

東京にある離島のものづくりと観光を、ロングライフデザインの視点で伝える

d design travel 特別号 『d design travel TOKYO ISLANDS』 2020年11月26日（木）発行

利島の神代椿と青ヶ島の青酎・あおちゅうを体験できる企画や、島と製品の魅力を語るオンライントークも開催。

D&DEPARTMENT PROJECT（商号：ディアンドデパートメント株式会社／東京都世田谷区）は、東京都の11の有人島のブランディングに取り組む「東京宝島事業」の一環として、東京にある離島のものづくりや自然や文化などを、「ロングライフデザイン（＝その土地に長く続く“個性”や“らしさ”）」の視点で編集したタブロイド版『d design travel TOKYO ISLANDS』を、2020年11月26日（木）に発行します。

本誌編集長のナガオカケンメイによる「ナガオカトラベル」では、利島の椿油・神代椿のものづくりとその暮らしを紹介。青ヶ島の独自の焼酎、青酎・あおちゅうについて、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏が、島の発酵文化を紐解きながら案内し、d47食堂では島の食文化を活かしたあおちゅうに合う肴セットをプロデュースしました。その他、旅の思い出におすすめの、島々ならではの土産や島酒を紹介するコーナーもあり、島々を巡る際のガイドとしてはもちろん、読み物としてもじっくり楽しめる内容になっています。

タブロイドは、11月26日（木）より、D&DEPARTMENT 国内全8拠点などで配布し、同日より特集ウェブサイトも公開します。また、同サイトとD&DEPARTMENTの都内店舗および鹿児島店、そして発酵デパートメント（運営：発酵デザインラボ株式会社／東京都世田谷区）では、神代椿や青酎・あおちゅうを販売します。会期中には、島と製品の魅力を語るオンライントークも開催する他、渋谷ヒカリエのd47食堂では、青酎・あおちゅうの飲み比べや、プロデュースした肴セットが限定メニューとして登場します。

トラベルガイドを読み、島で生まれるものづくりを手に取り、味わうことで、東京都の離島の魅力を再発見し、多くの人に実際に島々を訪れるきっかけとなることを目指します。

d design travel 特別号 『d design travel TOKYO ISLANDS』

発行日：2020年11月26日(木)

編集長：ナガオカケンメイ（D&DEPARTMENTディレクター・d design travel発行人）

制作協力：凸版印刷株式会社

編集：D&DEPARTMENT PROJECT

特集webサイト：www.d-department.com/item/tokyo_islands.html（11/26より公開）

価格：無料

配布場所：11月26日（木）より

- ・D&DEPARTMENT 国内8拠点
（北海道店、埼玉店、東京店、渋谷ヒカリエ「d47」、富山店、京都店、鹿児島店、沖縄店）
- ・発酵デパートメント（東京都世田谷区代田2-36-15 BONUS TRACK内）



メディア関係者様向け提供画像：<https://bit.ly/35pjyXs>（ご使用の際はご一報いただきますようお願いいたします。）

— 本件に関するお問い合わせ — D&DEPARTMENT PROJECT 広報 清水 03-6427-2301 / pr@d-department.jp

● 関連企画①：利島の神代椿（販売、オンライントーク）

利島最大の特徴は20万本もの椿。島全体が藪椿に包まれ、椿油の国内生産量は日本で一、二を争います。江戸時代から受け継がれる利島藪椿の完熟種子だけを使用した、100%植物由来のオーガニックオイルを販売します。定番の「金」「銀」2種の外、2020年年末販売開始予定の新商品「雫」の受注販売や、島の椿を使った櫛、島椿せっけんなども紹介します。また、期間中には、島の椿山を管理するJA利島の加藤大樹氏から、その土地での暮らしや椿油について学ぶオンライントークを開催します。

<販売商品>

- ・神代椿 -金-：利島産完熟ヤブツバキ種子の一番搾り油のみを使ったオーガニックオイル。椿油の色、香りを自然のままに感じられる。
- ・神代椿 -銀-：「神代椿 -金-」に脱色・脱臭を施して、サラリとした質感に精製した無色透明のオイル。香りや色が気になる方にも使いやすい。
- ・神代椿 -雫-：オーガニックコスメ世界統一基準「COSMOS ORGANIC」認証を取得。利島のツバキ種子油を100%使用。

<販売場所と期間>

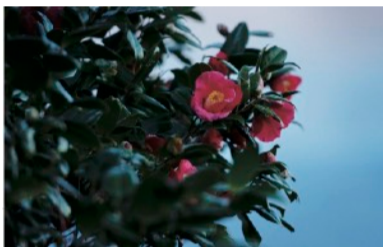
- ・D&DEPARTMENT TOKYO（東京都世田谷区奥沢8-3-2） 2020/11/26（木）～12/28（月）
- ・d47 design travel store（東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8F） 2020/11/26（木）～12/31（木）
- ・D&DEPARTMENT KAGOSHIMA by MARUYA（鹿児島県鹿児島市呉服町6-5 マルヤガーデンズ4F） 2020/11/26（木）～12/31（木）
- ・D&DEPARTMENT webサイト 2020/11/26（木）～12/28（月）

<オンライントーク>

ナガオカケンメイが聞き手となり、東京島しょ農業協同組合 利島店（JA利島）の加藤大樹氏をゲストに、利島の椿油の産業や現状、製法や効能などを伺います。

日程：2020/11/28（土）11:00～12:00 ※見逃し配信も予定

配信：YouTube 視聴は無料です。詳細は特集webサイトで公開します。



神代椿 -金-・神代椿 -銀-
いずれも¥2,200(税込) / 50ml



神代椿 -雫-
¥5,500(税込) / 30ml



加藤大樹（JA利島）



ナガオカケンメイ

● 関連企画②：青ヶ島の青酎・あおちゅう（販売、オンライントーク、角打ち、限定メニュー）

50年前は数ヶ月に一度連絡線が来るだけ、という隔絶された青ヶ島。水源がなく稲作もできず、麦とサツマイモを自作して食いつないできた、という青ヶ島ならではの歴史から生まれた「青酎・あおちゅう」を紹介、販売します。また、期間中には、多種ある青酎・あおちゅうの飲み比べや、島の食文化を活かした「青ヶ島の肴セット」など限定メニューの提供がある他、実際の製造工程を青ヶ島で取材した、発酵デザイナー・小倉ヒラク氏に島の魅力やあおちゅうの楽しみ方などを学ぶオンライントークを開催します。

<販売商品> 様々な杜氏による「あおちゅう・青酎」各種（¥1,714～¥7,050）、「恋ヶ奥」（¥3,600）など ※品揃えは店舗によって異なります。

<販売場所と期間>

- ・D&DEPARTMENT TOKYO/dたべる研究所（東京都世田谷区奥沢8-3-2） 2020/11/26（木）～12/28（月）
- ・d47食堂（東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8F） 2020/11/26（木）～12月31日（木）
- ・発酵デパートメント（東京都世田谷区代田2-36-15 BONUS TRACK内） 2020/11/26（木）～12/28（月）会期中、角打ちも開催予定
- ・D&DEPARTMENT webサイト 2020/11/26（木）～12/28（月）

<オンライントーク>

青ヶ島取材時の写真を紹介しながら、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏をゲストに、d47食堂ディレクターの相馬夕輝が聞き手となり、青ヶ島やあおちゅうの魅力をお話します。

日程：2020/12/15（火）20:00～21:00 ※見逃し配信も予定

配信：YouTube 視聴は無料です。詳細は特集webサイトで公開します

<限定メニュー>

- ・青酎・あおちゅうにぴったりの青ヶ島の肴セット（¥1,200）
真鯛の刺身と島だれ、くさやと明日葉の醤油マヨネーズ和え、島海苔のせ冷奴、里芋と明日葉のいもつきとイカの塩辛、明日葉の天ぷら
- ・青酎・あおちゅう/青酎の飲み比べセット 全10種からお好みを3種選べる飲み比べのセットです。（¥700）

場所：d47食堂（東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8F）

期間：2020/11/26（木）～12/31（木）12:00～20:00（土日祝の前日は～21:00）※水曜定休



発酵デザイナー 小倉ヒラク
（発酵デパートメント）



相馬夕輝（d47食堂）



青ヶ島の肴セット

●d design travel (ディデザイントラベル)

47都道府県それぞれにある、その土地に長く続く「個性」や「らしさ」を、デザインの視点から選び出してまとめた、観光ガイドブックです。2009年に創刊。47都道府県に1冊ずつ出版を目指すプロジェクトで、2020年11月現在までに28冊刊行。毎号、地域住民参加型のワークショップを開催し、デザイン観光資源の発掘から始まり、その土地に暮らすように滞在して取材し、発刊後も交流を生み続ける仕組みを考え、展開しています。

1.北海道、2.鹿児島、3.大阪、4.長野、5.静岡、6.栃木、7.山梨、8.東京、9.山口、10.沖縄、11.富山、12.佐賀、13.福岡、14.山形、15.大分、16.京都、17.滋賀、18.岐阜、19.愛知、20.奈良、21.埼玉、22.群馬、23.千葉、24.岩手、25.高知、26.香川、27.愛媛、28.岡山、29.茨城 (2021年3月発売予定)



●D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト)

2000年にデザイナーのナガオカケンメイによって創設された「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。国内外に10店舗(北海道店、埼玉店、東京店、富山店、京都店、鹿児島店、沖縄店、韓国ソウル店、韓国チェジュ店、中国黄山店)を展開。47都道府県に1か所ずつつくりながら、全国的な規模で「息の長いその土地らしいデザイン」の発掘と紹介をしていきます。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産ミュージアム

「d47 MUSEUM」をオープン。併設の「d47 design travel store」「d47食堂」と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の“らしさ”を見直す活動を展開しています。 www.d-department.jp



●発酵デパートメント

発酵デザイナーの小倉ヒラクが代表を務める「発酵デザインラボ株式会社」が手がけるショップ。「世界の発酵みんな集まれ！」を合言葉に、各地のユニークな発酵食品・食材やお酒など、発酵のことならなんでもそろうデパートメントとして、2020年4月にオープンしました。発酵デパートメントは発酵文化を継承し、未来に発展させていくための運動体としての場所です。物販、飲食、展示、講座などを通じ、各地の醸造家たちの集まる場として、発酵ラバーが情報交換できる場として、様々な企画を展開しています。 hakko-department.com



●東京宝島事業

東京宝島事業は、東京の島々をブランド化することにより、島しょ地域の活性化を目指す取組です。東京の島しょ地域は素晴らしい自然景観や特産品、文化などの宝物に溢れていますが、せっかくの宝物も原石のままでは真の魅力は伝わらないかもしれません。「島のブランド化」とは、各島に隠れる宝物の原石を再発見し、磨き上げ、魅力ある宝物として発信していくこと。島の魅力を知り、島を訪れ、島のを食べ、購入する島のファンを増やすことがこの事業の目標です。島のことを一番知っている島の方々とともに、魅力と活力に溢れた東京の島の実現を目指します。

www.t-treasureislands.metro.tokyo.lg.jp



東京宝島
TOKYO
TREASURE ISLANDS