



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



青ヶ島 青耐. あおちろ



d47 食堂 instagram にて
最新情報を配信しています。



Photo by Yuji Yamazaki



海も山もある富山県。8年前に作られた富山定食の続編を作るため、2度目の訪問です。



北陸唯一の種麴店「石黒種麴店」。
富山県の食文化に米麴は欠かせない。



浄土真宗が根付く富山県で、宗祖・親鸞
聖人の法要に作られてきた報恩講料理。



もともと印象に残ったのがバタバタ茶。
お茶は無料で振る舞われ、地元民の憩いの場。



海に面する旭町にはたら汁を出す食堂が並ぶ。
訪れた栄食堂にも朝食を求めるひとたちが。

定食

Set Menu

昼 11:30-15:00L.O.

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

016
富山
TOYAMA

富山定食 大門素麺とバイ飯

2,100円

Ookado Thin Wheat Noodle and Shellfish Rice

大門素麺と渦巻蒲鉾、郷土料理のよごし、
報恩講料理のまるやま、山と海の食文化を。
特定原材料7品目：卵・小麦



021
岐阜
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん

1,800円

Grilled Chicken Seasoned with Miso and Local Dishes

ニンニク入り味噌だれに漬けた鶏肉と野菜炒め。
飛騨の赤かぶら漬け、古漬けの煮たくもじ。
特定原材料7品目：小麦



013
東京
TOKYO

タネから商店の季節野菜定食

1,780円

Seasonal Organic Vegetables brought by Tanekarashoten

土や種のことを大切に育てる農家から届く、
旬の野菜が主役。内容は季節によります。
特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,880円

Crispy Deep-Fried Mackerel and Side Dishes

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



※収穫状況により変更する場合があります。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

Kids' Meal

※小学生以下のお子さまが対象です

1,400円



アジフライ1尾に、昆布の佃煮を添えたごはん
と味噌汁。ヨーグルトと季節の果物付き。

特定原材料7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

Side Menu

単品 Single Item	温玉おかか納豆	+ 600円
	辛子明太子 (ハーフサイズ)	+ 350円
	三幸農園の梅干し (白干し / 紫蘇)	+ 150円
デザート Dessert	自家製ヨーグルト	+ 300円
	豆乳アイス	+ 400円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE)	+ 500円
	紅茶 (HOT / ICE)	+ 500円
	ミニビール	+ 600円
	ミニワイン	+ 500円
ごはん Rice	大盛り	+ 100円
	おかわり	+ 150円

单品

A la carte

021
岐阜
GIFU

鶏ちゃん

900円

Grilled Chicken and Vegetables Seasoned with Miso and Garlic

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、野菜と炒めた地元料理。

特定原材料7品目：小麦

008
茨城
IBARAKI

干し芋素揚げ

600円

Fried Dried Potato

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1尾 600円

Crispy Deep-Fried Mackerel

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7品目：小麦・卵

022
静岡
SHIZUOKA

焼き黒はんぺん

2枚 550円

Grilled Black Fish Cake

イワシで作る静岡の練り物。わさび漬けを添えて。



2016年から提供開始した「岐阜定食」。冬の長い地域ならではの、発酵の知恵が詰まっている。



茨城県の特産品として納豆はすぐに名前が挙がるかもしれませんが、実はほしいもづくりも盛んで、生産量は全国で9割を占めています。

单品

A la carte

016
富山
TOYAMA

真鯛の昆布締め

Sea Bream

鯛の旨味が味わえる天日塩でどうぞ。

550円

013
東京
TOKYO

自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

開店以来ずっと続けているd47 食堂の原点。

500円

014
神奈川
KANAGAWA

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

生命力に満ちた季節の野菜を使います。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

400円

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

Local Seaweed "Arame" Cooked with Soy Sauce

日本古来の肉厚な海藻を甘辛く味付け。

特定原材料7品目：小麦

250円

042
長崎
NAGASAKI

ゆで干し大根の煮物

Simmered Dried White Radish

土地柄を生かし、茹でてから干す島の特産品。

特定原材料7品目：小麦

250円



創業当初から続けているd47食堂のめか漬け。
今年から木桶も使い始めました。



その土地で生き延びた野菜のタネは
その土地の味を、次の世代へ伝えます。



豊かな富山湾で獲れる魚たち。
昆布締めにするので長く楽しめる。



タネから商店の十河さんが描いてくれた
ぬり絵。お子さまにプレゼントしています。



富山の地元のスーパーでは、
色とりどりの新鮮な魚が並んでいる。

单品

A la carte

- | | | |
|------------------------|--|-----------------|
| 013
東京
TOKYO | 温玉おかか納豆
Natto and Poached Egg with Bonito Flakes
温泉玉子と納豆の上にかつお節をたっぷり。
特定原材料7品目：卵 | 600円 |
| 040
福岡
FUKUOKA | 辛子明太子
Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring
日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。 | 600円
半分 350円 |
| 030
和歌山
WAKAYAMA | 「三幸農園」の梅干し
Salted Plum / Choose Plane or Perilla
「白干し」または「紫蘇」からお選びください。 | 各150円 |
| 020
長野
NAGANO | 「村田商店」の納豆
Fermented Soy Beans, Natto
信州大豆ひとすじ。内容は日替わり。塩でも。 | 350円 |
| 015
新潟
NIIGATA | 大地のおかず
Preserved Food from Echigo Tsumari
越後妻有の天然蒨の薑と山胡桃のおかず味噌。
特定原材料7品目：小麦 | 250円 |
| 012
千葉
CHIBA | 平飼い卵の温泉たまご
Boiled Free-Range Egg
穀物で健康に育つ鶏の卵の黄身はレモンイエロー。
特定原材料7品目：卵 | 200円 |

おつまみ

Nibbles for Drinks

- | | | |
|-------------------------|--|---------|
| 016
富山
TOYAMA | ホタルイカの沖漬け
Firefly Squid Pickled in Soy Sauce
思っているよりひと回り大きい。肝が濃厚。
特定原材料7品目：小麦 | 680円 |
| 016
富山
TOYAMA | 富山の肴
Smoked Firefly Squid and Local Fish Cake
ホタルイカの燻製とうずまき蒲鉾をセットに。 | 600円 |
| 046
鹿児島
KAGOSHIMA | 丸干しウルメイワシ
Whole Dried Round Herring
丸干しの食文化をこの先にも。焼酎にはこれ。 | 3尾 150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。 | 600円 |
| 001
北海道
HOKKAIDO | おこっぺゴータチーズ
Grassfed Gouda Cheese
有機の牧草を食べて育つ牛の乳で。ドライフルーツ付。
特定原材料7品目：乳 | 700円 |

軽食

Light Meal

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

Rice Bowl with Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

1,200円

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。小鉢と味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

026
京都
KYOTO

ちりめんじゃこごはん

Rice with Dried Young Sardines Seasoned with Sansho

1,300円

"素材を活かし切る" 佃煮屋の津乃吉。2種のち
りめんと、厚揚げのごぼう味噌焼き、味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

037
香川
KAGAWA

15:00-17:00 限定

いりこ出汁の梅とろろうどん

Udon in Dried Sardine Broth with Sour Plum and Konbu

1,200円

やまくにのいりこからとった出汁つゆのかけ
うどん。紫蘇梅と白とろろ乗せ。小鉢付き。

特定原材料7品目：小麦



主に豊後水道で獲れた上質なちりめんじゃこは、手作業で選別してから佃煮に。



じゃこを炊いて余った調味液は、料理に活用。どんな素材も活かし切る。



「まずはおいしい、ということを大切にしたい」と、代表の吉田大輔さん。フードロスという言葉より、生産者への感謝から商品が生まれる。



小中学生向けの教室も開催。産業の未来に向け、次世代を担う子供たちへの教育も欠かせない。



最高の一本釣本枯節にこだわる、かつお節の目利き、タイコウの稲葉泰三さん。



やまくにさんのりこは新鮮さが特徴。その証拠に口がかぱっと空いている。

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

600円

d47 食堂自家製。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。

特定原材料7品目：乳

013
東京
TOKYO

カスタードプリン

Custard Pudding

650円

なめらかな食感のプリン。黄身と白餡のあんをのせて。

特定原材料7品目：乳、卵

037
香川
KAGAWA



くぼさんのとうふ 豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

800円

醤油3種と一緒にお出しします。天日塩をかけても。

特定原材料7品目：小麦

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス

Daajeling Tea Ice Cream

780円

MUSICA TEAのdオリジナル茶葉使用。dクッキー付。

特定原材料7品目：乳・卵

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズンアイス

Rum Raisin Ice Cream

800円

ヘリオス酒造の沖縄産黒糖ラム酒を使った大人なアイス。dクッキー付。

026
京都
KYOTO

黒豆アイス

Black Soy Bean Ice Cream

820円

津乃吉で黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を活用。dクッキー付。

特定原材料7品目：乳・小麦

d47 食堂のレシピを元にアイスを作ってもらっている、熊本県合志市にある「SLOW GELATO」。
素材を活かし、手間暇をかけて丁寧に。



dクッキーは群馬県の有機農家、磯貝さんの全粒粉を使用しています。



炊く時には多めに煮汁を必要とし、縁起物である黒豆煮は、割れてしまうと商品にできない。アイスにすることで、素材を最後まで活かす。



1952年創業、約70年の歴史がある紅茶専門店、日本で初めて本格的なポットサービスを提供したTea Saloon MUSICA。



生産者のご紹介

Contributors

001
北海道
HOKKAIDO



大黒 宏 Hiroshi Daikoku
ノースプレーンファーム (株) 代表取締役
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。

001
北海道
HOKKAIDO



井上 寛之・美由紀
Hiroyuki・Miyuki Inoue
工房 灯のたね 木工旋盤職人
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。

001
北海道
HOKKAIDO



青柳 勲 Isao Aoyanagi
Arms 代表
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。

001
北海道
HOKKAIDO



さっぽろ藤野ワイナリー
自然に寄り添い、極力科学的な物を使
わずワイン造りをしております。

003
岩手
IWATE



大和田 博 高橋 英則
Hiroshi Owada Hidenori Takahashi
亀ヶ森醸造所
花巻市大迫でワインとシードルをつっ
ている醸造所です。

003
岩手
IWATE



三角 裕美 Yumi Misumi
浄法寺うるしび合同会社 塗師
「浄法寺漆を守り、伝え、さらなる発展へ」

004
宮城
MIYAGI



佐々木 重兵衛 Jubei Sasaki
仙台味噌醤油 (株) 代表取締役社長
食後もスッキリ。赤みの濃厚な味わい
と香りをお楽しみ下さい。

006
山形
YAMAGATA



岸平 典子 Noriko Kishidaira
(有) タケダワイナリー
社長 兼 栽培・醸造責任者
日本ワインの歴史を刻む、山形・上山
の100年ワイナリー。

006
山形
YAMAGATA



酒井 一平 Ippei Sakai
(有) 酒井ワイナリー 栽培醸造家
創業明治25年(1892年)、東北最古の
ワイナリーです。

006
山形
YAMAGATA



岩谷 遼人・恵美
Sumito Megumi Iwatani
グローバルアグリネット 代表取締役・妻
自分と家族、そして飲んでくれる方へ、嘘
のないやさしいワインをつくっているだけ

006
山形
YAMAGATA



佐藤 春樹 Haruki Sato
株式会社日々 代表取締役
ご先祖から受け継いできた種と大地に
感謝して日々チャレンジ!

006
山形
YAMAGATA



五十嵐 大輔 Daisuke Igarashi
金三郎 十八代目
甘くて瑞々しい種無し の140年の歴史あ
る庄内柿をどうぞ

006
山形
YAMAGATA



熊谷 太郎 Taro Kumagai
La Jomon 代表
醸造は人なり。自然の恵みを引き出すこ
とに徹したいと思っています。

006
山形
YAMAGATA



河原 伸丞 Shinsuke Kawahara
かわはらファーム
山形の小さな小さな農家がつくったお
米。自然の大きな力と多くの人の力添え
でできたお米。

006
山形
YAMAGATA



水戸部 朝信 Tomonobu Mitobe
(株) 水戸部酒造 代表取締役
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。

007
福島
FUKUSHIMA



石橋 恒男 Tsuneko Ishibashi
石橋花屋 代表
桜は、昔と変わらない桜酒を使って丁寧
に心を込めて作っています

008
茨城
IBARAKI



谷 幸治 Koji Tani
木内酒造 (資) 醸造責任者
原料と技にこだわり、190年以上本物の
酒造りを目指し続けています。

008
茨城
IBARAKI



鬼澤 幸幸 Hiroyuki Onisawa
(株) 幸田商店 代表取締役社長
太陽と黒土と海風が育んだ茨城のソウル
フードほしいも

008
茨城
IBARAKI



唐澤 秀 Shu Karasawa
自然栽培農家 Paradise Beer Factory 代表
この世をパラダイスにしたいと、パラダイ
スははじめました!

008
茨城
IBARAKI



浅見 義美 Asami Yoshimi
(株) 袋田食品 (株) 工場長
茨城県奥久慈から伝統の食材をお届け
します。

008
茨城
IBARAKI



鈴木 朝郎 Tomorou Suzuki
(株) スズキファーム 代表取締役
本当の蓮根の美味しさを多くの方に伝い
たい一心で頑張ってます!

008
茨城
IBARAKI



山口 成子 Seiko Yamaguchi
ひまわり工房代表
茨城町の一部の地域で伝承されている
郷土料理作れる人も少なくなって幻の料
理です。

008
茨城
IBARAKI



木村 昇 Noboru Kimura
木村製茶工場
茨城県でおいしい烏龍茶を目指して頑張っています。

008
茨城
IBARAKI



菊池 啓司 Keiji Kikuchi
(有) 菊水食品 納豆職人
納豆の本場茨城で、日本一うまい納豆を作り続けたい。

008
茨城
IBARAKI



常磐 伸一 Shinichi Tokiwa
常磐商店 代表
霞ヶ浦産の佃煮や煮干を作り続けて110年

009
栃木
TOCHIGI



鈴木 稔 Minoru Suzuki
製陶業
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。

009
栃木
TOCHIGI



伊藤 文浩 Masahiko Ito
製陶業
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。

009
栃木
TOCHIGI



ココ・ファーム・ワイナリー
“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

010
群馬
GUNMA



秋山 次男 Tsuguo Akiyama
秋山農園 園主
神流川河岸で地場の力を邪魔しない農と暮らし

011
埼玉
SAITAMA



鈴木 等 Hitoshi Suzuki
麦雑穀工房 オーナーブルワー
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。

012
千葉
CHIBA



寺田 優 Masaru Terada
寺田本家 24代目当主
微生物がイキイキ発酵できるよう手作りにこだわり、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。

013
東京
TOKYO



堀 将人 Masato Hori
東京野菜ネットワーク事務局
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。

013
東京
TOKYO



タネから商店
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。

013
東京
TOKYO



越後屋 美和 Miwa Echigoya
(株) HORIZO/東京ワイナリー代表取締役
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！

013
東京
TOKYO



稲葉 泰三 Taizo Inaba
かつお節タイコウ かつお節目利き
「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。

013
東京
TOKYO



奥山 晃 Akira Okuyama
青ヶ島酒造 杜氏
伝統の焼酎造りを残していきたい。

013
東京
TOKYO



高橋 万太郎 Mantaro Takahashi
職人醤油 代表
日本各地の醤油を100mlサイズで紹介する醤油専門店/三口醤油皿で「醤油の使い分け」を当たり前にしていく活動を推進中。

015
新潟
NIIGATA



涌井 好一 Koichi Wakui
(株) つなんぼく 代表取締役社長
Farm to Table を理念とし、定時・定量・定質を実現します。

015
新潟
NIIGATA



河田 一二 Ichiji Kawada
風月堂菓子店 店主
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。

015
新潟
NIIGATA



若井 明夫 Akio Wakai
農業者
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。

015
新潟
NIIGATA



小林 重則 Shigenori Kobayashi
(株) 小嶋屋 総本店 代表取締役
「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。

015
新潟
NIIGATA



本田 龍二 Ryuji Honda
スワンレイクビール Head Brewer
アメリカで金賞受賞「世界が認めた本物ビール」

015
新潟
NIIGATA



藤野 正次 Masatsugu Fujino
吉乃川 (株) 杜氏
目指すのは、人の和で醸す最高の酒。

015
新潟
NIIGATA



横山 将平 Shohei Yokoyama
吉乃川 (株) 営業部
日本酒と人との「良い出会い」を創っていきたくです。

生産者のご紹介

Contributors

015
新潟
NIIGATA



小林 英雄 Hidemasa Kobayashi
コバヤシワイナリー代表取締役
ワインで楽しく元気になれると嬉しいです。

016
富山
TOYAMA



(株) セイアグリーステム
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。

016
富山
TOYAMA



梅基 浩行 Hiroyuki Umemoto
(株) 横清 営業主任
富山の魚を中心にきときと(新鮮)の魚
をお届けしています。ぜひ召し上がって
みて下さい。

016
富山
TOYAMA



玉生 貴嗣 Takatsugu Tamou
玉旭酒造 代表取締役社長
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」

016
富山
TOYAMA



≡ FUTAGAMI

二上 利博 Toshihiro Futagami
FUTAGAMI 代表取締役社長
日常生活に寄り添えるような、真摯な生
活用品をつくっています。

016
富山
TOYAMA



愛場 亮・千恵子 Ryo Aiba・Chieko Aiba
愛場商店 作り手夫婦
富山の鮮度と素材を感じるシンプルな商
品作っています。

016
富山
TOYAMA



石黒 八郎 Hachiro Ishiguro
有限会社石黒種麴店 代表取締役社長
江戸中期より昔ながらの製法で麴を作
り続けています。

016
富山
TOYAMA



畑 彰 Akira Hata
畑醸造株式会社 専務
北陸富山の最も寒い1~3月に仕込みを
行っている手造り醤油をお楽しみくだ
さい。

016
富山
TOYAMA



麻生 大輔 Daisuke Asou
(株) 富山ねるものコーポレーション
代表取締役
化学調味料を使わないこだわりのかま
ぼこをお届けします。

017
石川
ISHIKAWA



丸八製茶場

丸谷 誠慶 Masachika Maruya
丸八製茶場 代表取締役
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。

019
山梨
YAMANASHI



五味仁・洋子 Hitoshi・Yoco Gomi
五味醤油 (株) 発酵兄弟
甲州みそを醸して152年。五味醤油の6
代目とその妹。

019
山梨
YAMANASHI



野沢 たかひこ Takahiko Nozawa
(株) くらむぼんワイン
オーナー・代表取締役社長
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。

019
山梨
YAMANASHI



GRACE WINE

三澤 彩奈 Sana Misawa
中央葡萄酒 (株) 栽培醸造責任者
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。

019
山梨
YAMANASHI



中村 雅量 Masakazu Nakamura
奥野田葡萄酒醸造 (株) オーナー
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。

019
山梨
YAMANASHI



土屋 幸三 Kozo Tsuchiya
横山洋酒工業 (株) 代表取締役
地元産ぶどうのみを使い、上質な日常ワ
インを作っています。様々な食事と合わせ
てお楽しみください。

020
長野
NAGANO



井垣 孝夫 Takao Igaki
(株) ナガノトマト 代表取締役社長
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。

020
長野
NAGANO



中島 豊 Yutaka Nakajima
ドメーヌナカジマ 代表
ドメー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。

020
長野
NAGANO



玉村本店 志賀高原ビール
「この地だからこそできる味」「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。

021
岐阜
GIFU



蒲 昌範 Masanori Kaba
明宝特産物加工 (株) 代表取締役
素材と製法にこだわり創業の地で作り続
けています。

021
岐阜
GIFU



与嶋 靖智 Yasunari Yoshima
飛騨高山よしま農園
和食の名脇役、乳酸発酵赤かぶ漬を飛
騨高山から発信します。

022
静岡
SHIZUOKA



稲葉 伸児 Keiko Katayama
わさび園かどや 代表
伊豆天城特産のわさび
本物の味をぜひご堪能下さい。

022
静岡
SHIZUOKA



ベアードビール
今年創業20周年。伊豆修善寺の美しい
自然の中、個性的なビール造りに励んで
います。

022
静岡
SHIZUOKA



大石 泰生 Yasuo Oisih
(有) ヒシダイ大石商店 代表取締役
駿河湾の美味しい海の幸。皆様に食べ
て頂きたいです。

022
静岡
SHIZUOKA



鳥居食品 (株)
熟成用の木桶を四石の大きさに
Downsizing 中です。

023
愛知
AICHI



水野 雄介 Yusuke Mizuno
瀬戸本業窯
江戸時代より人々の暮らしに寄り沿った
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く思います。

023
愛知
AICHI



澤田 英敏・薫
Hidetoshi・Kaoru Sawada
「白老」澤田酒造 (株) 六代目蔵元
働き手も、売り手も、買い手も、世間も、
自然も醸し続ける酒蔵に。

025
滋賀
SHIGA



ヒトミワイナリー
国産生ブドウ100%を使用した日本ワイ
ンを、すべて無濾過で造っています。

026
京都
KYOTO



久保 統 Hajime Kubo
京漬物 志ば久 製造責任者
志ば漬・赤紫蘇と向き合い、日々精進。

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



土居 純一 Junichi Doi
こんぶ土居
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 おすすめしています。

028
兵庫
HYOGO



堀江 勇真 Yuma Horie
(有) ムジカティール代表取締役
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ーな香り・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 Toshimitsu 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・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～”

033
岡山
OKAYAMA



光畑 隆治 Takaharu Mitsuhashi
魚春 5 代目店主
美味しかった感動は忘れない。記憶に
残る“美味しい”を代々伝えてます。

033
岡山
OKAYAMA



高原兄弟 (陽平・隆平)
Yohei・Ryuhei Takahara
醸造元 名刀味噌本舗 三代目
自然を楽しみまごころを込めて醸造して
います。

033
岡山
OKAYAMA



植田 輝義 Teruyoshi Ueda
アーチファーム 黄二郎大使・岡バク大使
明治 5 年から栽培されている岡山黄二郎を
守り続けます

033
岡山
OKAYAMA



(株) 大手饅頭伊部屋
天保八年 (1837 年) 創業から変わらな
い伝統の味「大手まんぢゅう」

033
岡山
OKAYAMA



殊尾 悠平 Yuhei Seno
koti brewery 代表
昔の人の知恵 (故知) から未開の地 (胡
地) を切り拓くビール造り

033
岡山
OKAYAMA



高橋 竜太 Ryuta Takahashi
domaine tetta 代表
中国山脈の麓、岡山県北部でぶどう
造りから始めたワイナリーです。

033
岡山
OKAYAMA



木村 肇 Hajime Kimura
備前焼窯元 一掃窯
是非、岡山上に備前焼の里 伊部 (いんべ)
にお越しください。

生産者のご紹介

Contributors

033
岡山
OKAYAMA



安藤 騎虎 Kiko Ando
鳴瀬窯 -narutaki- 作陶家
備前焼は風土の力を凝縮した器です。

033
岡山
OKAYAMA



三村 直也 Naoya Mimura
三村珈琲店・店主
背景のある珈琲、景色の見える珈琲をお届けします。

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
西野金陵 (株) 醸造責任者
さぬきの風、水、土、人から生まれる食の相性を想う

037
香川
KAGAWA



山本 康夫 Yamamoto Yasuo
ヤマロク醤油 五代目
子や孫の世代に本物の木桶仕込み醤油を残し伝える。

038
愛媛
EHIME



井伊 友博 Tomohiro Ii
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 Yoshiaki Miyoshi
宇和島練り物工房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
大三島プリュワリー 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。応援をお願いします。

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
生活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 勲介 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。

039
高知
KOCHI



長崎 雅代 Masayuki Nagasaki
ファームベジコ 代表
高知の元気な野菜やハーブが、味の記憶となりましますよ!

039
高知
KOCHI



井上 雅恵 Masae Inoue
井上靴店 7 代目
昔ながらの製法で、靴や味噌をコトコト手作りしています。

039
高知
KOCHI



桐島 正一 Shoichi Kirishima
桐島畑代表
四万十流域で、心を込めて野菜を育てています。

039
高知
KOCHI



和田 亜紀 Aki Wada
葉山庵のごはん～二十四節気と薬膳～
高知の旬をお料理します。高知の美味
しいものはお任せください。

039
高知
KOCHI



松崎 敦子 Atsuko Matsuzaki
土佐伝統食研究家 代表
高知の素晴らしい食事を生かした伝統
料理を伝えたい。

039
高知
KOCHI



大北 和 Kazu Ookita
大北果樹園 園主
土佐文旦を世界へ！これからも、柑橘を
通じて沢山の人の人との出逢いと経験に感動
したい。

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。

041
佐賀
SAGA



野村 浩哉 Hiroya Nomura
Have a nice coffee 店主
海外で独立。焙煎機製造などを行い約
10年。帰国後、焙煎所を開始。日々挑
戦を続けています。

042
長崎
NAGASAKI



中嶋 恒治 Koji Nakashima
中嶋屋本店 代表取締役社長
「思いやりの心」を理念に良い食品作り
に切確しています。

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 岩崎焼酎をメ
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
三代目下園隆男
「アクネ、うまいネ、自然だネ 食ベル、
泊まれル、イワシビル」

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
りに動んでいます。

046
鹿児島
KAGOSHIMA



若松 徹幹 Telkan Wakamatsu
大和桜酒造 社氏
合言葉は YOKABAN (よか晩) FOR LIFE

046
鹿児島
KAGOSHIMA



福留 洋一 Yoichi Hukumoto
ふくどめ小牧場 取締役
兄弟の力を合わせ「小さな幸せ」を食
卓にお届けいたします。

047
沖縄
OKINAWA



小野 あきお Akio Ono
泡盛之店 琉夏 代表
各蔵を廻り自分の下で確かめた旨い酒
を適的な価格でお届けします



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。



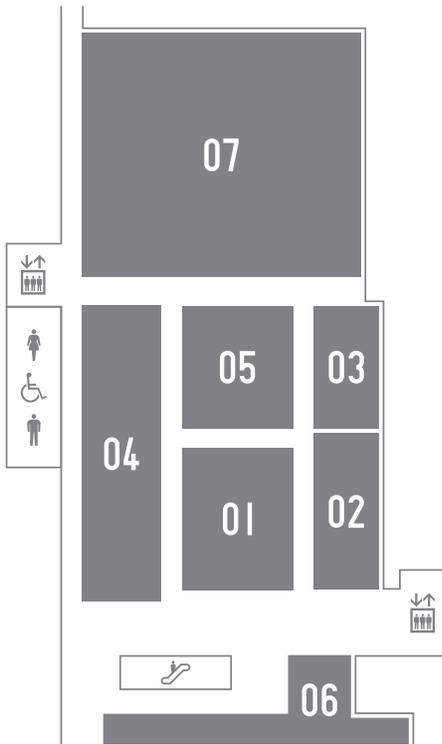
認定品

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。



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。

