

# 日日 (No.1)



[日日 \(No.1\)\\_下载链接1\\_](#)

著者:日日編輯部

出版者:大藝出版

出版时间:2012-8-1

装帧:平装

isbn:9789868781764

日文版緣起

2004年一個早春的日子，四位女性一起在六本木一家日式餐廳裡吃飯。成員有料理家的飛田和緒小姐，攝影師公文美和小姐，造型師久保百合子小姐，還有編輯高橋良枝。

在隨興的對話中，不知誰提出了「來做一本我們自己的雜誌吧」的話題，大家討論得非常興奮。後來，真的就以這四個人為中心，開始了《日日》這本小雜誌的製作。

我們想讓《日日》成為尋常生活中，找到小幸福的刊物。每天吃的飯菜、器皿雜貨、食材，還有很溫暖的手工藝品等等。

## 台灣版緣起

某次台灣版發行人回台，不懷好意地聯絡了三位好友，假意要約吃火鍋，然後東南西北地聊，從麻辣鍋店聊到雙聖吃甜點，到差不多最後一個鐘頭（是的，那天我們聊了將近七個鐘頭），才淡淡地提到《日日》。就這樣，在那次之後，被我們暱稱為婦女會的成員，一樣是四個人，一起做了這麼一本雜誌。

雖然選擇用翻譯而非全部自製內容，就是因為想走出台灣看似很大，其實很小的圈圈。不過目前專欄的寫作者都還是自己平常最為熟悉的朋友。也許因為最為熟悉，所以最為信任與了解，知道他們不會寫出令人失望的內容。第一期的內容結合了原本日文版第一期與第二期的內容，雖然年代久遠，但是現在看起來卻一點都不陳舊。也許是因為我們所追求的生活本質，是一直沒有也不會改變的。

## 作者介绍:

日本知名生活誌，台灣版正式推出！

吳念真VS.傅天余 兩個不同世代的導演喝咖啡、說故事

看江戶七代傳人的江戶前壽司，學江戶前壽司基本功

台北知名茶行老吉子老闆教大家夏日喝好茶

探訪東京神田老店「牡丹」講究的雞肉壽喜燒

希望《日日》能成為幫助讀者在尋常生活中找到幸福感的刊物。

從每天吃的飯菜、器皿雜貨、食材，還有很溫暖的手工藝品開始。

## 目录: 日日的生活

【特集1】「野良坊菜」與「野良坊」

【對談】有咖啡的日子——吳念真vs.傅天余

【桃居．廣瀨一郎】此刻的關注 1 村上躍之器

【江戶七代傳人的江戶前壽司】千代鮭

【江戶前壽司 1】鮪魚漬

【特集2】井山三希子的——黑、白器皿

【日日人事物】夏日喝茶——褚炫初

【特集3】從明治時代開業至今的神田「牡丹」——雞肉壽喜燒

【桃居．廣瀨一郎】此刻的關注 2 橫山拓也

【江戶前壽司 2】春子鯛

【日日歡喜 1】「起床飲料」

【日日歡喜 2】「點心」

【專欄】植物日和 賈曼的花園——林明雪

【花與生活】 充滿清涼感的夏日花藝  
【日日美味食譜 1】 「味噌湯」  
..... (收起)

[日日 \(No.1\) 下载链接1](#)

标签

杂志

日本

生活

日本设计

美食

设计

台湾

食物恋

评论

朴素单纯的美好——《日日． 中文版 No.1》 @Tasha塔纱 @南朗  
你们一定喜欢，最新一期的主体是“食与书”。

-----  
杂志非常不好买 第一本是朋友送的 是非常有意思的书

-----  
[日日 \(No.1\) 下载链接1](#)

书评

-----  
[日日 \(No.1\) 下载链接1](#)