



“食のロングライフデザイン”を生産者、料理人、生活者 みんなで考える場所 「dたべる研究所」2019年6月6日（木）D&DEPARTMENT TOKYOにオープン

D&DEPARTMENTは、生産者、料理人、生活者が一緒につくり、一緒に食卓を囲むことは、食文化を長く健やかに育み続けていくことにつながっていくと考え、D&DEPARTMENT TOKYO（世田谷区奥沢）の1階で19年続いたダイニングをリニューアルし、2019年6月6日（木）「dたべる研究所」をオープンしました。

D&DEPARTMENTが運営するd47食堂（渋谷ヒカリエ）では、47都道府県の「その土地らしさ」を、食を通して編集、発信しています。その土地に長く続く食文化を実際に足を運んで学び、その土地ごとの魅力をたっぷり込めて、県の定食を開発してきました。活動をしていく中で、日本中で地域の食文化に関心が高まってきている一方で、生産地は過疎化や核家族化が加速的に進み、実際に郷土料理をつくれる人、つまりその地域の食文化を次の世代に継承する人は、じわりじわりと減ってきていることを実感しました。一緒につくって、一緒にたべるような、食卓を中心にした体験ができる場所をつくるのが、生産者の方々や地域のお母さんたちから学んだ食の知恵を、もう一度、家庭の食卓に戻す仕組みになるのではないかと。その思いから、D&DEPARTMENTの新たなチャレンジ「dたべる研究所」を立ち上げました。47都道府県の食文化を味わえる食堂、生産者と一緒に食卓を囲むような勉強会、その土地の知恵を身につける料理教室、日本各地の生産者がつながり、これからの食のロングライフデザインを開発していく活動拠点となります。

【メニュー】

味噌、香辛料、発酵など、47都道府県で出会った食文化から、毎月ひとつを研究テーマとして選び、日本列島を縦断的に体験できるビュッフェ形式の定食スタイルのランチ。

また、47都道府県のロースター、自生野草茶、果実ソーダやフロートが季節に合わせて登場。カフェタイムのお食事は、D&DEPARTMENT DININGの定番メニューだった「d&ドライカレー」や「d&オムライス」をお楽しみいただけます。6月のテーマは「味噌」。



【料理教室】

現地取材を通して、直接教えていただいた、奈良の「柿の葉寿司」や高知の「田舎寿司」など郷土料理の教室に加え、「出汁のひき方教室」や「ぬか漬け教室」など、日本食の基本にまつわる料理教室を行います。生産者、料理人、生活者が一緒につくり、一緒にたべる料理教室です。

7月6日（土）に出汁教室かつおぶし編、7月27日（土）に寿司づくり教室を開催予定です。イベントによって講師は異なります。詳細はwebサイトやSNSで公開していきます。



【商品開発】

生産の現場では、どうしても一般流通しにくい野菜や果実が生まれます。傷があるだけで味には支障のないそれらや、製造過程で生まれるけれど使い途がない副原料、今となってはなかなか実施されない地域ならではの加工技術を、ライフストック(=生きた価値のある在庫)として活用していく商品開発を行います。

6月は、愛媛県「河内晩柑」を使用したドリンクやデザートを提供します。文旦の仲間である河内晩柑は、5月に実をつけ、翌年の春以降に収穫時期を迎えるまで樹上で越冬しますが、寒さに弱く、落ちて傷がついてしまう実もたくさんあります。愛媛の農家さんよりそれらを買取り、ソーダ、サングリア、タルトをつくりました。



【店舗概要】

名称：dたべる研究所（ディタべるケンキュウジョ）

d TABERU LAB

住所：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢8-3-2

電話：03-5752-0120

オープン日：2019年6月6日

営業時間：11:30～19:00（水曜休）

ランチ 11:30～15:00

カフェ 15:00～19:00

（L.O.フード18:00 / ドリンク18:30）



客席数：36席（テーブル24席、カウンター12席）※全席禁煙、エントランスに喫煙スペースあり

運営：D&DEPARTMENT PROJECT

設計施工（「dたべる研究所」内装）：鈴木工藝社

ホームページ：www.d-department.com

【メニュー例（税込表記）】

●ビュッフェランチ（～15:00まで）

平日 2,000円、土日祝 2,500円（コーヒーor紅茶付き）※小学生未満無料、小学生1,000円。中学生からは一般料金。

日本列島を縦断的に体験できるビュッフェ形式の定食型ランチ。味噌、香辛料、発酵など47都道府県で出会った食文化から、毎月ひとつ研究テーマが選ばれ、さまざまな郷土料理が楽しめます。おかわり自由です。

6月のテーマは「味噌」。原料として使う麴の種類、熟成期間、塩や麴の歩合などの違いから、造られる味噌はさまざまです。かつて大豆を塩蔵するための保存食だったものが、調味料として使われるようになり、土地ごとに美味しい料理が生まれてきました。各地の郷土味噌料理を楽しみながら、その多面性を体験いただけます。7月は「寿司」を予定。

●ドリンク

47都道府県のロースター、自生野草茶、果実ソーダやフロートが、季節に合わせて登場するほか、各地のブルワリーのクラフトビールや、自家製サングリアなども楽しめます。

- ・6月のコーヒー：富山県「kofe」のコーヒー 550円～
- ・6月の紅茶：兵庫県「MUSICA TEA」D&DEPARTMENTオリジナルブレンド 600円
- ・6月のハーブティー：高知県「tetre」D&DEPARTMENTオリジナル摘み草ブレンド 600円
- ・高知県 桐島畑のジンジャーエール 550円、高知県「tetre」のrougeティーソーダ 650円
- ・6月のブルワリー：千葉県「SONGBIRD BEER」のビール 980円～
- ・愛媛県 河内晩柑のサングリア 800円、広島産レモンのリモンチェッロ 800円 など

これらのドリンクの一部は、北海道「ノースブレインファーム」の乳製品や「MUSICA TEA」「tetre」の茶葉を使ったシャーベットと組み合わせたフロートやアフガートも味わうことができます。

その他、D&DEPARTMENT DININGの定番だったケーキはデザートメニューとして、「d&ドライカレー」や「d&オムライス」は15:00のカフェタイムから食べられます。同フロア内では、料理に使用している食材や食器、オリジナルの焼き菓子などを販売するほか、ショップインショップの「ナチュラルハーモニー」で、自然栽培の野菜やお米、天然発酵の調味料など、無添加で自然のものだけを使った食品も購入することができます。

「dたべる研究所」提供画像はこちらからダウンロードいただけます：<https://bit.ly/2QFkga9>

本件に関するお問い合わせ先：広報（清水）pr@d-department.jp / 03-6427-2301