



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.

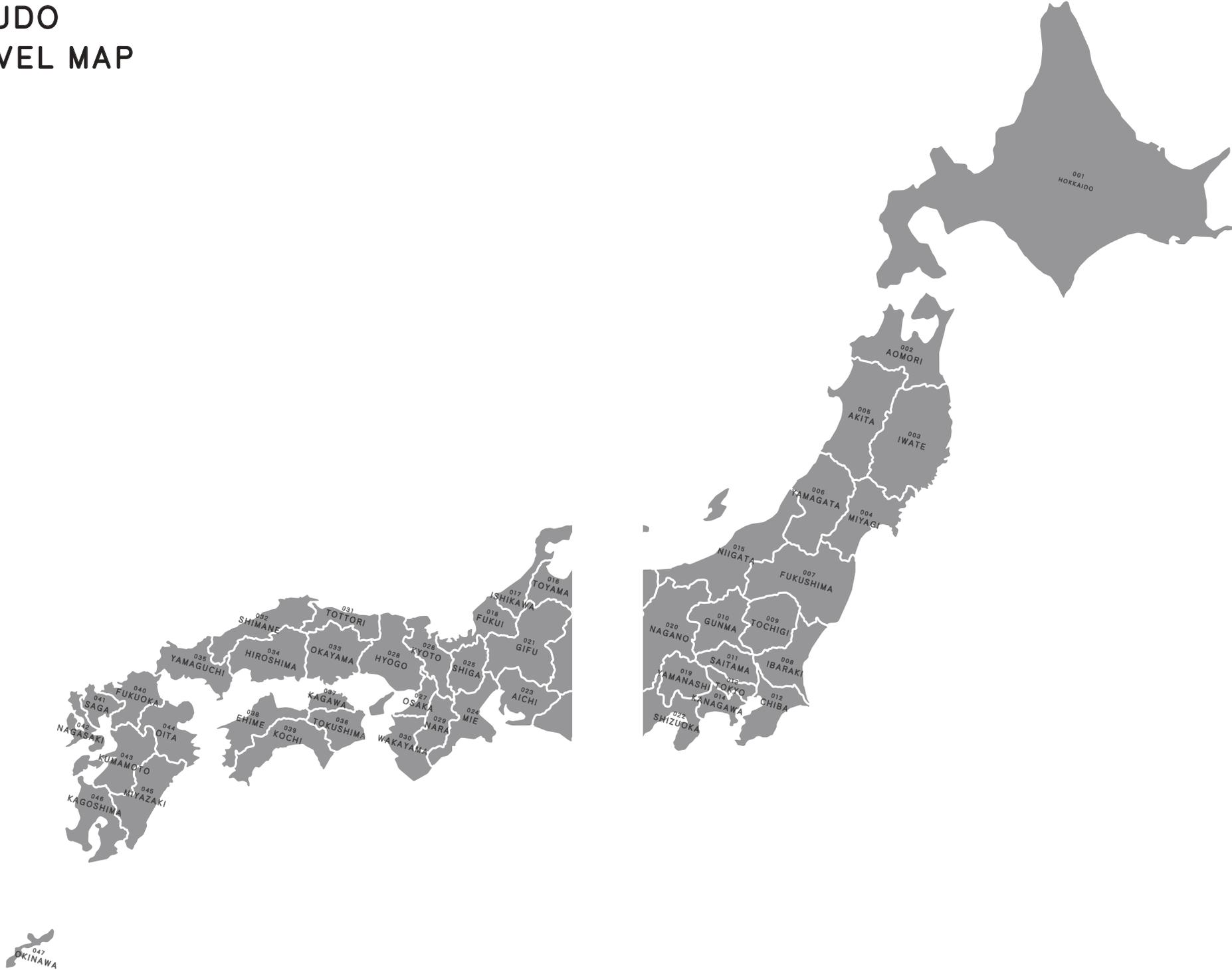
We created this place to consider, with everyone, “long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan.” There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our 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

d47 SHOKUDO  
FOOD TRAVEL MAP



タネカラ商店の十河さんが描いてくださる旬野菜。毎月、野菜と一緒に届きます。



d47食堂のみなさま  
夏は彩る さわやかな味を  
お楽しみくださいませー!!  
上においしいたしませよ!!



「小さな良い食品博覧会」をd47食堂で勝手に開催中。毎週木曜日に商品が入荷します。



鳥取・タルマーリーの渡邊格さん。  
野生酵母を培養し、パンやビールの製造を。



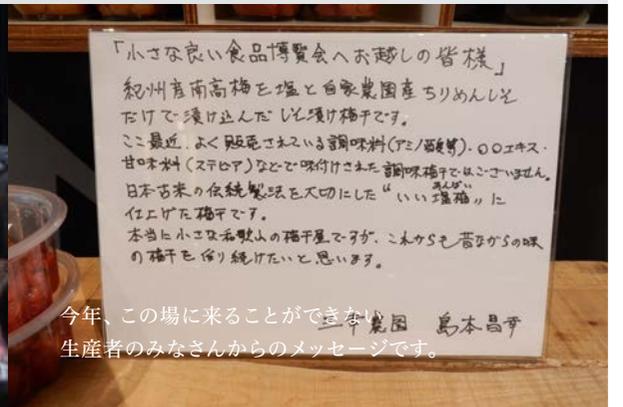
毎月第3土曜日は、d47食堂でタルマーリーの生ビールをご提供しています。



d47食堂で開催しているタルマーリーのパン販売会では「モーニングセット」をご提供!



「良い食品博覧会」では、その食品が良い理由を生産者に教わる「食の語り部」を開催。



今年、この場に来ることができた農園 島本昌平 生産者のみなさんからのメッセージです。



良い食品の「原材料」を展示しています。原材料が身近にあるものの食品には「安心」があります。



こちらも「良い食品づくり博覧会」での写真。私たち消費者と生産者との交流の場。

# 定食 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)

Set meal of Local Cuisine

015  
新潟  
NIIGATA

## 越後妻有定食(数量限定)

Pork Shabu-Shabu and Rich from Terraced Rice Fields

棚田米、越冬の為の保存食、春の山菜料理など、雪国で暮らすための知恵と郷土の味。

特定原材料7品目：小麦

1,750円



023  
愛知  
AICHI

## 愛知定食 味噌カツ

Japanese Cutlet with Rich Miso-sause

まるや八丁味噌と、三洲三河みりんで作る自家製味噌ダレ。ういろうの元祖生せんべい付き。

特定原材料7品目：卵・小麦

1,680円



042  
長崎  
NAGASAKI

## 長崎定食 松浦港のアジフライ 1,680円

Crispy Deep-Fried Mackerel

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライ。ゆで干し大根の煮物の小鉢。

特定原材料7品目：卵・小麦



# 定食 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)

Set meal of Local Cuisine

022  
静岡  
SHIZUOKA

## 静岡定食

### 釜揚げしらすと桜えび丼

Bowl of Boiled Whitebait and Raw Sakura Shrimp

駿河湾の魚介類、伊豆天城山のわさび、浜名湖の青のり等、静岡をぐると味わえる一膳。

特定原材料7品目：卵・小麦・えび

1,850円



## ランチタイムセット (11:30~14:30)

Set meal of Local Cuisine

デザート Dessert	季節のジェラート	+ 300円
	「くぼさんのとうふ」豆乳アイス	+ 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE)	+ 400円
	紅茶 (HOT / ICE)	+ 400円
	tre <sup>3</sup> tre <sup>3</sup> d オリジナルブレンドティー	+ 550円
	ランチミニビール	+ 500円
	ランチワイン	+ 500円

※収穫状況により変更する場合がございます。

# サラダ・小鉢 (11:30~14:30 / 18:00~21:30)

Salad・Side Dish

013 東京 TOKYO	季節の野菜とフルーツのサラダ Fresh Seasonal Vegetables and Fruits Salad	950円 Half 550円		
013 東京 TOKYO	「タネカラ商店」旬野菜の小鉢 Seasonal Vegetable Appetiser 特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい	500円		
013 東京 TOKYO	江戸東京野菜のおひたし Seasonal Local Vegetables in Broth 特定原材料7品目：小麦	500円		
040 福岡 FUKUOKA	明太子ポテトサラダ Potato Salad with Spicy Cod Roe 特定原材料7品目：卵・乳	550円		
016 富山 TOYAMA 	「セイヤグリー健康卵」厚焼き卵 Japanese Omelette 特定原材料7品目：卵・小麦	500円		
042 長崎 NAGASAKI 	ゆで干し大根の煮物 Dried Japanese-white-raddish in broth 特定原材料7品目：小麦	250円		
015 新潟 NIIGATA	郷土料理 <sup>にいな</sup> 煮菜 Simmered Pickled Rape-leaves 特定原材料7品目：小麦	250円		
037 香川 KAGAWA 	くぼさんのおぼろ豆腐 Hald-curdled Tofu	300円		
040 福岡 FUKUOKA	「ふくや」の辛子明太子 Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring	600円 Half 350円		
	温玉納豆のネギおかか和え Poached Egg with Spring Onion and Bonito Flakes 特定原材料7品目：卵	450円		
020 長野 NAGANO 	「村田商店」大粒納豆 Fermented Whole Soybeans	250円		
016 富山 TOYAMA 	「セイヤグリー健康卵」温泉卵 Silky Poached Egg 特定原材料7品目：卵	200円		
030 和歌山 WAKAYAMA 	「三幸農園」梅干し(白干し / 紫蘇) Salted Plums of Two Kinds : Honey or Red Shiso	各種 150円		
015 新潟 NIIGATA	新潟の夏野菜料理 やたら Chopped Herbs and Vegetables Seasoned with Spicy Seasoning 特定原材料7品目：小麦	150円		

※収穫状況により変更する場合がございます。

# 肉・魚 (18:00~21:30)

Meat・Seafood

015  
新潟

NIIGATA

## つなんポークの豚しゃぶ

900円

Pork Shabu-Shabu Tossed with Wild plants, Vinegar & Soysause

夏野菜料理やたらをのせて。

特定原材料7品目：小麦

023  
愛知

AICHI

## 味噌カツ

1,000円

Japanese Cutlet with Rich Miso-sause

自家製の八丁味噌ダレをたっぷり。

特定原材料7品目：卵・小麦

046  
鹿児島

KAGOSHIMA

## ふくどめ小牧場のハム・サラミ

1,000円  
Half 600円

Homemade Ham and Salami from Fukudome Farm

内容はその日のおすすめで。お尋ね下さい。

特定原材料7品目：小麦

038  
愛媛

EHIME

## 「みよし」のじゃこ天

各種 350円

(プレーン / ニラ生姜 / 野菜)

Fried fish cake (Plane / Leek and Ginger / Vegetable)

魚本来の美味しさを感じる無添加じゃこ天。

042  
長崎

NAGASAKI

## 松浦港のアジフライ

1尾 500円

Crispy Deep-Fried Mackerel

タルタルソース、またはレモンと天日塩で。

特定原材料7品目：卵・小麦

022  
静岡

SHIZUOKA

## 黒はんぺんフライ

2枚 400円

Fried Black Soft Fish Cake

「トリイソース」を添えて。是非ビールとご一緒に。

特定原材料7品目：卵・小麦

※収穫状況により変更する場合がございます。



鹿児島県鹿屋市「ふくどめ小牧場」。  
日本でここにしかない品種「サドルバック」を飼育する。



創業当時から使い続ける木桶で熟成を  
行っている「トリイソース」。



宇和島で完全無添加のじゃこ天をつくる  
「みよし」の三好良貴さん。

# つまみ (18:00~21:30)

snack food

013  
東京  
TOKYO

d47食堂自家製 めか漬け盛り 500円

Rice bran pickles

開店以来ずっと作り続けている食堂の原点。

001  
北海道  
HOKKAIDO

おこっぺゴーダチーズ 900円

Gouda Cheeze from North Plain Farm Half 500円

3ヶ月熟成チーズ。ドライフルーツと共に。

特定原材料7品目：乳



037  
香川  
KAGAWA

大羽いりこの南蛮酢漬け 500円

Sweet and Spicy Vinegar Marinated Iriko

「やまくに」のいりこをおつまみに。

特定原材料7品目：小麦

016  
富山  
TOYAMA

「セイアグリー健康卵」厚焼き卵 500円

Japanese Omelette

清浄な農場で育まれる健康な卵を厚焼きに。

特定原材料7品目：卵



040  
福岡  
FUKUOKA

明太子ポテトサラダ 550円

Potato Salad with Spicy Cod Roe

「ふくや」の明太子。ビールがすすみます。

特定原材料7品目：卵・乳

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾 150円

Fried chicken Salted and Dried Whole Sardine

「下園商店」の丸干し。焼酎にはこれ！

※収穫状況により変更する場合がございます。



毎日毎日、愛情を込めてめか床のお世話をします。この日は相馬ディレクター。



鹿児島県阿久根市の漁港。うるめいわし、きびなご、あじ、さばなど青魚が集まる。



季節によって変わるめか漬けの材料。



早朝4時に収穫したうるめいわしを「丸干し」に。

# 珍味 (18:00~21:30)

delicacy

022  
静岡  
SHIZUOKA

## わさび漬

Spicy Pickled Wasabi

「わさび園かどや」の無添加わさび漬。

250円

040  
福岡  
FUKUOKA

## 辛子明太子

Spicy Cod Roe with No Food Coloring

日本に明太子を広めた「ふくや」の明太子。

600円  
Half 350円

047  
沖縄  
OKINAWA

## 豆腐よう

Okinawan Style Fermented Tofu

ちびちびと、泡盛や焼酎の肴にどうぞ。

600円

017  
石川  
ISHIKAWA

## ふぐの子ぬか漬

Pickled Blue-backed fish

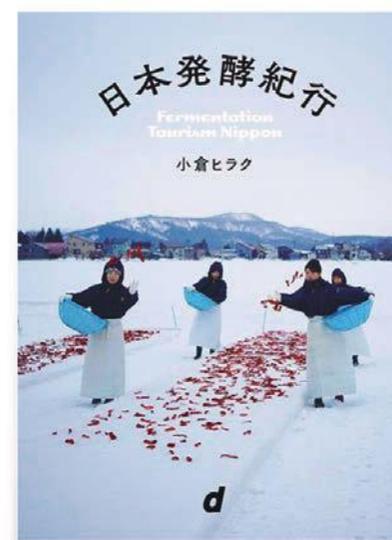
石川でしか製造が許されない伝統製法。

600円

※収穫状況により変更する場合がございます。



伊豆天城山の湧き清水で、定植～収穫まで1年半かけてじっくり育てたわさび。



発酵デザイナー小倉ヒラクさんの日本の発酵文化をリサーチした旅の記録本。



沖縄の伝統的珍味。美味しい豆腐ようを花城ツル子さんに教わった。



d47MUSEUMで行われた展覧会をきっかけに世田谷区代田(下北沢)に「発酵デパートメント」がオープン

## メのごはん (18:00~21:30)

Call it a night

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 釜揚げしらすと桜えび丼

Bowl of Boiled Whitebait and Raw Sakura Shrimp

釜揚げしらすと桜えびに、わさびを添えて。

特定原材料7品目：えび

1,300円

022  
静岡  
SHIZUOKA

### わさび丼

Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

擦りたての生わさびと鰹節をご飯にのせて。

650円

良い食品  
づくり  
の会

### おむすび(梅 / 昆布)

Two Tastes of Rice Balls

三幸農園の梅干し。こんぶ土居の昆布佃煮。

特定原材料7品目：小麦

各250円

### ごはん(ぬか漬け付き)

Bowl of Rice with Ricebran Pickles

各地から届く、月替りのお米です。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

250円

### 味噌汁

Miso Soup

各地から届く、月替りの味噌です。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

250円

## デザート (11:30~22:00)

Dessert

009  
栃木  
TOCHIGI

### 濱田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47 食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目：乳

570円

037  
香川  
KAGAWA

### 「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

醤油麴や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：乳

600円

良い食品  
づくり  
の会

016  
富山  
TOYAMA

### カスタードプリン

Homemade Custard Pudding

自家製のたまご餡のせ。

特定原材料7品目：卵・乳

600円

良い食品  
づくり  
の会

※収穫状況により変更する場合がございます。

# 生産者のご紹介

## Contributors

- |                        |  |                      |   |                        |   |                        |  |
|------------------------|--|----------------------|---|------------------------|---|------------------------|--|
| 001<br>北海道<br>HOKKAIDO |  <b>大黒 宏</b> Hiroshi Daikoku<br>ノースプレーンファーム(株) 代表取締役<br>オホーツクの大地から、健康な牛と人が織りなす乳文化の創造を目指して。            | 009<br>栃木<br>TOCHIGI |  <b>伊藤 文浩</b> Masahiko Ito<br>製陶業<br>日々過ごす場面のひと時に高揚感を感じてもらえるような器を目指しております。   | 015<br>新潟<br>NIIGATA   |  <b>若井 明夫</b> Akio Wakai<br>農業者<br>雪国の新潟県十日町市で育てた真心の商品お届けします。                                | 019<br>山梨<br>YAMANASHI |  <b>野沢 たかひこ</b> Takahiko Nozawa<br>(株)くらむぼんワイン<br>オーナー・代表取締役社長<br>勝沼の気候風土を表現する、自然なワイン造りを目指しています。                |
| 001<br>北海道<br>HOKKAIDO |  <b>井上 寛之・美由紀</b><br>Hiroyuki・Miyuki Inoue<br>工房 灯のたね 木工旋盤職人<br>旭川の職人が築き上げてきた工芸文化を汚す事のないよう精進したいと思います。 | 009<br>栃木<br>TOCHIGI |  <b>ココ・ファーム・ワイナリー</b><br>"こんなワインになりたい"という葡萄の声を生かした日本ワイン  | 015<br>新潟<br>NIIGATA   |  <b>小林 重則</b> Shigenori Kobayashi<br>(株) 小嶋屋総本店 代表取締役<br>「安全・安心・本物」原料から製品化まで一貫した工程にこだわります。   | 019<br>山梨<br>YAMANASHI |  <b>三澤 彩奈</b> Sana Misawa<br>中央葡萄酒(株) 栽培醸造責任者<br>グレイスの名に恥じない、風景の見えるワインを目指します。                                   |
| 001<br>北海道<br>HOKKAIDO |  <b>青柳 勲</b> Isao Aoyanagi<br>Arms 代表<br>木の本来持つ色や表情・温もりが伝わる様なものづくりを心掛けています。                           | 010<br>群馬<br>GUNMA   |  <b>秋山 次男</b> Tsuguo Akiyama<br>秋山農園 園主<br>神流川河岸で地場の力を邪魔しない農と暮らし   | 015<br>新潟<br>NIIGATA   |  <b>本田 龍二</b> Ryuji Honda<br>スワンレイクビール Head Brewer<br>アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物ビール」                 | 019<br>山梨<br>YAMANASHI |  <b>中村 雅量</b> Masakazu Nakamura<br>奥野田葡萄酒醸造(株) オーナー<br>小さいからこそできる丁寧なワイン造りを心掛け、葡萄のポテンシャルを最大限に活かしたワイン醸造に取り組んでいます。 |
| 001<br>北海道<br>HOKKAIDO |  <b>さっぽろ藤野ワイナリー</b><br>自然に寄り添い、極力科学的な物を使わずワイン造りしております。  | 011<br>埼玉<br>SAITAMA |  <b>鈴木 等</b> Hitoshi Suzuki<br>麦雑穀工房 オーナーフルワー<br>僕たちは"The beginning of our brewing starts in the field."を実践中の小さな醸造所です。 | 015<br>新潟<br>NIIGATA   |  <b>藤野 正次</b> Masatsugu Fujino<br>吉乃川(株) 社氏<br>目指すのは、人の和で醸す最高の酒。                             | 020<br>長野<br>NAGANO    |  <b>井垣 孝夫</b> Takao Igaki<br>(株) ナガノトマト 代表取締役社長<br>山々に囲まれた信州松本の自然環境の中で食品製造をしています。                               |
| 003<br>岩手<br>IWATE     |  <b>大和田 博 高橋 英則</b><br>Hiroshi Owada Hidenori Takahashi<br>亀ヶ森醸造所<br>花巻市大迫でワインとシードルをつづけている醸造所です。      | 012<br>千葉<br>CHIBA   |  <b>寺田 優</b> Masaru Terada<br>寺田本家 24 代目当主<br>微生物がイキイキ発酵できるよう手作りこだわりの、無農薬米を原料に昔ながらの生もと造りでお酒を醸しています。                    | 015<br>新潟<br>NIIGATA   |  <b>横山 将平</b> Shohei Yokoyama<br>吉乃川(株) 営業部<br>日本酒と人との、「良い出会い」を創ってまいります。                     | 020<br>長野<br>NAGANO    |  <b>中島 豊</b> Yutaka Nakajima<br>ドメヌナカジマ 代表<br>ドメヌナカジマのロゼはやさしい味わい、かわいいピンク色。どんな料理とも相性がいいです。                       |
| 003<br>岩手<br>IWATE     |  <b>三角 裕美</b> Yumi Misumi<br>浄法寺うるしび合同会社 塗師<br>「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」                                  | 013<br>東京<br>TOKYO   |  <b>堀 将人</b> Masato Hori<br>東京野菜ネットワーク事務局<br>野菜を通じて東京の農業の継続・発展に寄与していきたい。  | 016<br>富山<br>TOYAMA    |  <b>(株) セイアグリーステム</b><br>セイアグリー健康卵は、健康な親鶏の分身です。一つの生命をつくる栄養がバランスよく入った本物といえる卵です。              | 021<br>岐阜<br>GIFU      |  <b>蒲昌範</b> Masanori Kaba<br>明宝特産物加工(株) 代表取締役<br>素材と製法にこだわり創業の地で作り続けています。                                      |
| 006<br>山形<br>YAMAGATA  |  <b>岸平 典子</b> Noriko Kishidaira<br>(有) タケダワイナリー<br>社長 兼 栽培・醸造責任者<br>日本ワインの歴史を刻む、山形・上山の100年ワイナリー。    | 013<br>東京<br>TOKYO   |  <b>タネから商店</b><br>全国各地から、環境に負荷なく、自然を尊重し、農を生業とする農家の農産物を仕入れ、販売する八百屋。   | 016<br>富山<br>TOYAMA    |  <b>梅基 浩行</b> Hiroyuki Umemoto<br>(株) 梅清 営業主任<br>富山の魚を中心にきとぎと(新鮮)の魚をお届けしています。ぜひ召し上げてみて下さい。 | 021<br>岐阜<br>GIFU      |  <b>玉村本店 志賀高原ビール</b><br>「この地だからこそできる」「自分たちが飲みたいビール」を、楽しみながら真剣に追求していきます。                                       |
| 006<br>山形<br>YAMAGATA  |  <b>酒井 一平</b> Ippe Sakai<br>(有) 酒井ワイナリー 栽培醸造家<br>創業明治25年(1892年)、東北最古のワイナリーです。                       | 013<br>東京<br>TOKYO   |  <b>越後屋 美和</b> Miwa Echigoya<br>(株) HORIZO/東京ワイナリー代表取締役<br>自然が造り出すワインに魅せられて、小さい醸造所で頑張っています！                          | 016<br>富山<br>TOYAMA    |  <b>玉生 貴嗣</b> Takatsugu Tamou<br>玉旭酒造 代表取締役社長<br>真心のこもった酒造りを心がける私たちの理想とするのは「ずっと余韻に残る酒」     | 022<br>静岡<br>SHIZUOKA  |  <b>稲葉 伸晃</b> Keiko Katayama<br>わざび園かどや 代表<br>伊豆天城特産のわざび本物の味をぜひご堪能下さい。  |
| 008<br>茨城<br>IBARAKI   |  <b>水戸部 朝信</b> Tomonobu Mitobe<br>(株) 水戸部酒造 代表取締役<br>四代目の会長が試行錯誤して生まれた、当蔵秘伝の梅酒です。                   | 013<br>東京<br>TOKYO   |  <b>稲葉 泰三</b> Taizo Inaba<br>かつお節タイコウ かつお節目利き<br>「美味しい」をずっと追及していたら、こんなかつお節ができました。                                    | 016<br>富山<br>TOYAMA    |  <b>二上 利博</b> Toshihiro Futagami<br>FUTAGAMI 代表取締役社長<br>日常生活に寄り添えるような、真鍮の生活用品をつくっています。     | 022<br>静岡<br>SHIZUOKA  |  <b>ヘアードビール</b><br>今年創業20周年。伊豆修善寺の美しい自然の中に、個性的なビール造りに励んでいます。  |
| 008<br>茨城<br>IBARAKI   |  <b>谷 幸治</b> Koji Tani<br>木内酒造(資) 醸造責任者<br>原料と技にこだわり、190年以上本物の酒造りを目指しています。                          | 015<br>新潟<br>NIIGATA |  <b>涌井 好一</b> Koichi Wakui<br>(株) つなんボーク代表取締役社長<br>Farm to Table を理念とし、定時・定量・定質を実現します。                               | 017<br>石川<br>ISHIKAWA  |  <b>丸谷 誠慶</b> Masachika Maruya<br>丸八製茶場 代表取締役<br>原料の個性を引き出す焙煎に挑戦し、新たなほうじ茶の可能性を探索しています。     | 022<br>静岡<br>SHIZUOKA  |  <b>大石 泰生</b> Yasuo Oishi<br>(有) ヒシダイ大石商店 代表取締役<br>駿河湾の美味しい海の幸。皆様にご食べ頂きたいです。                                  |
| 009<br>栃木<br>TOCHIGI   |  <b>鈴木 稔</b> Minoru Suzuki<br>製陶業<br>益子の伝統的な土と釉薬を用いて、現代の食器を制作しています。                                 | 015<br>新潟<br>NIIGATA |  <b>河田 一二</b> Ichiji Kawada<br>風月堂菓子店 店主<br>雪国の冬は厳しくて長い。春を待ちかねたふきのとうを羊羹に練り上げてみました。                                   | 019<br>山梨<br>YAMANASHI |  <b>五味仁・洋子</b> Hitoshi・Yoco Gomi<br>五味醤油(株) 発酵兄弟<br>甲州みそを醸して152年。五味醤油の6代目とその妹。             | 023<br>愛知<br>AICHI     |  <b>水野 雄介</b> Yusuke Mizuno<br>瀬戸本業窯<br>江戸時代より人々の暮らしに寄り添った器を作り続けています。食と器の調和を感じていただけたら嬉しいと思います。                |

# 生産者のご紹介

## Contributors

027  
大阪  
OSAKA



**箕面ビール**  
美味しく楽しいビアライフを、またビールで繋がるコミュニティを箕面から

027  
大阪  
OSAKA



**土屋 純一 Junichi Doi**  
こんぶ土屋  
海と山と、人の手と知恵を合わせて、昆布の海中林を再び。

027  
大阪  
OSAKA



**奥村 茂 Shigeru Okumura**  
おくむら米穀 三代目店主  
毎日食べるお米だから 全国へ出向き厳選したお米を おすすめています。

028  
兵庫  
HYOGO



**堀江 勇真 Yuma Horie**  
(有)ムジカティー代表取締役  
生活の中に紅茶を飲む習慣を、1人でも多くとの思いで頑張っています。

029  
奈良  
NARA



**芳本 昭徳 Akinori Yoshimoto**  
芳本製作所  
資源の有効活用。吉野割箸はもったいない!が始まりです。

030  
和歌山  
WAKAYAMA



**平和酒造 (株)**  
完熟梅のみを使用しているため、完熟梅本来のフルーティな香り・やさしい甘みをお楽しみいただけます。

030  
和歌山  
WAKAYAMA



**雑賀 俊光 Toshiimitsu saika**  
(株)九重雑賀 代表取締役社長  
「寿司の発祥の地」と云われる和歌山県で、赤酢と共に原材料である酒粕の元である日本酒を醸す、日本でも珍しい蔵元です。

030  
和歌山  
WAKAYAMA



**北野 拓 Taku Kitano**  
金八みかん総販売元 かどや代表  
和歌山のうもれている優れたモノを届け、広めたいと思います!

032  
島根  
SHIMANE



**渡邊 一 Hajime Watanabe**  
(有)渡邊水産 代表取締役  
“うまいをあなたに ~それが私たちの誇りです~”

036  
徳島  
TOKUSHIMA



**阪東 高英 Takahide Bando**  
(株) 阪東食品代表取締役・園主  
阿波晩茶の生産は我が家の夏の日常風景、この何気ない日常を残す難しさを感じております。

037  
香川  
KAGAWA



**山下公一・万希子 Koichi・Makiko Yamashita**  
いりこのやまくに  
家族3人の小さないりこ屋ですが、いりこへの情熱は誰よりも熱いです!!

037  
香川  
KAGAWA



**酒井 史朗 Shiro Sakai**  
西野金蔭 (株) 醸造責任者  
さぬきの風、水、土、人から生まれる食の個性を想う

038  
愛媛  
EHIME



**井伊 友博 Tomohiro li**  
井伊商店  
麦麹独特の香りと甘みのある愛媛の麦味噌を仕込み中。

038  
愛媛  
EHIME



**三好 良貴 Yoshiki Miyoshi**  
宇和島練り物工房みよしじゃこ天マイスター  
「人々に健康と笑顔を届ける」これが私の志。

038  
愛媛  
EHIME



**戸田 久美 Hisami Toda**  
西条市生活研究協議会 さつき会  
無形文化財にもなった石鎚黒茶。国内外へと発信していきたい。

038  
愛媛  
EHIME



**宇都宮 幸博 Chisahiro Utsunomiya**  
無茶々園 生産者代表  
ミカン山から海を眺めながら汗をぬぐい1日に感謝しています。

038  
愛媛  
EHIME



**高橋 享平・尚子 Kyohei・Naoko Takahashi**  
大三島ブルワリー 経営者  
しまなみ海道、大三島へ是非!美味しいビールで乾杯しましょう!

038  
愛媛  
EHIME



**岡田 将太郎 Shotaro Okada**  
千代の亀酒造 代表取締役  
農業・発酵文化を守るために酒造りをしています。地域の好循環を目指します。応援お願いします。

038  
愛媛  
EHIME



**梅山窯**  
梅山窯は砥部町で最も古い窯元。砥部焼の伝統を継承しながら“用と美”にこだわりをもって制作に取り組んでいます。

038  
愛媛  
EHIME



**中田 正隆 Masataka Nakata**  
砥部焼窯元  
砥部焼の中で楽しく使いやすい器作りを心がけていきたい。

039  
高知  
KOCHI



**大下 健一 Keinichi Oshita**  
JOKI COFFEE  
コロナで劇的に変わってしまった世の中ですが、美味しいコーヒーは変わりません!

039  
高知  
KOCHI



**竹内 太郎 Taro Takeuchi**  
トトレレ (株) 代表取締役  
山の暮らしの心地よさを商品に託しています。

039  
高知  
KOCHI



**蔵田 克巳 Katsuki Kurata**  
(有)スタジオオカムラ 事業本部長  
弊社は添加物をできるだけ使用しないで商品を製造しています。

039  
高知  
KOCHI



**山本 勘介 Kansuke Yamamoto**  
(株) 無手無冠 代表取締役社長  
お客様を笑顔に出来るお酒を、そんなお酒を目指して造っています。

039  
高知  
KOCHI



**土佐のあまみ屋**  
「あまみ」は、珊瑚やクジラを育む美しい土佐の海と、太陽、風の恵みから生まれました。

040  
福岡  
FUKUOKA



**味の明太子 ふくや**  
ふくやを愛し、育てて下さったお客様と地域に感謝し、これからも明太子を作り続けます。

041  
佐賀  
SAGA



**今村 肇 Hajime Imamura**  
今村製陶 代表  
素材や技術を今に活かした器を作り、次に繋ぐ存在でありたいと思っています。

042  
長崎  
NAGASAKI



**中嶋 恒治 Koji Nakashima**  
中嶋本店 代表取締役社長  
「思いやりの心」を理念に良い食品作りを切望しています。

042  
長崎  
NAGASAKI



**横山 雄三 Yuzo Yokoyama**  
重家酒造 (株)  
代表取締役社長・焼酎杜氏  
麦焼酎の発祥である壱岐焼酎をメジャーにしたい。

045  
宮崎  
MIYAZAKI



**白尾 尚美 Naomi Shirao**  
白玄堂代表  
日本茶インストラクター・リーダー  
有機宮崎茶を通してお茶の楽しさを伝える活動を行っています。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



**下園 正博 Masahiro Shimozono**  
三代目下園薩男  
「アケネ、うまいネ、自然だネ 食べル、泊まれル、イフシビル」

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



**倉本 哲 Satoshi Kuramoto**  
湯砂菜企画 代表  
地域資源開発プランナーとしてモノづくりに励んでおります。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA



**若松 徹幹 Tekkan Wakamatsu**  
大和桜酒造 杜氏  
合言葉は YOKABAN (よか晩) FOR LIFE



良い食品  
づくり  
の会

「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

## 良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



### 良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



### 食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



### 良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



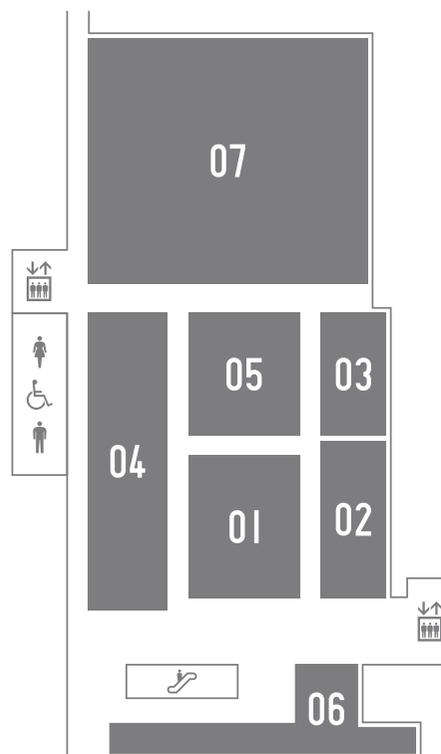
### 認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

# 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、強い意志を持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。



## 05/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。





drink & dessert

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

# デザート

dessert

013  
東京  
TOKYO

## d47フルーツサンド

700円

d47 Fruit Sandwich

季節のフルーツに、たっぷりの自家製クリームをあわせて。(14:30 ~のご提供です)

特定原材料7品目：乳・小麦

009  
栃木  
TOCHIGI

## 濱田さんのヨーグルト

570円

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

濱田庄司家で守られる種菌で、d47 食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目：乳

037  
香川  
KAGAWA

## 「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

Soy Milk Ice Cream

「くぼさんのとうふ」の豆乳と豆腐のアイスクリーム。醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：小麦



016  
富山  
TOYAMA

## カスタードプリン

600円

Homemade Custard Pudding

セイアグリー健康卵を使用。朱鞠小豆の白あんを使った自家製のたまご餡をのせて。

特定原材料7品目：卵・乳



濱田さんのヨーグルトを使った自家製ヨーグルトクリームに、旬の果物を。



dたべる研究所で行った豆腐の勉強会。  
久保食品の代表・久保隆則氏。

「土佐のあまみ屋」の天日塩。火を使わず、海水を自然結晶させて作る貴重な塩。

# 珈琲・紅茶

Coffee・Tea

039  
高知  
KOCHI

## 珈琲 JOKI COFFEE

本山町吉野川沿いにある「JOKI COFFEE」。「本当のおいしいとは、手間がかかっていて、不自然でないこと」を話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されたコーヒー。

Kaivo Blend (HOT) 550円  
Sweet / Bright / Sour

Adelie Blend (ICE) 550円  
Sweet / Rich roasted smell

028  
兵庫  
HYOGO

## 紅茶 MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

D&DEPARTMENTオリジナル  
ダージリン (HOT) 580円  
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ (ICE) 580円  
Earl Grey

チャイ (HOT / ICE) 680円  
Chai Tea  
特定原材料7品目：乳



# ハーブティー

Wild Herb Tea

039  
高知  
KOCHI

## tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 摘み草ブレンドティー

Wild Herb Tea

仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

d オリジナルブレンド (HOT) 660円  
d Original Blend Tea

季節のブレンド (HOT) 680円  
Seasonal Blend Tea

カミツレ (ICE) 680円  
Roasted green tea blended with Chamomile and Spearmint

026  
京都  
KYOTO

志ば久の赤紫蘇ソーダ 800円  
Red Shiso Soda (Homemade soda with Fresh Red Shiso)

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る自家製ソーダ。

京都の大原にある志ば久。  
初夏には無農薬の赤紫蘇が畑一面に広がる。



tre3tre3 代表の竹内太郎さん。  
後ろに流れるのは仁淀川に流れ込む源流水。



0.01g 単位のブレンド。大自然で自生した野草の力強さは、僅かな差で風味に与える影響が大きい。



# 茶・発酵茶

Japanese greentea・Fermentation tea

037  
香川  
KAGAWA

## 和三盆と煎茶のセット

Green Tea and Wasanbon (Try with Japanese traditional suger)

800円

200年伝統製法を続ける三谷製糖の和三盆。  
京の煎茶とともに。

045  
宮崎  
MIYAZAKI

白玄堂

## 釜炒り茶 かなで

Kamairicha Kanade (Roasted Green Tea)

600円

生葉を400度の釜で炒る、室町時代初期に中国から伝来した製法。

017  
石川  
ISHIKAWA

丸八製茶場

## 加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

一番茶の茎の部分だけを、芯から浅く焙じた加賀棒茶。



036  
徳島  
TOKUSHIMA

阪東農園

## 阿波晩茶

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、酸味がありすっきりとした後味。

038  
愛媛  
EHIME

さつき会

## 石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

600円

石鎚山の麓、小町町石鎚地区に古くから伝わる。温度で味わいが変わる。



和三盆の原料となる「白下糖」を作るため、昔ながらの方法で蜜を絞り出す。



新茶の時期、毎年 d47travel store の店頭立つ白玄堂の白尾尚美さん。



菓子木型職人・市原吉博さんによる「d」の木型で抜いた和三盆のセット



石鎚黒茶を作る「西条市生活研究協議会 さつき会」会長の戸田久美さん。



# みかんジュース

Citrus juice

## みかんジュース飲み比べ 1,500円

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 9 varieties)

全9種のみかんジュースの中から好きなものを3～9種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

038  
愛媛  
EHIME

### ニノファーム

Nino farm

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは「柑橘ソムリエ」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

#### はるか

Haruka

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対し、後味はすっきり。

750円

#### ブラッドオレンジ

Blood orange

国内栽培は珍しい、イタリア発祥の柑橘。コクある甘味と独特の香り。

850円

038  
愛媛  
EHIME

## 無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。

無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

#### 甘夏

Amanatsu

夏蜜柑から生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるような酸っぱさ。

650円

#### ジューシーフルーツ

Juicy Fruit

和製グレープフルーツともいわれる河内晩柑。甘い香りと爽やかな酸味。

650円

#### 伊予柑

Iyokan

名前の由来は「伊予の国」。柚子のような香りと、じんわりした苦味。

650円

#### ひょう柑

Hyokan

台湾から渡り弓削島で作られてきた。甘味・酸味・苦味のバランスが良い。

650円

#### せとか

Setoka

皮が薄く、身が詰まった「柑橘界の王様」。上品な甘さが特徴。

700円

#### 不知火

Shiranui

デコボンの別名。口に広がる甘味に対し、飲む時の酸味が際立つ。

650円

#### 温州みかん

Citrus unshiu

日本を代表する柑橘。馴染みある甘味と爽やかな香りが特徴。

650円

# 生ビール

Draft Beer

038  
愛媛  
EHIME

大三島ブリュワリー

## カカオブラック

Cacao black(Black Beer / Refreshing aftertaste)

1,000円

醸造家・高橋享平氏が大三島に移住し2018年に創設したブリュワリー。現地の無農薬栽培の柑橘を、旬によって使い分ける。

015  
新潟  
NIIGATA

妻有ビール

## めでたしゴールデンエール

Medetashi Golden Ale(Fruity / Quaffable)

1,000円

「両親の出身地・十日町を盛り上げたい」という地元への思いで高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。

7月18日・19日限定!

031  
鳥取  
TOTTORI

タルマーリー

## 季節のビール

Seasonal Wild Yeast Beer

1,000円

パンを作れば作るほど地域環境と社会が良くなる。をモットーに鳥取でパン工房を構えるタルマーリー。パンづくりで得た知識をもとに、野生酵母でビール造りを行う。

ビールに合うオススメ料理はこちら!

「明太子ポテトサラダ」「松浦港のアジフライ」「味噌カツ」「はんぺんフライ」

# 瓶ビール

Bottle Beer

027  
大阪  
OSAKA

箕面ビール

## スタウト

Stout(Bitter / Coffee and chocolate like flavor)

950円

コーヒーやチョコレートを思わせるフレーバー。何杯でも飲みたい黒ビール。

022  
静岡  
SHIZUOKA

ペアドビール

## スルガベイ インペリアル IPA

Imperial IPA (Strong bitter aftertaste)

980円

とにかく苦いのが好き!という方におすすめ。アルコール度数8.5%

## わびさびジャパンエール

Wabi Sabi Japan Ale(Slightky bitter like greentea)

980円

地元産のわさびと緑茶を使い、くせがなく爽やかで飲みやすい。

020  
長野  
NAGANO

志賀高原ビール

## 美山ブロンド

Miyama Bronde(Sweetness from rice / Smooth)

980円

自家栽培のホップ“信州早生”と酒米“美山錦”で醸造。レモンのような香り。

015  
新潟  
NIIGATA

スワンレイクビール

## コシヒカリ仕込み

Swan lake beer(Sweetness from rice / Sharp)

1,000円

地元笹神の特別栽培こしひかりを使用したキレのあるライスビール。

011  
埼玉  
SAITAMA

麦雑穀工房

## 雑穀ヴァイツェン

Weizen(Brewed with various millet / Mellow)

1,200円

自家栽培の大麦やライ麦、キビ、アワを使ったまろやかな味わいの小麦ビール

047  
沖縄  
OKINAWA

ヘリオス酒造

## シークワサーエール

White Ale(Brewed with Japanese citrus fruit / Fresh)

1,000円

沖縄産シークワサーの果実の甘みと酸味が爽やかな夏らしいビール

# 白ワイン / グラス

ボトルリストもご紹介します。

White wine (Glass)

## 白ワイン飲み比べセット

3 White Wine Flight Set

1,700円

(ナイアガラ / グリド甲州 / ハナミズキブラン)

001  
北海道  
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー

### ナイアガラ・ナチュラルスパークリング

Sapporo Fujino Winery (Citrus / Fresh)

「農業を控えてぶどうを栽培し、体に良いワインを作りたい」という想いから始まる。白桃、西洋梨の香り広がるフレッシュな味わい。

Glass 900円

Bottle 5,800円

019  
山梨  
YAMANASHI

中央葡萄酒

### グリド甲州

Grace wine (Spicy / Clear)

「甲州を日用へ」という想いから生まれたワイン。

爽やかな柑橘、スパイスの香りの後に来るほのかな苦味が心地いい。

Glass 900円

Bottle 5,800円

019  
山梨  
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

### ラ・フロレット ハナミズキブラン

Okunota winery (Dogwood flavor / Juicy)

自然農法を取り入れた畑で育てた完熟甲州を野生酵母で醸造。  
ハナミズキをイメージした華やかな香りと余韻がある。

Glass 1,050円

Bottle 6,800円

白ワインに合うオススメ料理はこちら！

「旬野菜とフルーツのサラダ」「つなんポークの豚しゃぶ」「厚焼き卵」



機山洋酒工業の「キザンワイン白」は  
ナガオカケンメイのお気に入り。  
ボトルをご用意しております。



山梨ワインツーリズムの発起人で  
「フォーハーツカフェ」のオーナー  
大木貴之さん。



2017年良い食博覧会では、  
中央葡萄酒の方をお招きし、  
「良い」ワインの勉強会。



奥野田ワイナリーは、  
自然農法で微生物パワーを  
活かしたワインづくりを行う。

# 赤ワイン / グラス

ボトルリストもご紹介します。

Red wine (Glass)

## 赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,600円

(ペティアン ナチュラル ロゼ / まぜこぜ赤 / 農民ロツソ)

020  
長野  
NAGANO

ドメーヌナカジマ

### ペティアンナチュラルロゼ

Domaine Nakajima Winery (Flavor like Strawberry Candy / Soft)

自然農法に習い、葡萄本来の力を発揮させる畑づくりを行う。野生酵母で醸造された味は優しく、気軽に飲みたくなる。

Glass 930円

Bottle 6,000円

006  
山形  
YAMAGATA

酒井ワイナリー

### まぜこぜ赤

Sakai Winery (Non-filtered)

ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めした際に残った澱部分を落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めたワイン。

Glass 770円

Bottle 4,800円

009  
栃木  
TOCHIGI

ココファームワイナリー

### 農民ロツソ

Coco Farm Winery (Juice / Mellow)

急斜面に開墾された葡萄畑の手入れは、ほとんどが人の手によるもの。赤い果実の香りと上品な甘みのある、食卓で囲みたいワイン。

Glass 950円

Bottle 6,000円

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっぺゴーダチーズ」「つなんポークの豚しゃぶ」「味噌カツ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」



8月上旬の「マスカットベリー A」  
和食にも合わせやすい日本産まれの赤ワイン葡萄。



山梨に行ったらあって欲しい山梨ワインの“生き字引”新田正明さん。



「スチューベン」発酵後の様子。  
(東京ワイナリーにて)



日本の固有種「甲州」の葡萄畑を見渡せる、勝沼醸造のテラス。

## 白ワイン / ボトル

White wine(bottle)

019  
山梨  
YAMANASHI  
ダイヤモンド酒造  
シャンテ 下岩崎甲州  
Diamond Winery(Crispy / Rich) 5,800円

勝沼町下岩崎地区の甲州を使用。きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

019  
山梨  
YAMANASHI  
機山洋酒工業  
KIZAN白  
Kizan Winery(Fresh / Sour / Dry) 4,700円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。伝統的手法で可能性を引き出す。

001  
北海道  
HOKKAIDO  
タキザワワイナリー  
ミュラートウルガウ  
Takizawa Winery(Spicy like ginger and white pepper / Fruity) 6,800円

野生酵母で自然に任せた醸造。自然の力を引き出し、生命力を感じるワイン造りを行う。

006  
山形  
YAMAGATA  
リングリらっぱ  
リングリらっぱシードル ドライ  
Ringorirappa Cider(Clear) 5,800円

持続可能な農業を続けるため化学肥料・農薬不使用。天然酵母で発酵させている。

## 赤ワイン / ボトル

Red wine(bottle)

019  
山梨  
YAMANASHI  
ダイヤモンド酒造  
シャンテ ティント  
Diamond Winery(Fruity / Spicy) 5,100円

「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指したワイン造りを。

019  
山梨  
YAMANASHI  
勝沼醸造  
アルガーノ フォーゴ  
Katunuma Winery(Fruity / Sour like blackberry) 4,800円

和食との相性を考えられたワイン。ラベルは美術作家である綿貫宏介氏が手掛ける。

019  
山梨  
YAMANASHI  
くらむぼんワイン  
マスカット・ベリーA  
Kuramubon winery(Oaky / Juicy) 5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナリー。より自然な味わいのワインを目指している。

# 木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake・Brandy)

012  
千葉  
CHIBA

寺田本家

## 木桶仕込

Terada-Honke Kioke zikomi

24代目・寺田優さんは「お蔵フェスタ」の発起人。新しい発酵文化を牽引し、神崎町の未来を導くパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

半合 700円

007  
福島  
FUKUSHIMA

仁井田本家

## にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み

Nida-Honke Kioke zikomi

2021年、震災から10年の節目に、福島の木で木桶づくりを目指す。全ての酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

半合 500円

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

## ISUMI KOSUI PEAR

The First Batch in Kioke Barrel

2019年ついに誕生した木桶仕込み。隣町、いすみ市のとれたての幸水を洗って、砕いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。

20ml 1,100円

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介します！

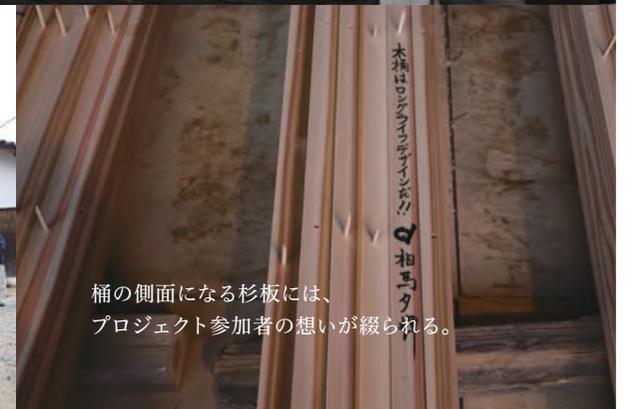
- ・静岡 トリイソース
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・福岡 ミツル 醤油醸造元
- ・香川 ヤマログ 醤油
- ・愛知 丸又商店のたまり醤油、白たまり醤油
- ・山梨 五味醤油



2012年、ヤマログ醤油五代目  
山本康夫さんの呼びかけからスタートした。



1本の竹を割き、2人1ペアになって  
竹籠(たけたが)を編む。



桶の側面になる杉板には、  
プロジェクト参加者の想いが綴られる。



ヤマログ醤油の150年以上経過している  
木桶。触るとフワフワとした菌が覆う。



醸造室の中央に据えられる大きな木桶。  
(mitosaya 薬草園蒸留所)

# 日本酒

Sake

## 日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

1,600円

(富富富 / 媛人 / 吉乃川 / 香取)

016 富山 TOYAMA	玉旭酒造 <b>富富富</b> Tama-asahi (slightly sparkling, like white wine) 真心が行き渡る規模で酒造りを行う。富山米「富富富」の甘みと酒母搾りならではの酸味をもつ。	半合 750円
038 愛媛 EHIME	千代の亀酒造 <b>媛人 A/END(えんど)</b> Chiyonokame (Sour / Clear) 地元の米・水・酵母・人から造られる。「次に繋げる」という思いを込めた新ブランド。	半合 500円
015 新潟 NIIGATA	吉乃川酒造 <b>吉乃川 厳選辛口</b> Yoshinogawa (dry) 醸し続けて470年、日本で最も古い酒蔵。夏は米作り、冬はその米で酒造りのサイクルを変わることなく続ける。	半合 500円
012 千葉 CHIBA	寺田本家 <b>香取 純米自然酒80</b> Terada-Honke (Mild / Mellow) 蔵付きの天然菌のと地元の無農薬米でつくる自然酒。「木桶仕込職人復活プロジェクト」の一員であり「お蔵フェスタ」の発起人。	半合 500円

日本酒に合うオススメ料理はこちら！

「江戸東京野菜のおひたし」「『みよし』のじゃこ天」「ふぐの子ぬか漬け」「大羽いりこの南蛮酢漬け」



一切添加物を使わずに全て蔵付きの菌で発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。



媛人 A/ENDは、2019年開催 d47MUSEUM「47酒店」の中からセレクト。

# 焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦 Barley chochu	044 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
	042 長崎 NAGASAKI	重家酒造 確蔵 古酒限定酒 25度 Kakuzo	600円
芋 Barley chochu	046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 ヤマトザクラ ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円
栗 Barley chochu	042 長崎 NAGASAKI	無手無冠 ダバダ火振り Dabada	600円

焼酎に合うオススメ料理はこちら！

「ウルメイワシ丸干し」「大羽いりこの南蛮酢漬け」「豆腐よう」



## 梅酒

(ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)  
Plum Wine (on the rock / soda / water / hot water)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

平和酒造

### 鶴梅 完熟

Turuume(Fully Ripe Plum)

完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。

700円

006  
山形  
YAMAGATA

水戸部酒造

### 山形正宗 梅酒

Yamagatamasamune (Sake based)

水戸部家の梅酒がルーツ。日本酒仕込み。

700円

030  
和歌山  
WAKAYAMA

九重雑賀

### 雑賀梅酒

Saika (Sake based)

紀州南高梅を清酒で漬け込む。食中酒にも。

700円

008  
茨城  
IBARAKI

木内酒造

### 木内梅酒 (ロック)

Kiuchi (Beer based spirits) (on the rock)

ビールスピリッツを使用。さらりとした味わい。

700円

037  
香川  
KAGAWA

西野金陵

### 白下糖梅酒(ロック)

Shiroshita (Brewed with Crude Sugar)(on the rock)

三谷製糖の白下糖(和三盆の原料)を使用。

700円

027  
大阪  
OSAKA

河内ワイン

### エビス福梅

Ebisu-Fukuume (Brandy based)

とろりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。

700円

## 果実酒

Fruit liquor (on the rock / soda / water / hot water)

039  
高知  
KOCHI

アリサワ酒造

### 文化人 山北みかん (ロック)

Mandarin orange(on the rock)

山北みかんの生搾り果汁を使用。

700円



良い食品  
づくり  
の会

「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。

## 良い食品の4条件と4原則

良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心



### 良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



### 食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



### 良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



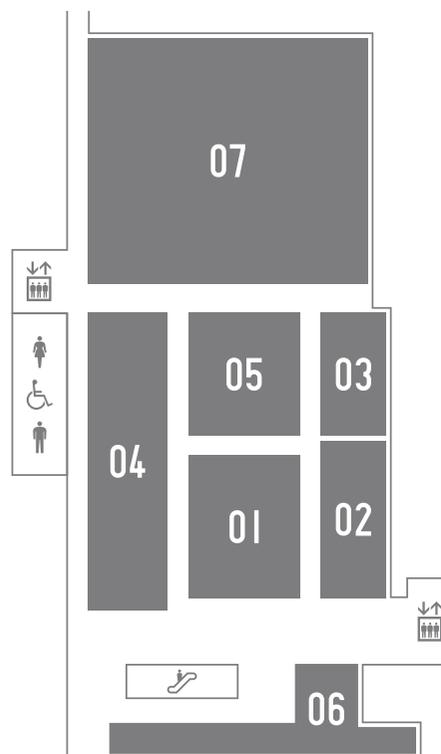
### 認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

# 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、強い意志を持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。



## 05/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。

