

報道関係者各位

2016年6月3日  
太陽のマルシェ実行委員会

**農林水産省とのコラボで、全国の地域産品が大集合！  
地域産品の大試食会や抽選によるプレゼントも  
6月テーマ『地域がはぐくんだおいしい食』  
～日本気象協会「熱中症ゼロへ」プロジェクトのワークショップも開催～  
2016年6月11日(土)・12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6月11日(土)・12日(日)に開催します。

6月の「太陽のマルシェ」は農林水産省の「みんなではぐくむ♪にっぽんの食」事業とコラボし、「地域がはぐくんだおいしい食」をテーマに、日本各地の地域産品を多数ラインナップして開催します。また、約850人分の地域産品の大試食会や全国の地域産品が当たるクイズ&抽選会、野菜スタンプで作る絵ハガキのワークショップなど、地域産品をテーマにした企画が目白押しです。

さらに、昨年に引き続き日本気象協会「熱中症ゼロへ」のブースも設置し、熱中症予防のワークショップを行うなど、1日を通して楽しめるさまざまな企画を用意しています。

### 農林水産省「みんなではぐくむ♪にっぽんの食」事業とコラボレーションして開催

毎回、幅広い年齢層の来場者が訪れ、多くの生産者と直接触れ合いながら買い物ができる「太陽のマルシェ」。今回は、農林水産省の「みんなではぐくむ♪にっぽんの食」事業とコラボレーションし、全国各地の美味しいものを集めました。

全国各地の地域産品の販売だけでなく、約850人分の大試食会や地域産品が当たるクイズ&抽選会など、様々な企画が目白押しです。



### <全国各地ではぐくまれた珍しい野菜や果物を堪能しよう！>

全国各地、数多くの生産者から今が旬の野菜や果物が集まります。この時期しか味わえない旬の味をお楽しみください。

#### ●高糖度のとうもろこしが登場

山梨県甲府市「農業生産法人旬果市場」からは、生でも食べることができる甘いとうもろこしのきみひめを販売します。きみひめは甲府市中道地区特産の品種で、この地区でしか生産していないため全国的にも貴重な品種です。また、6月上旬から収穫を開始する為、まさに今が旬。また、この品種は皮が薄いため非常に食べやすく、最高糖度は19度という高糖度が特長。その他にきみひめのヤングコーンも併せて登場予定。ヤングコーンも他の品種に比べて甘く香りや歯ごたえも強いのが特長です。



「農業生産法人旬果市場」  
きみひめ / ヤングコーン

### ●柑橘類の希少品種を販売

愛媛県宇和島市からは無農薬の柑橘類にこだわっている「Citron et Citron」が甘い柑橘類をお届けします。今回販売を予定しているサンフルーツは、新甘夏とも呼ばれ、果皮が滑らかで、糖分は甘夏より若干多い品種で甘夏より早く出荷されます。美生柑（みしょうかん）は九州では河内晩柑（かわうちばんかん）とよばれ日本の柑橘類全体の1%以下の希少品種でザボン的一种です。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。



「Citron et Citron」  
サンフルーツ / 美生柑

### ●夏野菜で水分を補給

埼玉県小川町で30年以上に渡り有機野菜を生産している「風の丘ファーム」からは、いまの季節が旬のズッキーニを販売します。ズッキーニの栄養価はキュウリと似ており、約90%が水分です。その水分中には利尿効果が期待できる「カリウム」や「イソクエルシトリン」が含まれ、水分バランスが崩れがちな体に必要な水分を補ってくれるので、これからの季節にはぴったりな野菜です。



「風の丘ファーム」  
ズッキーニ

### ＜全国各地のこだわりの加工食品も大集合！＞

毎回、「太陽のマルシェ」には青果だけでなく、さまざまな加工食品の逸品も揃います。各店舗がこだわりぬいた商品の数々にご期待下さい。

### ●茨城県発無添加手作りピーナッツクリーム専門店初出店

茨城県から初出店する「ピーナッツカンパニー」が販売するのは、茨城産落花生を厳選して使用した手作りの無添加ピーナッツクリーム。甘味料には甜菜糖(てんさいとう)由来の粉糖を使用し、濃厚ながらさっぱりとした後味です。



「ピーナッツカンパニー」  
ピーナッツクリーム

### ●クエン酸で疲労回復！

「紀州福の梅本舗みやぶん」からは、和歌山県紀州みなべで育った南高梅を、紀州備長炭や麦飯石(ばくはんせき)と一緒に漬け込み、ミネラル豊富でまろやかな味わいです。今回は、4種類の梅干しと梅のクエン酸をたっぷり含んだ梅調味酢、梅しずくを販売します。梅しずくは梅干しを漬ける際にできた調味液だけを詰めました。梅に多く含まれるクエン酸には疲労回復効果があり、調味料としてお使いいただけます。



「紀州福の梅本舗みやぶん」  
味梅・白干梅・かつお梅・しそ梅

### ●アルコール無添加の味噌

長野県北安曇野郡の「信州リテール」が販売する酒精無添加味噌は保存料の一種である酒精を使わずに自然の風味を味わえます。



酒精無添加味噌  
「信州リテール」

## <地域産品を使用したキッチンカーも登場>

キッチンカーエリアでは、鹿児島県産のぶりを使ったお弁当や江ノ島しらすを使ったピザなど、地域産品をメインにした料理が来場者の胃袋を満たします。

### ●ブリ養殖日本一の長島町からブリを直送

ブリの養殖高日本一を誇りブランドぶりを生産している鹿児島県長島町より「長島大陸ブリうま食堂」が登場します。長島町は日本三大急流で育った真ダコや鯛をはじめ海峡アジ、赤土のジャガイモ、西陽の柑橘などが収穫される食材の宝庫と言われています。その長島の特産品を思う存分詰め込んだお弁当が「太陽のマルシェ」に登場します。



長島大陸ブリうま食堂  
「ブリデカ弁当」

## <約 850 人分の地域産品大試食会をはじめ、様々な地域産品のイベントを実施>

### ●地域産品大試食会

「太陽のマルシェ」がオープンする 10 時から 17 時までの間、30 分おきに商品を変えながら、地域産品の大試食会を実施します。商品ごとに数量限定となっており、合計で約 850 人分の試食を用意しております。

### ●農林水産省認定の“GI 食品”が当たる、クイズ&抽選会

日本各地には高い品質で評価されている産品が多くあります。これら産品の名称を知的財産として農林水産省が保護する制度を「地理的表示保護制度(GI)」と言います。今回、クイズに挑戦した方の中から抽選で、この GI に該当する産品が当たる、クイズ&抽選会を実施します。

## <GI抽選会 賞品>

### 1 等賞

夕張メロン  
1 玉  
(秀品・糖度 12%以上)



### 2 等賞

壺造り黒酢(360ml)  
黒酢ポン酢(300ml)  
三輪素麺  
10 束セット  
2 本 1 セット



### 3 等賞

江戸崎カボチャ  
1 玉  
(中玉)



### 4 等賞

手作り黒房すぐりジャム  
(あおりカシス)  
1 瓶  
鳥取砂丘らっきょう  
(生・根付き)  
500g 程度 1 袋



### ●食育ワークショップ!「野菜スタンプで作る絵ハガキ」

ワークショップエリアでは、食育ワークショップの一環として野菜スタンプを自由にハガキに押し、ペンなどで装飾する「野菜スタンプで作る絵ハガキ」のワークショップを行います。



## 日本気象協会「熱中症ゼロへ」コーナーも開設！親子揃って楽しみながら熱中症を学ぼう！

会場では日本気象協会が『熱中症ゼロへ』ブースを設置し、お子様をはじめ様々な年齢の方々を対象に、熱中症や天気について楽しく学べるワークショップ等を実施します。また、11日(土)には日本気象協会より気象予報士の田口晶彦さんが来場し、暑くなるこれからのシーズン、夏のレジャーや夏休みを楽しく過ごすためにも「熱中症」について知り、予防法を学んでいただくことができます。

### 『熱中症ゼロへ』ブース 実施内容

- ・熱中症に関するクイズ&抽選会
  - ・熱中症予防ぬりえコーナー
  - ・熱中症や夏の天気についての解説パネル展示
- <11日(土)のみ気象予報士の田口晶彦さんが常駐>



## 「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2016年6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  
※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 : 『地域がはぐくんだおいしい食』
- ◆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: 03-4580-9155 E-mail: [wanganact@ml.prap.co.jp](mailto:wanganact@ml.prap.co.jp)