

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

島根県の味

島根定食



※左下から、時計回りに

【くじら飯】

鯨の皮を湯引きして、根菜、生姜しょうがを入れて薄口醤油と酒で味つけ。

【アラメの炒め煮】

隠岐島おきのしま「伴林アサコ商店」の見事な幅広アラメを使い、アゴ出汁でしゅで炒め煮にする。

【日本海の季節折々の干物】※写真は「エテカレイ」

「渡邊水産」の見た目も美しい「美人干物」は季節ごとに登場。

【葉わさびの醤油漬け】

東の静岡、西の島根といわれるわさび産地。

清流・高津川の水質を生かしたわさび栽培。

【赤てん】

浜田のソウルフード。唐辛子が入ることほんのり赤い練り物。

【シジミ汁】

宍道湖しじまこの在来種ヤマトシジミを、「出雲地伝酒いでんしゅ」と薄口醤油で。

※中央

【めのは（ワカメ）と十六島海苔いそひのり】

軽く炙あぶって香りと食感を引き立てた海の味。お酒の肴さかなにも良い。

【生姜糖】

香りと色合いが良い在来しゅろの出西生姜しゅせいしょうを使う。

「來間屋生姜糖本舗」の伝統の味。

料理 植本寿奈うきほんすな（d47 食堂）

写真 山崎悠次

Shimane's "Home Grown" Meal

Above photo, clockwise from the bottom left:

Whale rice: Scalded whale skin with root vegetables; **Braised Arame kelp:** Superb Arame kelp braised in flying fish stock; **Dried fish:** Watanabe Suisan offers beautiful dried fish for each season; **Pickled wasabi leaves:** Shimaneproduced wasabi is cultivated with clear river waters; **Akaten:** A slightly red fish-paste; **Clam soup:** Clams native to Shinji Lake served in light soy sauce; **Menoha (wakame) and Uppurui nori:** Lightly grilled to bring out the aroma; **Ginger candy:** Made with local Shussai ginger that has a good aroma and color

Cooked by Suna Uemoto (Chef, d47 SHOKUDO)

Photo by Yuji Yamazaki

定食

Set meal

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。

032
島根
SHIMANE

島根定食

Grilled Half-Dried Fish and Local Dishes

水を巡る島根の豊かな食文化を味わう一膳。
山陰沖の魚の一夜干し、葉わさび醤油漬、あら
めの炒め煮、十六島海苔^{うっぱるいのり}、赤てん、くじらご飯、
しじみ汁、生姜糖。

特定原材料8品目：小麦、エビ・カニ、卵

2,450円



022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 釜揚げしらすと桜エビ丼 2,300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



019
山梨
YAMANASHI

富士吉田定食 吉田のうどんとすりだね 2,200円

Chewy Udon Noodle and Homemade Spice "SURIDANE"

歯ごたえのある吉田のうどんと「すりだね」。
馬刺しと馬肉のしぐれ煮^{おし}、御師料理の小鉢。
富士山信仰の参拝登山やハタオリ産業で働
く人たちを支えた富士吉田の食。

特定原材料8品目：小麦、エビ・カニ



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。

033
岡山
OKAYAMA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「^{おく}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



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。

ごはんセット + 1,000円

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。

「^{おく}邑久カキ」の牡蠣めしセット + 1,050円

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

ごはんのおとも 山梨・富士吉田の「すりだね」 + 50円

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。

●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。

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

塩でたべる大粒稲藁納豆

+ 450円

「小林農園」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)

+ 720円/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

「タネから商店」旬野菜の小鉢

400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。

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

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

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

450円

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。

001
北海道
HOKKAIDO

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

030
和歌山
WAKAYAMA



VEG
MENU

「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。

032
島根
SHIMANE

木次乳業のチーズ

700円

Natural Cheese made by Kisusi Dairy

奥出雲の山間部で放牧される牛の栄養が残る自然に近い生乳からつくられる。ドライフルーツ付。チーズの種類は時々で変わります。

特定原材料8品目：乳

022
静岡
SHIZUOKA



くぼさんのとうふ

わさび漬け冷奴

500円

Tofu with Wasabi Pickled in Sake Lees

わさび漬けの辛みが、国産大豆を100%使用して作られる「くぼさんのとうふ」の甘みを引き立てます。冷酒と一緒にどうぞ。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

450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。

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

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。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 650円

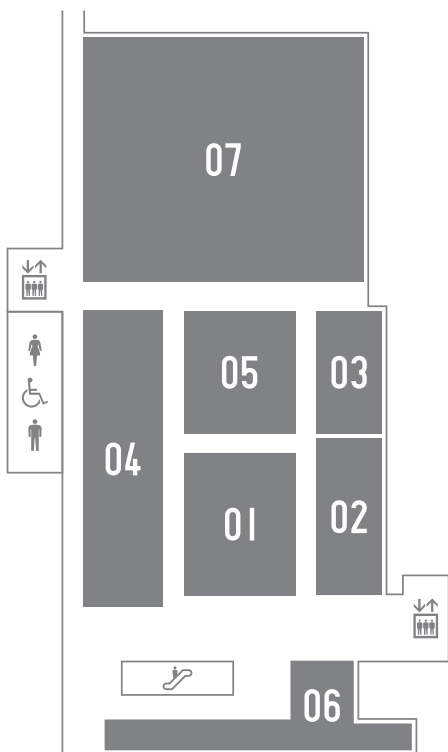
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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。