Chicken Seasoned with Miso

鶏肉をニンニク入り味噌だれに漬け込み野菜と炒めた岐阜県民のソウルフード。ごはんもお酒もすすむ濃い味。

特定原材料8品目：小麦

1,100円



046
鹿児島
KAGOSHIMA

とんこつ

Pork Stewed in Miso and Shochu

豚の骨付きバラ肉を麦味噌と芋焼酎、黒糖で煮込んだ鹿児島の郷土料理。焼酎のおつまみに、ごはんのおかずにも。

特定原材料8品目：小麦

1,400円



米と麺・汁

Rice, Noodles and Soup

飲んだあとのメに、お食事にどうぞ。

013
東京
TOKYO

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で刺身を島産の青唐辛子醤油で食べる。

特定原材料8品目：小麦

1,300円



025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのいりこ出汁茶漬け

Original Dashi from Japanese Anchovy Chazuke with Fermented Crucian Carp

熟成されたコクのある酸味がさっぱりとするお茶漬け。いりこ出汁がベースのオリジナル「白だしつゆ」をたっぷりかけて。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

950円

024
三重
MIE

伊勢うどん

Ise Udon Noodles

はるばる伊勢神宮にやってくる参拝客のために長旅で疲れた身体に柔らかいうどんを振る舞ったという。飲んだあとのメにも。

特定原材料8品目：小麦

おすすめのトッピング

●平飼い卵の温泉たまご + 300円

950円

032
島根
SHIMANE

宍道湖のしじみ汁

Clam Soup

400円

生態系の維持に取り組み資源を守り続けている宍道湖のしじみ。出雲料理に欠かせない「出雲地伝酒^{じでんしゆ}」と「森田醤油」のシンプルな味付け。お酒を飲んだあとのめに。

特定原材料8品目：小麦

お子さまメニュー

Kid's Meal

※小学生以下のお子さまが対象です。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

Kids' Meal

1,400円

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。

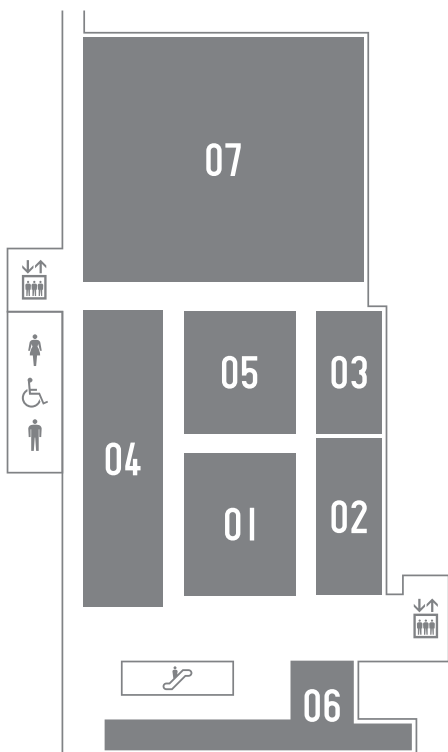
(みかん・りんごからお選び下さい)



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。