

**お米の美味しさを引き立てる様々な食材が大集合！
『太陽のマルシェ』10月のテーマは「ごはんのおとも」**

～老舗こだわりのアサクサノリの佃煮や新鮮な有精卵や名入れお箸など、
ご飯が美味しくなる商品が勢ぞろい！！～

2016年10月8日(土)・9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2016年10月8日(土)・9日(日)に開催します。

今回の『太陽のマルシェ』は「ごはんのおとも」がテーマ。秋になり、新米が出回る季節になりました。新米の美味しさを更に引き立たせてくれる「ごはんのおとも」たちが、今回のマルシェではたくさん登場します。

海苔や梅干しなど、ごはんのおともが大集結！

炊き立てでホカホカつやつやの新米のご飯を頬張る時に、「ごはんのおとも」をあわせれば美味しさが倍増！今回の『太陽のマルシェ』には、日本各地から「ごはんのおとも」の定番、梅干、生海苔佃煮、ゴマふりかけなどが勢ぞろい！おいしい「ごはんのおとも」をぜひご賞味下さい。

～素材をいかした老舗のこだわりの佃煮を販売～

大正2年に創業した江戸前の佃煮屋「遠忠商店」は、かつては絶滅危惧種にも指定されていたアサクサノリを6年かけて生産し、丁寧に佃煮にしました。また、栽培が困難とされていた国内産のザーサイを使用した国産味付ザーサイや昔ながらの製法で作られ、素材の持ち味を生かした佃煮・お惣菜、炊き込みごはんが簡単に美味しくできるご飯の素など、国産原料で化学調味料・添加物を一切使用していない、100年を越える老舗のこだわりの味をお楽しみください。



遠忠商店

～日本の伝統食材、スーパーフードの「梅干し」が登場～

梅干し専門店の「紀州福の梅本舗みやぶん」は、紀州備長炭とミネラルを多く含んだ麦飯石と一緒に梅樽に入れ漬けた独自の製法で、酸っぱいだけではない、ふくよかでまろやかな味わいの梅干を各種取り揃えています。昔懐かしの酸味の強い白干梅、はちみつで漬けた甘酸っぱい味梅、シソのきざみと鰹節をたっぷりのせた風味豊かなかつお梅、梅干しを作る際に使う梅酢など、梅に関わる様々な種類の商品が盛り沢山です。疲労回復や疲れにくい体を作るのをサポートするスーパーフードの梅干しを食べて、秋の健康管理をしませんか。



紀州福の梅本舗みやぶん

～抗酸化成分がいくつも含まれた、数々のごま製品がずらりと登場～

山口県の「山口ごま本舗」は、ごま油、ふりかけなどバラエティーに富んだ商品をご用意。ごま油にはセサモール、リグナンなどの抗酸化成分が含まれており、老化を防ぐともいわれています。

「山口ごま本舗」では、ごま油を抽出する際に、古代方式の新玉しぼり機と低温圧搾しぼり機を併用して、ゆっくり時間をかけて搾る製法を採用することにより、熱による味の変化がおきず、ごまが持つ本来の風味をそのまま搾り出すことができました。食の安全や安心にこだわりをもった国産ごまの薫りたつ風味をお楽しみ下さい。



山口ごま本舗

～日本の伝統食 味噌や地元信州産の杏など、国産原料にこだわった、商品の数々～

東京農業大学を卒業した 1986 年生まれの生産者・加工業者・醸造関係者が集まる「農大ハチロク会」からは、みそ蔵たかむらが出店します。さらしなの里（長野県千曲市大字羽尾）で長年愛されてきた甘口のコクのある、深い味わいと豊かな香りが特徴の手作り味噌「十二割麹みそ 田毎」や寒さの厳しい大寒に仕込み、長い間じっくり熟成させて出来上がった特別限定の寒仕込味噌「棚田」のほか、日本一の生産量を誇る信州の新鮮な杏を使った手作りあんずジャムなど国産原料にこだわった商品をお届けします。



十二割麹みそ 田毎

～平飼いで採卵された新鮮な有精卵～

栃木県の「ワタナベファーム」は、親鶏が鶏舎内を自由に動き回れる平飼いの環境で採卵された、有精卵「あかり」や国産鶏を平飼した「こはる」など、新鮮な卵を販売します。美味しい卵かけご飯にオススメです。



有精卵「あかり」

～創業以来約 80 年、こだわり続ける「美味しい海苔」～

仕入れ、火入れ、焼き入れを全て同じ職人が行っている「浜善海苔店」では、海苔は天候や土壌で味が変わる「海の野菜」という考えから、海苔に詳しいスタッフがお客様の料理方法や使い方などをお伺いして、お客様のニーズに合った海苔をご提供させていただきます



浜善海苔店

～八ヶ岳南峰近辺で栽培された新鮮な野菜も！～

「八ヶ岳元気村」より、八ヶ岳南峰近辺で栽培された今が旬の葉付きにんじんをはじめ、様々な高原野菜をお届けします。



葉付きにんじん

～太陽のマルシェの Facebook で、農家直伝の野菜のふりかけレシピを公開～

農家直伝の「野菜のふりかけ」の調理レシピも太陽のマルシェの Facebook で公開します。マルシェで買った野菜で是非お試しください。

<太陽のマルシェ Facebook> <https://www.facebook.com/taiyounomarche/>

～おなじみのキッチンカーも 15 台出店！～

おなじみのキッチンカーも 15 台出店を予定しており、動物性食材を一切使用しないビーガンハンバーガーやベトナムのサンドイッチ、バインミーやタイ米に蒸し鶏をのせたカオマンガイなど国際色豊かなフードメニューを取り揃えております。



おにぎり弁慶

～マルシェのごはんのおともが一箱に詰まった「福味併せ(ふくみあわせ)」の販売も～

ごはんのおとみにオススメの食材を一度に味わえる「福味併せ」が登場します。海の幸から山の幸まで、各出店者の幅広い種類の食材が詰まった、お得な詰め合わせセットをワタナベファームにて 60 セット限定で販売されます。

セット内容:

- ・ワタナベファーム／有精卵あかり
- ・山口ごま本舗／ごまふりかけ
- ・みそ蔵たかむら produced by 農大ハチロク会／味噌
- ・遠忠商店 本店／佃煮
- ・和食三吉／いぶりがっこ
- ・浜善海苔店／焼海苔
- ・八ヶ岳元気村／清里納豆
- ・佐京園／お茶パック
- ・MARCOMAR JAPON／タラのカラスミ



ごはんのおとも
ふくみあわせ

* セット内容は若干変更になる可能性があります。

～世界に唯一、自分だけの名入れマイ箸を手に入れよう～

高品質なお箸・お弁当箱・和洋食器を取り扱う、「さげ箸コレクション」では、『毎日の食卓を笑顔に。大切なひとへの感謝を込めて。』をモットーに、お箸の練習用のしつけ箸やハワイで人気のハワイアン箸、漆塗り箸、五角箸など様々な種類のお箸をご用意しています。是非手にとってご覧ください。
お買い上げのお客様にはお箸の名入れサービス※も行います。



ハワイアン箸

さげ箸コレクション

※漢字・ひらがな・カタカナ・ローマ字・筆記体・☆♥などの記号が彫れます。

「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2016年10月8日(土)、9日(日)
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00～16:00
※10:00～17:00(4～9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
※プレス受付は会場内運営本部横に用意しております。
- ◆出店者 : 全国から約100店舗の出店
- ◆スペシャルテーマ : 「ごはんのおとも」
- ◆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2万人(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申し上げます。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。

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。

<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。