



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

900円

Ancient Rice and Seasonable Vegetables Salad ハーフ500円

「タネカラ商店」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

季節野菜とがんもどきの炊いたん

700円

Seasonable Vegetables Soaked in Dashi

「タネカラ商店」から届く旬野菜と「くぼさんのとうふ」のがんもどきをいりこ出汁が香る「白だしつゆ」で炊き上げました。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

土と根

Soil and Roots

022
静岡
SHIZUOKA



わさび漬け冷奴

Tofu with Wasabi Pickled in Sake Lees

500円

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。

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

019
山梨
YAMANASHI

ひじきとじゃがいもの煮物

600円

Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

山と海の食材を合わせてつくられる、富士講の人々に振る舞われる^{おし}御師料理。7月の富士山の開山祭では神饌^{しんせん}として供えられる。

特定原材料8品目：小麦

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

750円

Fish Marinated in Kombu

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。

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

500円

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

ハーフ300円

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。

027
大阪
OSAKA

らくだ坂納豆工房／小林農園（テンアール）

稲藁大粒納豆と温泉卵

680円

Fermented Soy Beans, Natto and Soft-boiled egg

いなわら

稲藁に住みつく天然の納豆菌で発酵させる大粒納豆に、平飼い卵の温泉卵を合わせ、オリジナルのだしつゆで味わいます。

特定原材料8品目：小麦、卵、エビ・カニ

032
島根
SHIMANE

葉ワサビのしょうゆ漬け

550円

Wasabi leaves pickled in soy sauce

「西の島根、東の静岡」といわれる良質なワサビの産地。地元では葉をよく食べるという。

特定原材料8品目：小麦

021
岐阜
GIFU

赤カブ漬けと煮たくもじ

500円

Pickled Red Turnips and Boiled Pickles

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

発酵

Fermented seasoning

日本の食文化を支える「発酵」

032
島根
SHIMANE

木次乳業のチーズ

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

1,400円
ハーフ700円

042
長崎
NAGASAKI

エタリさつまいもバター

Sweet 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。さつまいもに「エタリの塩辛」と大葉味噌バターをのせた甘じょっぱい味わい。

特定原材料8品目：小麦、乳

700円

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのとも和え

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。

700円

海 Seafood

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

033
岡山
OKAYAMA



「^おく久カキ」のカキフライ

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉

1,700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(2尾)

Crispy Deep-Fried Mackerel

1,400円

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

海 Seafood

032
島根
SHIMANE

渡邊水産

本日の一夜干し

1,030円

Today's Grilled Half-Dried Fish

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

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っとりと柔らかい。絶品です。

※ご提供にお時間をいただく場合がございます。

037
香川
KAGAWA

やまくに

パリパリいりこの「すりだね」和え 550円

Roasted Japanese Anchovy with "Suridane"

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を自家製の辛味調味料「すりだね」で和えておつまみに。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

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。

肉

Meat

027
大阪
OSAKA

昆布出汁たっぷりロールキャベツ 1,400円

Cabbage Rolls simmered in Kombu Soup

「こんぶ土居」の真昆布でとった出汁でつくるロールキャベツ。自然栽培の春キャベツの甘みと出汁の旨みが合わさったスープも美味しい。

特定原材料8品目：小麦、卵

030
和歌山
WAKAYAMA

梅酢の鶏唐揚げ

1,300円

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。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

とんこつ

1,400円

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

米と麺・汁

Rice, Noodles and Soup

飲んだあとのメに、お食事にどうぞ。

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

650円

Rice bowl topped with fresh wasabi and bonito flakes

たっぷりのかつお節におろしたての生わさび
をごはんに乗せて。枕崎の一本釣りカツオの
鰹節は風味が抜群です。

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのいりこ出汁茶漬け

950円

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

024
三重
MIE

伊勢うどん

950円

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

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。

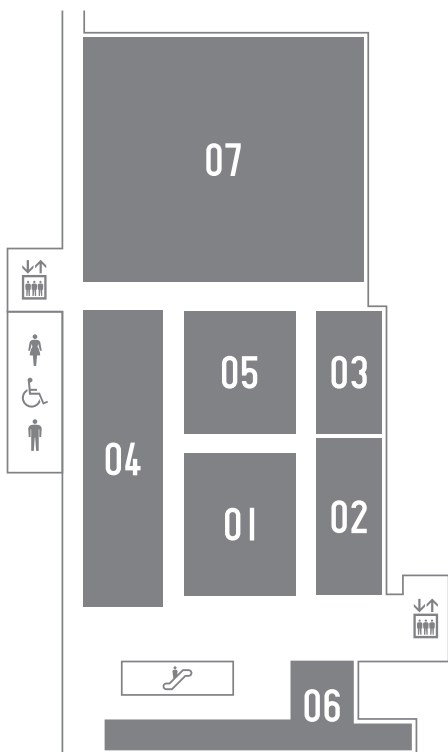
(みかん・りんごからお選び下さい)



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。