

<ルミネアグリプロジェクト> 農業まで着目した食のライフバリュー提案
「ルミネアグリマルシェ」地域と連携イベントを開催！

福岡・富山・山梨の地域連携特設マルシェも開催

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）は、今春始動した「ルミネアグリプロジェクト」の主な活動のひとつ、「ルミネアグリマルシェ」を開催いたします。年内最後の開催となる今回の「ルミネアグリマルシェ」には、旬を迎える野菜や果物のほか、素材にこだわったピクルスやドライフルーツ、東京ではなかなか出会えない幻の品種も多数並びます。

また、各地からの農産物等のほかに、今回は「福岡」、「富山」、「山梨」に注目し、それぞれ特設のマルシェがルミネアグリマルシェの中に期間限定で登場します。商品だけでなく、各地域の魅力を発信いたします。



ルミネアグリマルシェ開催概要

〔日程〕10月26日（金）～11月4日（日）
 〔時間〕平日 13:00～20:00 土日 11:00～18:00 まで
 〔場所〕JR 新宿駅新南改札外（Suica のペンギン広場）
 〔web〕 <http://www.lumine.ne.jp/agri>
 〔facebook〕 <http://www.facebook.com/lumineagri>

<ルミネアグリマルシェの特徴>

- ① JR 新宿駅から徒歩 0 分
- ② 平日夜 20 時まで営業！
うれしい心遣いがいっぱい詰まったマルシェ
- ③ 生産者とつながる、出会えるマルシェ

福岡・富山・山梨 3 地域のマルシェ in ルミネアグリマルシェ

①【福岡県】「北の九州マルシェ」～“エールマーケット”連動のリアルマルシェ～開催！



今秋リニューアルした、ヤフー株式会社（以下、ヤフー）が運営するインターネット通販モール「エールマーケット」で取り扱う商品が、ひと足早く「北の九州マルシェ」として、ルミネアグリマルシェに登場します！エールマーケットは、「商品を通じたエールを全国に発信する」ことをコンセプトに、エシカル商品や、FSC 認証、エコマークなどの認証ラベル取得商品、オーガニック商品を中心に、ヤフーの担当者が厳選した商品のみを販売します。

今回ルミネアグリマルシェとエールマーケットは、福岡県北部の“北の九州”と呼ばれる地域のミネラルあふれる石灰岩の大地が育む、香り、感触、栄養豊かな産物に着目し、乙村式にんにくや、行橋市のいちじくなど、こだわりの逸品を取り揃えます。

■日程：10月26日（金）～28日（日）

<取扱商品>



乙村式にんにく、焼きうどん、若松トマト、甘酒、びわ茶、ゆずジャム、しそふりかけ、いちじく、いちじくやきそばソース、はちみつ、かぼちゃプリン、さつまいもプリン、味宝卵／生卵、等

②【富山県南砺(なんと)市】「なんと幸せのおすそわけ」プロジェクトが来店！



富山県南砺（なんと）市の豊かな自然が育む農産物の魅力を、県外へと発信する南砺市の PR プロジェクト「なんと幸せのおすそわけ」の商品がガルミネアグリマルシェに登場します！

今春本格デビューの富山県の新しいブランド米「**富富富**（ふふふ）」や、世界遺産を有する五箇山の風土が醸す地酒「**三笑楽**」、南砺市限定栽培の日本一渋いと

いわれる柿（三社柿）を加工した上品な甘さの「**あんぼ柿**」をはじめ、「なんと幸せのおすそわけ」厳選の南砺市自慢の品々を取り揃えます。

「なんと幸せのおすそわけ」

南砺市では、古くから自分で育てた農産物やいただきものを、近所の方や親しい友人、知人へ「おすそわけ」する風習があります。この風習にちなんで、「南砺市の自然と調和した暮らし」から生まれた商品からよりすぐりのものを「なんと幸せのおすそわけ」の品として厳選し、ご紹介しています。

■開催日：11月2日（金）～4日（日）



<取扱商品> 富富富、特別栽培米「こしひかり」、コシヒカリ（農薬不使用）、紅はるか、干し柿、しろえびせんべい、あられ、赤かぶ漬、熟成黒にんにく、日本酒（三笑楽、なりまさ）、さつまいもパン、ジンジャーパン、ジンジャーシロップ、コンフィチュール、ピクルス、柿チップ、福蜜柿（あんぼ柿）、干しいも、等

③【山梨県】“山梨ヌーボー”解禁！山梨ワインフェア「甲州ワイン街道」開催！

近年注目を浴びている“山梨ヌーボー”がガルミネアグリマルシェに登場します！“山梨ヌーボー”とは、日本固有のぶどう品種の甲州とマスカット・ベリーA で造られた新酒のワインで、その解禁日は山梨県酒造組合によって **11月3日** と定められています。今回、その解禁日に合わせて、山梨の産物を「地産・地製・地流・地消・地活」をテーマにつなぐ「流通コーディネータ」の武田食品株式会社が厳選した山梨ヌーボーを取り揃えました。このほか、ワイナリーオスズのワインや、山梨ワインと山梨産おつまみのマリアージュを気軽に楽しめる商品「Rail Bar（レイルバル）」も販売予定です。会場ではシャトー・ジュン、まるき葡萄酒、ルミエール、メルシャンの4つのワイナリーが参加し、ワインの楽しみ方をご提案します。

■開催日：11月2日（金）～4日（日）

【11月3日（土祝）解禁の山梨ヌーボー】

- ◇フレール甲州 2018／ルミエール ◇2018 ベリーA／まるき葡萄酒 ◇スパークリング甲州 2018／マルスワイン★武田食品オリジナル新酒ワイン



今年の葡萄で仕込んだ2018年の新酒、「山梨ヌーボー」甲州種の白です。史上最速で梅雨が明けたあと、葡萄にとっては稀に見る好天に恵まれたため、豊かな果実味と切れ味のよい酸味が仕上がっています。今年のワインをお楽しみ下さい。
税込 1,730 円



「山梨ヌーボー」赤、マスカット・ベリーA。赤の新酒にとっても好天であった今年は、葡萄の果実味がとても豊かに感じられる仕上がりになりました。国際登録品種のベリーAの出来具合をお確かめ下さい。
税込 1,620 円



新発想で新酒白スパークリングが新登場!! ほんのり甘さを感じるやや辛口。スクルーキャップ仕様で気軽に楽しめる250mlサイズの小瓶です。パーティーでの乾杯、お食事との食中酒としてもおすすめ。
税込 800 円

【厳選アイテム】

- ◇メルロ 2016／シャトー・ジュン ◇穂坂マスカット・ベリーA 2014／シャトー・メルシャン ◇Rail Bar（レイルバル）



自社管理畑で丁寧に育てたメルロ種を樽熟成させた逸品です。やわらかな果実味に畑の土の香り、樽熟成のバニラの香りが絶妙に美味しさを演出します。2018日本ワインコンクール・欧州系赤部門・銀賞 アグリマルシェ催事のために36本限定でご用意いたしました。
税込 3,780 円



2018 日本ワインコンクール・国内改良等品種赤部門金賞。ワイン用葡萄の名産地、韮崎市穂坂地区の原料葡萄を厳選しています。オーク樽で24ヶ月熟成させました。まだまだ熟成が楽しみな2014年です。
税込 3,270 円



レイルバルは、山梨の宝物をたくさんの方に知っていただくために作った、山梨のワインとおつまみがセットになった商品。市場では稀少なとっておきの一杯で、山梨のおつまみとのマリアージュをお楽しみ下さい。
税込 1,400 円

* NEWoMan2F エキナカの KOKOLUMINE STORE では 11月7日(水)まで山梨ワインフェアを実施

ルミネアグリマルシェでは、生産者の方が大切に育てた新鮮で美味しい野菜や果物などに会えます。

【東京では出会えない幻のフルーツ「さるなし」】

「さるなし」は、キウイのような味がする大人の親指ほどの小さくて甘酸っぱい果物。皮が薄く弱いため、輸送が難しく、収穫期間も短いことから、**幻の果物**とも言われます。



〈期間〉10/26(金)-28(日)
〈出店者〉さるなしのお店 (福島県玉川村)

〈商品〉さるなし、さるなし 100%ジュース、さるなしコンポート等

【室町時代から続く貴重な伝承野菜「甚五右衛門芋」】

室町時代から 400 年以上続く佐藤家の家宝として伝わる里芋で、その種芋の冬越しの方法は**一子相伝の門外不出**で現在 20 代目。

その食感は、荷崩れしないのに、他に類をみないほど、とろけるように柔らかく優しい味わいです。和食だけでなく、近年洋食でも注目されています。



〈期間〉11/2(金)-4(日)
〈出店者〉森の家とリンゴらっぱ (山形県最上地方)
〈商品〉甚五右衛門芋、りんご、りんごジュース、シードル

【江戸時代、代官所に収めた島外門外不出の八幡芋】

佐渡ヶ島の八幡 (やはた) 地区で古くから栽培されている里芋。里芋は粘土質の土壌を好みますが八幡芋は砂地で栽培されており、てのひらサイズで細長いのが特徴です。

江戸時代には、代官所に収められ、**島外門外不出**といわれてきた稀少な品種です。粘りがとても強く、煮物や鍋、汁物、炊き込みご飯などで食されています。



〈期間〉10/31(水)-11/1(木)
〈出店者〉遠藤ファーム (新潟県佐渡市)

【100 年続かつまいも農家の超絶甘い「とろあま蜜芋」】

熊本で 100 年続かつまいも農家「古庄からいも農園」が 3 年かけて作り上げた自信作、**濃厚で超絶甘い「とろあま蜜芋」**。黄金色に輝くねっとりとした味わいは、やみつきになること間違いなしです！



〈期間〉11/2(金)-4(日)
〈出店者〉四代目古庄甘藷店 (熊本県大津市)
〈商品〉かつまいも (とろあま蜜芋・熊本金時・カラフルかつまいも)

【肥料・農薬不使用の新潟在来種野菜】

肥料や農薬を使用せずに育てた**新潟在来種野菜**は、それぞれしっかりと香りがあり、きちんとした味わいが特徴です。「1 から全て」をコンセプトに作られた野菜とハーブをご用意いたします。



〈期間〉10/28(日)-30(火)
〈出店者〉CuRA! (新潟県新潟市)

〈商品〉関屋南瓜、生ハーブ、ハーブティ、米、ジャム等

【30 年間水面下に隠れていた幻の林檎「高德」】

全面に蜜が入り、その美味しさ、香りの高さで近年注目の「高德」。小ぶりで色づきが鮮やかでないため、品種登録後 30 年間以上、市場から遠ざけられ**幻の林檎**といわれました。軸が太く短い高德は、他の品種のように全体に光を当てるために実を回せず、色づきにムラができてしまいますが、蜜入りにこだわった育成方法で、たっぷりの蜜が入り、香り豊かな果実となります。



〈期間〉10/27(土)-28(日)
〈出店者〉陽と人 (福島県国見町)
〈商品〉柿、里芋、りんご、りんごジュース

【素材力を活かしたスローオーガニックスイーツ】

人気パティシエ小代智紀氏が旬の食材を使用したパウンドケーキ。福岡県糸島から佐賀県唐津にかけての農家の果実や、乳製品、卵を中心に、全国の農家から届く**季節の実りの素材力を活かして作られています**。甘さひかえめで、お子さまから大人の方までお楽しみいただけます。



〈期間〉10/29(月)-31(水)
〈出店者〉shodai bio nature (福岡県福岡市)
〈商品〉パウンドケーキ、ほか

【野菜ソムリエが選ぶ東京産野菜&グロッサリー】

日本野菜ソムリエ協会の公認団体である「野菜ソムリエコミュニティ TOKYO」が、東京産の野菜グロッサリーを厳選。野菜や果物の魅力を伝えながら生活者と生産者との橋渡しを行います。



〈期間〉11/2(金)-4(日)
〈出店者〉野菜ソムリエコミュニティ TOKYO (東京都)
〈商品〉小松菜、ほうれん草、にんじん、里芋、ジャム等