

ニューマン新宿に注目のポートランド発のクラフトフード専門店登場！ **The Meadow ポップアップストアオープン！**

2018年2月3日(土)～2月14日(水)

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）が運営する商業施設、「NEWoMan」（ニューマン）新宿にて、アメリカ・ポートランド発祥のクラフトフード専門店 The Meadow（ザ・メドウ）のポップアップストアを開催いたします。

The Meadow（ザ・メドウ）は、アメリカクラフトフード界の第一人者 Mark Bitterman（マーク・ビターマン）氏が世界中を旅して集めたこだわりのセレクトショップで、ポートランドのほか、ニューヨークにも出店する、クラフトフード専門店です。産地や職人のこだわりのつまった塩・チョコレート・ワイン・ビター（カクテルのもと）・花を中心に、コミュニティを大切にするポートランドのライフスタイルを提案しています。



今回開催のポップアップストアでは、Mark 氏がバレンタインギフトにぴったりのクラフトチョコレートを世界中からセレクト。「**Bean to Bar***」にこだわり、アメリカでは未展開の日本のチョコレートブランドも特別にご用意。こだわりの品々が居並ぶまたとない機会です。

期間中は、オーナーMark 氏によるワークショップも実施！チョコレートや塩の選び方について、直接レクチャーします！大切な方への贈り物や自分へのごほうびなど、他では出会えないこだわりのアイテムに出会えるチャンスです。

*カカオ豆の仕入れからチョコレートになるまでの全工程を1つの工房で行うこと。豆の産地や製法、原材料にこだわること、カカオ本来の味や違いが強く感じられ、生産者のこだわりが強く表れる。

■ The Meadow POPUP ストア概要



〔期間〕2018年2月3日(土)～2月14日(水)

〔時間〕11:00～21:30

〔場所〕NEWoMan 新宿 M2 イベントスペース
(東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目24番55号)

〔Instagram〕https://www.instagram.com/themeadow_jp

■ アメリカ以外での出店は今回が初めて！

オーナーMark 氏が大切にしているのは、味や品質はもちろん、その品物が誰の手によって、どのように作られ、どういったストーリー(背景)を持っているのかということ。「The Meadow との出会いが、食について考え、産地や職人、シェフやレストランとの新たな出会い、地球や自然、環境について考える入口になるように。そして、私たちの家族や大切な人と囲む食卓をより豊かにし、大切にしてもらおうきっかけを日本の皆様にも提供したい。」と Mark 氏は語ります。



■ The Meadow（ザ・メドウ）のストーリー

The Meadow（ザ・メドウ）は、Mark 氏が2006年にアメリカオレゴン州ポートランドで立ち上げたクラフトフード専門店。ビジネスマンであったMark 氏が旅先で出会った一枚のステーキをきっかけに塩の魅力に目覚め、それまでアメリカにはなかった、クラフト（手作り）の塩で素材を活かした料理を提案。またたくまにシェフや料理関係者、美食家の間で話題となり、ポートランドを代表するショップに成長。扱う商品はすべて産地や製法、職人の手作りにこだわった、背景（ストーリー）のある商品を Mark 氏が独自の目線で世界中からセレクト。クラフトの塩、bean to bar のグルメチョコレート、ワイン&ビター、花が食卓を豊かに彩ります。現在はポートランドに2店舗、ニューヨークに1店舗を構える。アメリカ以外での出店は、今回が初めて。

■ Mark Bitterman (マーク・ビターマン) は、食のオスカーを受賞するクラフトフード界の第一人者

The Meadow オーナー。ライフワークである旅を 20 年以上続けたのち、世界各地で出会ったものを集めた食のセレクトショップを 2006 年オープン。塩のソムリエである selmlier(ソルト+ソムリエ)としてレストランやシェフに塩の使い方をレクチャーしたり、メニュー開発などのコンサルティング業務も行い、フランス料理協会やル・コルドンブルーで講師を務める。塩やチョコレート、カクテル等に関する著書を多数もつ作家でもあり、2010 年に出版した「Salted」が食のオスカーと言われる権威ある賞「James Beard」賞を受賞。クラフトフード界の権威として知られる。食・料理関係のメディアだけでなく、TheNewYorkTimes や GQ、テレビなどでも活躍が取り上げられ、各地で講演活動も行っている。

■スペシャルイベント ミニワークショップ開催！

The Meadow ポップアップストアオープンを記念して、オーナー Mark Bitterman 氏によるワークショップ「**How to select craft chocolates**」を開催します。Mark 氏が独自の目線で世界中からセレクトしたクラフトチョコレートについて、直接レクチャーを受けたり、食べ比べ体験をして頂ける、またとない機会です。

日本でも話題の **Bean to Bar*** チョコレートについての知識を深めることのでき、バレンタインのギフト選びにも役立つ、ここでしかできないスペシャルな体験をご用意いたしました。



〔日程〕2018年2月3日(土)、2月4日(日)

〔時間〕①13:00~13:30 ②15:00~15:30

〔場所〕NEWoMan 新宿 M2 イベントスペース

〔内容〕Mark 氏によるレクチャー“クラフトチョコレートとは”
クラフトチョコレートのテイスティング(食べ比べ)

〔参加費〕無料

〔ギフト〕ご参加のみなさまにスペシャルギフトをご用意！詳細は、Instagram公式アカウントをご確認ください。

〔Instagram〕https://www.instagram.com/themeadow_jp

※各日先着順・定員に達し次第受付終了

*カカオ豆の仕入れからチョコレートになるまでの全工程を1つの工房で行うこと。豆の産地や製法、原材料にこだわることで、カカオ本来の味や違いが強く感じられ、生産者のごたわりが強く表れる。

■ Images



ポートランドの店舗



ポートランドの店舗



ニューヨークの店舗



食卓を彩る花も The Meadow の欠かせない要素



塩の生産者と直接対話する Mark Bitterman 氏