

報道関係者各位

2017年1月6日
太陽のマルシェ実行委員会

2017年最初の「太陽のマルシェ」は 出店者たちによる「コラボマルシェ」

こだわりの商品がぎっしり詰まった特製福袋や、
かえつ有明高校がマルシェに初参戦！

2017年1月14日(土)・15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2017年1月14日(土)・15日(日)に開催いたします。

2017年最初の「太陽のマルシェ」のテーマは「コラボマルシェ」です。出店者同士の交流がきっかけで誕生した商品を集めて展開するコラボスタイルの「太陽のマルシェ」は昨年に続いて2回目の開催になります。出店者と会話を交わしながら買い物を楽しんだり、キッチンカーで美味しいグルメに酔いしれたり、様々な楽しみ方ができます。昨年人気があったコラボ商品をはじめ、新たに生まれた新商品も登場します。

また、新年のお祝いに「太陽のマルシェ」の各出店者のこだわりの野菜を中心に、様々な商品がぎっしりと詰まったお得な「太陽のマルシェの福袋」が「ワタナベファーム」と「うしく農園」のブースにて販売予定です。

太陽のマルシェの中から生まれた人気のコラボメニューと新メニュー

◆岩手産 生しいたけのピクルス

「ドレミファーム」 & 「ひょうたん島プロジェクト」

岩手県三陸地方の復興を支援する「ひょうたん島プロジェクト」が、岩手県産の生しいたけを用意。そして「ドレミファーム」が、手間と時間をかけて何種類ものスパイスから作った絶妙な味のピクルスにしました。しいたけは、味がしっかりしていて調理もしやすく、最近マルシェで人気の商品となっています。



岩手産 生しいたけのピクルス

◆^{きんぴ}金美(イエローキャロット)のピクルス

「ドレミファーム」 & 「ハケ岳元気村」

太陽のマルシェでの出会いが、今回のコラボメニューが生まれたきっかけになりました。外皮も中身も濃い黄色で、鮮やかな色合いの甘くて美味しい「ハケ岳元気村」のイエローキャロットを、「ドレミファーム」がコリコリとした歯応えを楽しめる美味しいピクルスにしました。食卓を鮮やかに彩るオススメの一品です。



^{きんぴ}金美(イエローキャロット)のピクルス

◆日本茶ブレンドハーブティー「新月茶ブレンド」「満月茶ブレンド」

「あかみやオーガニック」×「お茶の樽脇園」

ヨーロッパの農薬不使用のハーブを取り扱う「あかみやオーガニック」は、静岡県川根で川根茶を有機栽培する「お茶の樽脇園」とコラボ。古来より植物と密接な関係があるといわれる月の暦に合わせ摘み取った「新月のお茶」と「満月のお茶」は、ハーブと出会い「新月茶ブレンド」「満月茶ブレンド」に。太陽のマルシェで出会い、ブレンドされたこのハーブティーは、2015年10月に新発売して以来、人気商品として定番化しています。それぞれに味や期待できる効果にも違いがあり、植物が水分を排出する時期の新月に摘んだ「新月のお茶」を使用した「新月茶ブレンド」は、デトックス系ですっきりとした味。植物が栄養を溜め込む時期の満月に摘んだ「満月のお茶」を使った「満月茶ブレンド」はミネラルやうまみもたっぷりでもろやかな味わいです。



新月茶ブレンド&満月茶ブレンド

◆せたがやブレッドマーケット パンとラスク

「せたがやブレッドマーケット」×「ワタナベファーム」「ピーナッツカンパニー」「和食三吉」「日和佐燻製工房」

せたがやブレッドマーケットは、祖師ヶ谷大蔵にある「毎日サイズ」のちよっぴり変わったちいさなパン屋さん。もともと研究職だったという店主は、様々な食材を使った美味しいパンを生み出すための研究に余念がありません。「太陽のマルシェ」で出会い、家族のような仲間となった出店者の製品をパンで美味しさを表現する可能性を模索し、今回製品化したのは4種。「ワタナベファーム」の有精卵「こはる」を使用した、さとうきびのメロンパンは、甘さ控えめで濃いたまごの味をしっかりと感じます。ふわふわした食感が人気の「練乳クリーム」の牛乳パンと、「ピーナッツカンパニー」のクラッシュしたピーナツのつぶつぶ感が出会ったコッペパンは、実は「太陽のマルシェ」会場で生まれたコラボ製品。

そして、お酒が好きという店主が考案したラスクも見逃せません。ビールにぴったりという「和食三吉」のんにくラー油みそ使用のおつまみラスクはカリカリとした食感。ワイン・焼酎・日本酒にぴったりという「日和佐燻製工房」のくるみの燻製を使用したくるみのラスクはサクサク食感で、燻製の苦味も感じる大人の味です。



せたがやブレッドマーケットのラスク

コラボメニューがキッチンカーでもお楽しみいただけます。

キッチンカーエリアにはコラボメニューを扱う様々なキッチンカーが登場します。出店者の新鮮な旬の食材を使って、こだわりの「太陽のマルシェ」オリジナルメニューとして提供します。今回、キッチンカーコラボメニューの中から、7店舗のオリジナルメニューをご紹介します！

<キッチンカー コラボメニュー>

◆BAZIO 特製！「太陽のマルシェランチボックス」

「BAZIO(ハロルズカフェ)」&「うしく農園」&「ワタナベファーム」&「山口ごま本舗」&「紀州福の梅本舗みやぶん」&「日和佐燻製工房」他

創作アジア料理を提供する「BAZIO」が、「太陽のマルシェランチボックス」を販売します。「うしく農園」のこだわりの野菜や「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、「山口ごま本舗」のごまを使った特製ドレッシング、「日和佐燻製工房」の新鮮な魚介の燻製など、「太陽のマルシェ」でしか味わえない特製のランチボックスが登場。さまざまな出店者の味が詰まったランチボックスを是非どうぞ。



BAZIO 特製！「太陽のマルシェランチボックス」

◆玉子焼

「おにぎり弁慶」&「ワタナベファーム」

様々な具を使ったおにぎりメニューがある「おにぎり弁慶」と平飼い有精卵あかりと国産鶏平飼い卵こはるの2種類の卵を使った「ワタナベファーム」の出し巻き卵がコラボしました。

◆島美人梅湯割り

「ブリうま食堂」&「紀州福の梅本舗みやぶん」

四方を海で囲まれた鹿児島県長島町は、海産物はもちろん温暖な気候と豊かな土壌で様々な美味しい農産物がたくさんあります。今回は良質なさつまいもで作られた、まるやかでコクのある本格焼酎「さつま島美人」を和歌山県の梅干し専門店「紀州の梅本舗みやぶん」の梅干しで「島美人お湯割り」として販売します。

◆黒富士農場放牧卵のオムライス / 甲斐市八幡芋の鮭粕汁

「東京オムレツ」&「KAISTYLE 甲斐マルシェ」

目の前で作るバターの香りがたまらない、半熟ふわとろたまごで作った熱々のオムレツが、緑と水が豊かな甲斐市で栽培された里芋の「やはたいも」を使った鮭粕汁と一緒に販売されます。寒い冬にはぴったりです。

※1/14(土)のみの出店になります。

◆千葉県産紅はるかのつぼ焼き芋

「よっしーのお芋屋さん」&「うしく農園」

「うしく農園」で大切に育てられたサツマ芋を「よっしーのお芋屋さん」が壺の中でじっくりと焼いた濃厚で甘みのある、つぼ焼き芋がお楽しみいただけます。皮まで柔らかい焼き芋を是非ご賞味ください。

※1/14(土)のみの出店になります。

◆牛玖農園の野菜を食べるバーガー

「HOPEHOPE」&「うしく農園」

20 時間以上をかけて出来上がった酒種の天然酵母バンズを使い、千葉県印旛地区で安心な野菜を作る「うしく農園」のこだわり野菜をたっぷりかつかった野菜ハンバーガーを販売します。野菜の味が引き出されたメニューです。

※1/15(日)のみの出店になります。

◆うしく農園ブロッコリーサルシッサ Pizza

「UNCLE KEN」 &「うしく農園」

無農薬栽培や減農薬栽培を取り入れ、米ぬかを肥料として育てられた安心安全にこだわった美味しい「うしく農園」のブロッコリーを使って「UNCLE KEN」が、本格的な石窯で直火と窯からの輻射熱を利用し一気に焼き上げるパリパリの食感のピザをお楽しみいただけます。

※1/15(日)のみの出店になります。



うしく農園ブロッコリーサルシッサ Pizza

かえつ有明高校の生徒がメニュー開発した「癒やしたんじゅん野菜らーめん」がマルシェ号で登場

かえつ有明高校の生徒とマルシェ出店者「たんじゅん野菜いかす」が、肥料・農薬を全く使っていない皮まで食べられる野菜と、グルテンフリーの小麦を使った麺を使ったオリジナルラーメン「癒やしたんじゅん野菜らーめん」を考案し、「太陽のマルシェ」会期中にキッチンカーのマルシェ号で販売します。生徒達が考え抜いた健康にこだわりを持ったラーメンを是非ご賞味ください。



癒やしたんじゅん野菜らーめん

「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2017年1月14日(土)、15日(日)
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00~16:00 (プレス受付 10:00~)
※10:00~17:00(3~9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 : 『コラボ de マルシェ』
- ◆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。

※Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェについて

横浜の中でも歴史のある「関内地区」と、新しい街である「みなとみらい21地区」が接する北仲通北地区でも『太陽のマルシェ』が展開中です。Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェは毎月第3土曜日・日曜日に開催しています。地元神奈川はもちろん、全国各地からの出店者がオススメ品を販売します。2017年1月21日(土)、22日(日)の10:00~16:00迄、北仲通北第二公園+水際プロムナード他にて、Yokohama Kitanaka Marche／横浜北仲マルシェを開催します。

H P : <http://www.yokohama-kitanaka-marche.jp/>

facebook : <https://www.facebook.com/yokohamakitankamarche/>

【本件に関するお問い合わせ】

太陽のマルシェ PR 事務局(ブラップジャパン内) 担当:伊藤・名取・有迫
Tel: 03-4580-9134 Fax: 03-4580-9155 E-mail: wanganact@ml.prap.co.jp