

2015/7/7
報道関係者各位
太陽のマルシェ実行委員会

夏の疲れを吹き飛ばそう！
料理の味や香りを引き立てる名脇役が大集合
『スパイス＆ハーブ』
～スパイスを活かした本格的なインドカレーも～
2015年7月11日(土)・12日(日) 東京都勝どきにて開催

太陽のマルシェ実行委員会は、日本最大級の「食べる・買う・学ぶ・体験」ができる新しい都市型マルシェ「太陽のマルシェ」(<http://www.timealive.jp>)を東京都中央区勝どきにて2015年7月11日(土)・12日(日)に開催いたします。

7月開催の「太陽のマルシェ」のスペシャルテーマは、「スパイス＆ハーブ」。国産の生のハーブ、夏のお料理の風味付けにも大活躍のドライハーブやドライスパイス、ハーブの加工品を多数ラインナップして展開いたします。

① 全国各地からフレッシュなハーブや日本の夏の食を彩る定番野菜と加工品が届きます！

今回の「太陽のマルシェ」には、全国各地から新鮮なハーブと夏の食のアクセント、薬味などにも大活躍の野菜や加工品が集まります。「信州駒ヶ根 里山の恵み」からは無農薬・無化学肥料の「ルッコラ」石川県能登半島の「あながとう農園」からはオレガノ、ワイルドストロベリーをはじめとした自然栽培のハーブや野菜などが出品されます。「ファインド・ニューズ」からは今が旬の「朝摘みフレッシュ スイートバジル＆ミント」が数量限定で届きます。また、大分県産の農薬不使用のカルバジルを使用した「フレッシュバジルペースト」と、秘密の和風だしが隠し味で、ぷちっとした不思議な食感の「プチプチマスタード」、夏野菜と合わせたい「バーニャカウダ」も販売されます。「バジルペースト」は、茹でたパスタに絡めたり、トマトとチーズにトッピングしてカプレーゼにしたりと夏のメニューに大活躍！高級食材も使用した「バーニャカウダ」は、お醤油に混ぜて焼肉のタレとしてもお使いいただけます。



あながとう農園
＜オレガノ・ワイルドストロベリー＞

ファインド・ニューズ
＜スイートバジル・ペパーミント＞
＜フレッシュバジルソース・プチプチマスタード・バーニャカウダ＞

「新津ファーム」からは夏の定番野菜「ミョウガ」の他、山梨県南アルプス市で育った安心安全な野菜が届きます。にんにくの町で有名な青森県最南端の田子町の「種子にんにく農園」からは世界で最も美味しいにんにく、「ホワイトロップン」が「太陽のマルシェ」に直接届きます。新物は、今の時期しか手に入らない貴重なものです。加工品としては、宮城県美里町の「スカイラク・アワノ」から、β-カロテン、α-リノレン酸の含有量が高く栄養価の高い和のハーブ“大葉”を丸ごと使い、無添加で手作りした「大葉ジェノベーゼソース」と「大葉ドレッシング」が出品されます。「山口ごま本舗」からは昔ながらの製法で、丹念に炒ったごまから油を圧搾し、30～40日かけて自然に熟成させた無添加のごま油が出品されます。ごまには疲労回復効果があるといわれるビタミンB群や血液サラサラ効果を期待できる善玉脂肪酸であるリノール酸のほか、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、夏の疲れたカラダにはピッタリの食材です。イギリスのトラディショナルな保存食を展開するSWAN & LIONは、今が旬な桃と代表的な夏野菜ナスに加え、カルダモン、シナモン、ナツメグ、鷹の爪、スターアニス（八角）などのスパイスを使った「桃とナスのチャツネ」の他、イギリス料理には欠かせない、野菜と香辛料の酢漬けの「ピカリリ」や「スパイスマトナスチャツネ」が販売されます。



スカイラク・アワノ
＜大葉＞

種子にんにく農園
＜白にんにく ホワイトロップン＞

新津ファーム
＜ミョウガ＞

山口ごま本舗
＜ごま＞

SWAN & LION
＜ピカリリ チャツネ類＞

②夏の料理や飲み物に使えるスパイス&ハーブ

会場にはフレッシュなハーブ類の他、お料理に使いやすい加工済みスパイスや調味料もバリエーション豊富に出品されます。「贈り物にできるピクルス」で人気の「ドレミファーム」からは簡単に自家製ピクルスが作れるスパイスミックスが登場。夏野菜のピクルス作りに活用いただけます。「新津ファーム」からは、乾燥機でドライ後に天日干し仕上げしたドライハーブが各種出品されます。イタリアンパセリ、オレガノはスープやパスタの香り付けと彩りに。ローリエはカレーやピクルスなどの風味付けに。ローリエ・ローズマリー・タイムの3種類がセットになった「ハーブミックス」は、肉料理などの風味付けなどのお料理に使えて便利です。よもぎは春の新芽のみを摘み取りパウダー状に加工され、パンや団子などのお菓子作りにもお使いいただけます。その他にも「風の丘ファーム」からはイタリアンパセリなどのイタリアンハーブが、「マスコットフーズ」からはクミン、ターメリックをはじめ、フルーティーな香りのカンボジア産完熟胡椒「ライブペッパー」など、香りとおいしさにこだわった世界のスパイス、ハーブ各種の他カレーペーストが出品されます。

また、スパイスやハーブはお料理だけでなく、飲み物にも活用できます。「TRUENATURAL」のサマハンは、スリランカで古くから飲み続けられているスパイスやハーブをブレンドしたお茶で、ミルクや紅茶と合わせても美味しくお召し上がりいただけます。日本の伝統的な発酵飲料「甘酒」をテーマに展開する「せたがや縁側カフェ」からは、ナツメグ、シナモン、セージ、ターメリック、ジンジャー、クミンをブレンドした濃厚なチャイミックス「甘酒スパイス」が販売されます。



ドレミファーム
＜ピクルススパイス＞



マスコットフーズ
＜スパイス・ハーブ各種＞



新津ファーム
＜ドライハーブ各種＞



イタリアンパセリ
＜風の丘ファーム＞



TRUENATURAL
＜スパイス各種＞



せたがや縁側 CAFE
＜甘酒スパイス＞

③スパイスの効いた本格カレー、チャイのキッチンカーも登場

カレーが夏の定番料理として認知されているのは、カレーに使われているスパイスに消化促進効果や食欲増進作用があり、夏バテ防止にも効果的といったことがあげられます。今月は、スパイスの本場インドのカレーを中心に、夏バテを吹き飛ばすような刺激的な味を届けるキッチンカーが登場します。「プラススパイス」から本場のスパイスたっぷり使用したカジュアルかつ本格的な「インドカレー」が登場。注文が入ってから焼き上げるあつあつのナンにぴったりな飽きの来ないカレーです。カレーの他にも「クリスマスサンタ」からはフレッシュなローズマリーを中心にエストラゴンほか数種類のハーブと夏向けにガーリックを入れて焼き上げた「ロティサリーチキン」、 「ジュリーズ・スパイス」からは世界中の厳選したスパイスで味付けした、スリランカ料理がベースの「スパイシー鶏丼」や「タンドリーチキン丼」が登場。夏を元気に乗り切る本場の味をお楽しみいただけます。「ma·ru·GO」からは、お子さまでも召し上がれるマイルドな辛さに仕上げた「タンドリーフィッシュ」が新発売されます。また、「Teafriends」の「ハーブのミルクティー」は、暑い季節に飲みやすい、ハーブのプロが調合したレモン系の香りと、ミルクティーをミキシングしたチャイで、これからの季節の水分補給にもピッタリです。



ジュリーズ・スパイス
＜タンドリーチキンとローストビーフ丼＞



プラススパイス
＜インドカレー＞



ma·ru·GO
＜タンドリーフィッシュ＞



クリスマスサンタ
＜ロティサリーチキン&ハーブライス＞



Teafriends
＜ハーブのミルクティー＞

7月「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2015年7月11日(土)、12日(日)
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00~17:00 (プレス受付 10:00~)
※雨天決行。荒天時は中止の場合があります。
※中止時は特設サイト(<http://www.timealive.jp>)内でご連絡します。
- ◆開催場所 : 月島第二児童公園(中央区勝どき 1-9-8)
- ◆アクセス : 都営地下鉄大江戸線『勝どき』駅下車 A4a 出口、A4b 出口すぐ
※プレス受付は会場内運営本部横に用意しております。
※場所が不明な場合には、当日連絡先 070-2161-7038 にご連絡ください。
- ◆出店社 : 全国から約 100 店舗の出店
※詳細は添付資料をご参照ください。
- ◆スペシャルテーマ : 「スパイス&ハーブ」
- ◆主催 : 太陽のマルシェ実行委員会
- ◆後援 : 中央区
- ◆協賛 : 三井不動産レジデンシャル株式会社
- ◆協力 : 勝どき・豊海連合町会
- ◆想定来場者数 : 延べ約 1 万 8 千人(2 日間計)
- ◆注意事項 : 出店者へのご取材も可能です。ご希望の場合は、事前にご連絡いただけますようお願いいたします。一般のお客様へのご取材は、各社様の責任において実施いただきますようお願いいたします。

<お知らせ>

8月の「太陽のマルシェ」は開催いたしません。次回は、9月12日(土)・13日(日)です。

<太陽のマルシェとは>

湾岸エリアの活性化を目的の一つとして、2013年9月より毎月第2土曜日・日曜日に定期開催しています。毎回約100店舗の出店と約1万8千人の来場者で盛り上がり、定期開催型のマルシェとして東京湾岸エリア・勝どきに根付いています。

<WANGAN ACTION とは>

「住んでからもお客様に幸せを届ける」をテーマに、マンションというハード面だけではなく、「豊かな時間」「豊かな心」というソフト面も同時に提供する事業を推進します。さらに、新しい事業領域に挑戦し、エリア全体を面で捉え、湾岸エリアの地域活性化に貢献して行きます。また、住民が一体となったコミュニティ形成を図り、住み続けたい街にするために、「食」「スポーツ」「アート」「教育」「音楽」などの幅広い分野において、住民が楽しみを体験・共有できる様々な活動を支援する三井不動産レジデンシャルの取り組みです。

【本件に関するお問い合わせ】

WANGAN ACTION PR 事務局(プラップジャパン内) 担当: 名取・林・有迫

Tel: 03-4580-9134 Fax: 03-4580-9128

E-mail: wanganact@ml.prap.co.jp