

報道関係者各位

2016年4月1日
太陽のマルシェ実行委員会

春が来た！冬に溜め込んだ老廃物を春野菜でデトックス

『春野菜と果実でカラフルスムージー』

フードキッチンカーでは出店者とのコラボメニューを数多く展開

2016年4月9日(土)・10日(日)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2016年4月9日(土)・10日(日)に開催いたします。

「太陽のマルシェ」には毎回全国から旬の野菜や果物、こだわりの食材、雑貨などが勢ぞろいし、数多くのお店が出店しています。

今回の「太陽のマルシェ」のスペシャルテーマは「春野菜と果実でカラフルスムージー」。春野菜をはじめ旬のフルーツの楽しみ方のひとつとしてスムージーをテーマにし、デトックス効果が高いといわれる春野菜や山菜などを豊富に販売します。キッチンカーエリアでは、スムージー専門店出店のほか、「太陽のマルシェ」の出店者の春野菜を使ったコラボメニューも数多く登場します。

スムージーにぴったりの鮮やかな春野菜や果物でデトックス効果に期待大！

◆春野菜でオリジナルのスムージーを作ろう！

今回の「太陽のマルシェ」にはスムージーに欠かせない旬の有機野菜や無農薬野菜が数多く集まり、ご家庭でスムージーが楽しめる商品のラインナップとなっています。

パクチーやたけのこや山菜など春の野菜は強い香りや独特の苦みを持つものが多いですが、これは「植物性アルカロイド」といわれる、活性酸素などをデトックスする効果があります。

「風の丘ファーム」からは鮮やかに発色する赤紫色の茎がトレードマークで、ほのかに甘みがあり茎の部分はシャキシャキとして歯ざわりがよい紅葉苔(こうたいさい)や普通のにんじんに比べて青臭さが少なく甘みが強い黄色にんじんが登場します。「森の野菜 koma farm (コマファーム)」からは、菜の花の葉の部分のみを食用に品種改良した、なばなが届きます。

「リムクラツ」が販売する赤ミズナはアントシアニンを多く含み、スムージーに鮮やかな紫のいろどりを添えてくれます。愛媛県の「ロルトラーノ」が販売する自然栽培のルッコラは葉が柔らかくグリーンスムージーに最適な野菜としてよく使われています。



「森の野菜 koma farm」
なばな



「風の丘ファーム」
黄色にんじん・にんじん / 紅葉苔





「リムクラッソ」
赤水菜



「ロルトラーノ」
ルッコラ

◆野菜だけでなく果実のもつ自然の甘さをプラスしよう

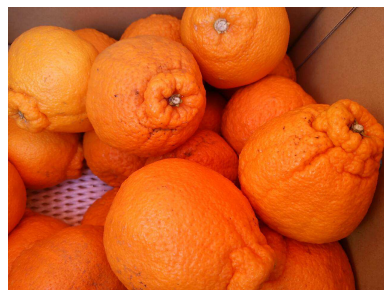
今回も今が食べ頃のみずみずしい果実やトロピカルフルーツが全国から集まります。スムージーのレシピに自然の酸味や甘さをもつ果実を加えるだけで、とても飲みやすくなります。

「Marche de fruit(マルシェ デ フルーツ)」からは、日本の柑橘類全体の1%以下の希少品種でザボンの仲間と言われる美生柑(みしょうかん)が登場します。外観から和製グレープフルーツと呼ばれていますが、グレープフルーツのような苦味は少なく、酸味と甘みの絶妙なバランスを楽しめます。全国の野菜、果実の中から、店主が自分の舌で確かめて気に入ったものだけを厳選している「野美屋(やおやっ?)」からは、酸味の効いたデコポンと、果実糖度が極めて高くみかんの大口とされているせとかを販売。山梨県甲斐市産の食材にこだわる「KAISTYLE 甲斐マルシェ」はまさに春が旬の甘いいちごをお届けします。

トロピカルフルーツを専門に扱う「アマンフルーツ」からは糖度が高くビタミン C、ビタミン E、体内でビタミン A に変わる β - カロテンなどが豊富なスターフルーツやグアバをはじめさまざまなトロピカルフルーツを販売します。苦味のあるグリーンスムージーが苦手な方には、糖度の高いフルーツはおすすめの材料になります。



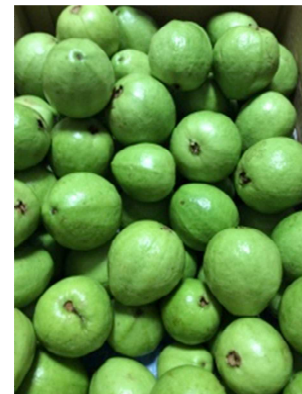
「Marche de fruit」
美生柑



「野美屋」
デコポン / せとか



「KAISTYLE 甲斐マルシェ」
いちご



「アマンフルーツ」
スターフルーツ / グアバ

こだわりのスムージー専門店「bebible」が登場！

キッチンカーエリアの一角にスムージー専門店のキッチンカーも登場します。スムージー専門店「bebible(ベビブレ)」が「太陽のマルシェ」に登場。「bebible」のスムージーは、新鮮な野菜と果物に JAS 認定有機野菜や特別栽培の野菜を使用。甘味はオリゴ糖入りのはちみつのみを使い、オーダーが入ってからその場で作るこだわりのスムージーです。また、オーガニック素材を使用し、クリームは自家製で無添加というこだわりの美味しいパンケーキで行例が途切れない「Bettys pancake(ベティーズパンケーキ)」では新鮮野菜を使ったヘルシーなスムージーも販売します。(「Bettys pancake」の出店は 10 日(日)のみ)



「bebible」
各種スムージー



「Bettys pancake」
フレッシュグリーンスムージー

出店するフードキッチンカー全店が「太陽のマルシェ」の野菜を使ったメニューを展開！

◆物販エリアで販売されている野菜を使った「太陽のマルシェ」特別コラボメニューに舌鼓を打とう

毎回さまざまなジャンルのキッチンカーが出店し、好評を得ているキッチンカーエリアでは、今回出店するフードキッチンカー全店舗が、物販エリアで販売されている野菜を使った「太陽のマルシェ」特別コラボメニューを用意し来場者の胃袋を満たします。

キッチンカー内に本格的な石釜を搭載し、直火と窯からの輻射熱を利用し一気に焼き上げ、パリパリの食感のピZZAを提供している「薪窯焼き PIZZA UNCLE KEN(アンクルケン)」からは、なばなを使った“早春菜花とあさりのpizza”を、環境に優しいペレット燃料を使ったアメリカ製特注オーブンに石窯を積んで生地から手作りの本格ピZZAを提供している、アウトドアコンセプトのケータリングカフェ&バー「ADVENTURES PARTY(アドベンチャーパーティー)」からは、販売されているアスパラガスを使った“アスパラと生ハムのピZZア”を販売します。

また、動物性食材を一切使用しないビーガンハンバーガーを提供し、通常のハンバーガーによる健康や社会、環境へのダメージを激減し、食べるだけで社会貢献ができるフードを提供する事をモットーにしている、「TERRA BURGERS(テラバーガーズ)」は、レタス、トマト、タマネギを使ったビーガンバーガーを提供します。

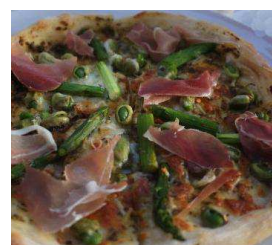
地元、勝どきにあるカフェ「Bluebird café(ブルーバードカフェ)」からは、串に刺してじっくり回転させながら焼き上げたを鶏肉を、シャキシャキの春キャベツとともにパンに挟みこんだジャークチキンサンドが登場します。

以下※はメニューに使用する物販エリアで販売されている野菜。



「薪窯焼き PIZZA UNCLE KEN」
早春菜花とあさりの pizza

※なばな



「ADVENTURES PARTY」
アスパラと生ハムのピZZア

※アスパラガス



「Bluebird Cafe」
ジャークチキンサンド

※春キャベツ



「Terra Burgers」
ビーガンバーガー

※レタス、トマト、タマネギ

◆「太陽のマルシェランチボックス」を両日限定数で販売

絶品ハヤシライス&洋食や創作アジア料理を提供している「ハロルズカフェ」は、「太陽のマルシェランチボックス」を各日とも限定 20 食(1,000 円)で販売します。

「太陽のマルシェランチボックス」は「ワタナベファーム」の卵を使ったゆで卵、「紀州福の梅本舗みやぶん」の梅酢や「山口ごま本舗」のごまを使った特製ドレッシング、「ハヶ岳元気村」の野菜そしてメインは「ハロルズカフェ」1 番人気のタイミート&ハヤシのハーフハーフ。さまざまな出店者の味が詰まったランチボックスをお楽しみ下さい。



「ハロルズカフェ」
太陽のマルシェランチボックス

「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2016年4月9日(土)、10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～)
※10:00～16:00(10～3月)
※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
- ◆出店者 : 全国から約 100 店舗の出店
- ◆スペシャルテーマ : 『春野菜と果実でカラフルスムージー』
- ◆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

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 2 万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。

【本件に関するお問い合わせ】

太陽のマルシェ PR 事務局(プラップジャパン内) 担当:名取・林
Tel: 03-4580-9134 Fax: 03-4580-9128 E-mail: wanganact@ml.prap.co.jp