



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

居羊馬、秋山農園、さんへ
麦の山と味噌の山に
行って来ました

自然栽培で農薬を行わない秋山農園。
毎年 食堂スタッフは
麦を元気に育てるための「麦の山」と
食堂お弁当の「味噌作り」へ。



去年仕上げた
米と麦の合わせ味噌。
おみそ汁に仕上がります。



d47 食堂 instagram にて
最新情報を配信しています。
D47.SHOKUDO

茨城定食

茨城県の味



霞ヶ浦で朝どりの新鮮なしらうおを扱う「常磐商店」は、地元民にとって、なくてはならない存在。



茨城の保存食・凍みこんにゃく。
藁の上にスライスしたこんにゃくを
並べ天日干しする。その時にできる藁の跡。



茨城町に伝わるおもてなし料理・つと豆腐。
現在ただひとりの作り手、山口成子さん。



「幸田商店」で見学させていただいた干し芋製造。
"皮むき隊"が手にする芋は熱々の蒸したて。
それぞれの工程で熟練の技術を目の当たりにした。



「菊水食品」の藁納豆には、地元農家たちの
自然栽培の大豆を使用。粘りが違う。

定食

Set meal of Local Cuisine

008
茨城
IBARAKI

茨城定食 霞ヶ浦のしらうお丼 1,800円
Boiled Middle-sized Whitebait Bowl

蓮根の天ぷら、凍みこんにゃく入りけんちん汁。つと豆腐、干し芋3種、納豆付き。
特定原材料7品目：卵、小麦



024
三重
MIE

三重定食
めはりずしと熊野地鶏 1,950円

Sushi Wrapped in Mustard Leaves and Steamed Chicken
塩漬けた高菜で包んだおむすび。地鶏の蒸し煮には新姫のごまだれを。塩羊羹付き。
特定原材料7品目：小麦



032
島根
SHIMANE

島根定食 カマスの一夜干し 1,680円
Half - Dried Barracuda

塩のみで作られる昔ながらの一夜干し。隠岐の島産の海藻、あらめの炒め煮の小鉢。
特定原材料7品目：小麦



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



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 1,300円
Kids' Meal

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

Set meal of Local Cuisine

デザート Dessert	かいつかの焼き芋 自家製ヨーグルト 豆乳アイス	+ 300円 + 300円 + 300円
ドリンク Drink	コーヒー (HOT / ICE) 紅茶 (HOT / ICE) tre ³ tre ³ dオリジナルブレンドティー	+ 500円 + 500円 + 550円

定食に合う単品メニューはこちら！

菊水食品の納豆、三幸農園の梅干し、辛子明太子

小鉢

Side Dish

008 茨城 IBARAKI	温玉納豆のネギおかか和え Poached Egg with Green Onion and Bonito Flakes 特定原材料7品目：卵	600円	013 東京 TOKYO	d47食堂自家製 ぬか漬け盛り Fried chickenSalted and Dried Whole Sardine	500円
008 茨城 IBARAKI	「菊水食品」の農家の納豆 Fermented Whole Soybeans	400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
032 島根 SHIMANE	あらめの炒め煮 Braised Seaweed 特定原材料7品目：小麦	250円	001 北海道 HOKKAIDO	おこっぺゴーダチーズ(ドライフルーツ付き) Gouda Cheeze from North Plain Farm 特定原材料7品目：乳	700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	008 茨城 IBARAKI	ほしいもの素揚げ Fried Dried Sweet Potato	600円
016 富山 TOYAMA	「セイアグリー健康卵」の温泉卵 Silky Poached Egg 特定原材料7品目：卵	200円	038 愛媛 EHIME	「みよし」のじゃこ天 Fried fish cake	350円
030 和歌山 WAKAYAMA	「三幸農園」の梅干し(白干し / 紫蘇) Salted Plums of Two Kinds : Honey or Red Shiso	各種 150円	008 茨城 IBARAKI	つと豆腐 Local Tofu of Ibaraki, Simmered with Soysauce 特定原材料7品目：小麦	300円
			046 鹿児島 KAGOSHIMA	ウルメイワシ丸干し Fried chickenSalted and Dried Whole Sardine	3尾 150円

※収穫状況により変更する場合がございます。

ごはんもの

Rice Dish

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

700円

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。



おむすび(梅 / 昆布 / とろろ昆布) 各300円

Two Tastes of Rice Balls(Salted Plum / Konbu / Shredded konbu)

三幸農園の梅干、こんぶ土居の昆布を具に。

特定原材料7品目：小麦

ごはん(ぬか漬け付き)

250円

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。

味噌汁

250円

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。

デザート

Dessert

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

570円

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

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目：小麦



006
山形
YAMAGATA

森茶アフォガート

820円

Soy Tea Affogato with Brown Rice Tea

在来大豆・森茶を深煎りして作るジェラートに

「岡野園」の宇治抹茶入り玄米茶をかけて。

特定原材料7品目：乳、卵

+ 100円でdクッキー(1枚)をお付けできます。(数量限定)

019
山梨
YAMANASHI

味噌ケーキ

600円

Miso Pound Cake

五味醤油さんと一緒に仕込んだ味噌を使う甘

じょっぱいケーキ。白あんクリームを添えて。

特定原材料7品目：小麦、乳

013
東京
TOKYO

d&ロールケーキ

650円

d & Swiss roll

もっちりとした生地で、ミルクジャム、ホワイト

チョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目：小麦、乳、卵

※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
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



さっぼろ藤野ワイナリー
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につ
く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
食後もスツクリ。赤みその濃厚な味わ
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 Ipppei 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、醜
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
石橋靴屋 代表
靴は、昔と変わらない靴箱を使って丁寧
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 宏幸 Hiroiyuki 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
スはじめました!

008
茨城
IBARAKI



浅見 義美 Asami Yoshimi
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います!

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 丈浩 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
(株) 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) HORIGO/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。

015
新潟
NIIGATA



涌井 好一 Koichi Wakui
(株) つなんボーク代表取締役社長
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
農家
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
ていきたいです。

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ると嬉しいです。

生産者のご紹介

Contributors

016 富山 TOYAMA



(株) セイアグリーシステム
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、フ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) 横浦 営業主任
富山の魚を中心ときととき(新鮮)の魚をお届けしています。ぜひ召し上がってみてください。

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掛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



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、真摯の生活用品をつくっています。

017 石川 ISHIKAWA



丸谷 誠慶 Masachika Maruya
丸八製茶場 代表取締役
丸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求しています。

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代目とそめ。

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



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
機山洋酒工業 (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造っています。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 伸晃 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動んでいます。

022 静岡 SHIZUOKA



大石 泰生 Yasuo Oishi
(有) ヒンダイ大石商店 代表取締役
駿河湾の美味しい海の幸。皆様にご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
瀬戸本業業
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
動き手も、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 志ばい 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
美味しく楽しいピブライフを、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 Toshihiko 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~"

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
自然を慈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 黄ニラ大使・岡バク大使
明治5年から栽培されている岡山黄ニラを守り続けます

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



妹尾 悠平 Yuhei Seno
okuti 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、岡山県北西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 一陽窯
是非、岡山に備前焼の里 伊部 (いんべ) に越してください。

033 岡山 OKAYAMA



安藤 騎虎 Kiko Ando
鳴瀧窯 -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
魚春5代目店主
さぬきの風、水、土、人から生まれる食の相性を思う

生産者のご紹介

Contributors

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
宇和島織り物工務みよし・ひやこ天マイスター
「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 薫
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 Masayo Nagasaki
ファームベジコ 代表
高知の元気な野菜やハーブが、味の記憶となりますように！

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
栗山庵のこはん ~二十四節気と薬膳~
高知の旬をお料理しています。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承料理を伝えたい。

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。

042
長崎
NAGASAKI



中崎 恒治 Koji Nakashima
中崎屋本店 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願しています。

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 苧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
「アクネ、うまいネ、自然だね 食ベル、泊まれル、イワシビル」

046
鹿児島
KAGOSHIMA



倉本 哲 Satoshi Kuramoto
湯砂菓企画 代表
地域資源開発プランナーとしてモノづくりに関心しております。

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

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度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。



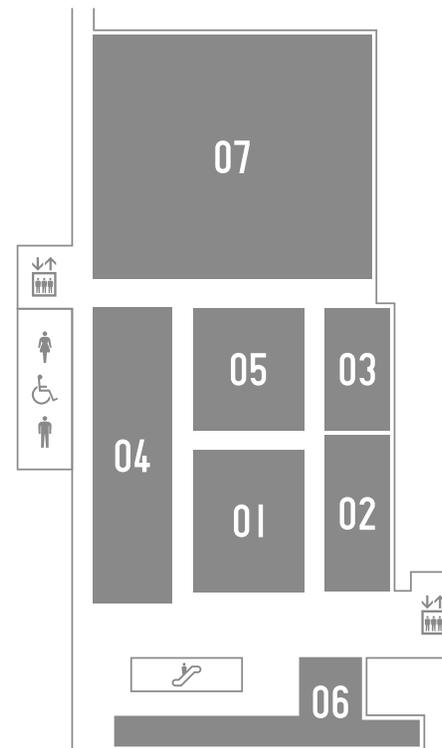
認定品

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。

