

コロナ禍でみつけた“つながり”の大切さを、日本橋の「食」を通じて発信 SAKURA FES NIHONBASHI 2022 開催

「もう一度、美味しいでつながろう。」をテーマに、さまざまな“つながり”を提案
日程：2022年3月18日（金）～2022年4月10日（日）

日本橋桜フェスティバル実行委員会は、三井不動産株式会社等の地域の事業者と共に、9回目となる「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」を開催いたします。「もう一度、美味しいでつながろう。」をテーマに、日本橋が誇る「食」を通じて、コロナ禍でみつけた、大切な誰かと“つながる”幸せを皆様にお届けします。

公式WEBサイト：<https://www.nihonbashi-sakurafes.art/>

SAKURA FES NIHONBASHI 2022のポイント

【もう一度、美味しいでつながろう。】食を通して「人と店のつながり」が生まれる施策を展開

サクラ箸を用いた、老舗の和食店やフレンチレストランなど15の店舗や施設の特典付きおみくじ、つなぎくじや、日本橋エリアの約200店舗による五感で春を感じる桜メニューの提供など、街に訪れた方が日本橋の新しいグルメと出会えるような、“人とお店をつなぐ”コンテンツを街中で展開します。



<つなぎくじ>

<桜メニュー例>

【日本橋新食みやげ】街の多様な食プレイヤーとクリエイターのコラボから生まれた日本橋の食みやげを初販売

A～Cの3チームに分かれ老舗店の「伝統・技」、新技法で話題のフレンチやヴィーガンに高感度なベイクショップによる「先進性」、日本橋を拠点にするクリエイターによる「アイデア」を組み合わせながら個性を活かすことで、「今の日本橋のストーリーを感じるおみやげ」を3品制作する共創型プロジェクト。老舗の看板商品をフレンチの気鋭シェフが新解釈したカステラ(Aチーム)や、老舗和菓子店がヴィーガンあんこ作りに初挑戦したクッキー(Bチーム)、だしがらを活用するなど、鰹節の新たな魅力を発信するサステナブルなアイスクリーム(Cチーム)といった“お店とお店がつながって”完成した限定メニューが登場します。



<Aチーム：洋生カステラ ポンヌ堂>

<Bチーム：日本橋 あんサンプル>

<Cチーム：だしアイス～おだしのおめかし～>

【未来の食を考える】サステナブルな食を通して未来の食のあり方考えるコンテンツも展開

地球への負荷を減らすサステナブルな次世代食材を活用し、日本橋の名店がメニューを考案したお弁当を販売するつながる未来弁当や、未来の食が身近に感じられる未来フードマルシェ、トークセッションなど様々なコンテンツもお届けします。



<つながる未来弁当、およびアレンジメニューを考案した日本橋の老舗飲食店店主>



<未来フードマルシェ出店企業>

SAKURA FES NIHONBASHI 2022開催施策一覧

(1) 桜メニュー -食で感じる、うららかな春の訪れ-

スイーツ、テイクアウトフード、フィンガーフード…日本橋の約200もの店舗の春の食が大集合

日本橋エリアの約200店舗が“桜”をテーマにしたこの春限定のメニューを展開します。心も満たすスイーツから、お弁当、軽食、グッズまで、見ても楽しい、味わっても楽しい春の品々が揃いました。

「桜メニュー」開催概要

販売期間：3月18日(金)～4月10日(日)

販売場所：各店舗での販売

販売店舗MAP：https://www.nihonbashi-sakurafes.art/assets_2022/pdf/SFN2022_EventMap.pdf

※3月18日(金)公開予定

【スイーツメニュー】



商品名：わたすの桜パフェ
価格：700円(税込)
場所：わたす日本橋
(日本橋三井タワー 2F)
※イトイン限定



商品名：春の抹茶ティグレ
価格：2個800円(税込)
場所：AGORA CAFÉ
(日本橋三井タワー 2F)
※1日20個限定販売
※テイクアウト限定



商品名：春色さくら団子花削り節のせ
(かつお節だし付)
価格：380円(税込)
場所：日本橋だし場本店
[にんべん日本橋本店内]
(コレド室町1 1F)
※物販商品



商品名：さくらのマカロン
価格：各270円(税込)
場所：ロイヤルパークホテル 1F
スイーツ&ベーカリー 粋
※テイクアウト限定

【フードメニュー】



商品名：桜そばと春野菜天ぷら
～自家製桜塩を添えて～
価格：1,580円(税込)
場所：京都石堀小路豆ちゃ 日本橋
(コレド日本橋 4F)
※イトイン限定



商品名：とりからあげぶっかけ 春のタルタル
価格：1,100円(税込)
場所：釜たけ流うどん 一すー杯
(日本橋三井タワー B1F)
※1日10食限定提供
※イトイン限定



商品名：ル・プランタン
価格：2,420円(税込)
場所：デーメテール/
千疋屋フルーツパーラー
(日本橋三井タワー 2F)
※1日10食限定提供
※イトイン限定



商品名：春のいろどりづけ井ぶり
価格：1,500円(税込)
場所：三富魯久汁八
※1日10食限定提供
※イトイン限定

【ドリンクメニュー】



商品名：桜&苺のベリーリッチシェイク
～季節のソフトクリームのをせ～
価格：680円(税込)
場所：千疋屋総本店 日本橋本店
カフェディフェスタ
(日本橋三井タワー 1F)
※テイクアウト限定



商品名：抹茶黒みつマキアート
価格：900円(税込)
場所：HARIO CAFÉ
※提供はHOTのみ
※イトイン限定



商品名：はなあかり
価格：1,760円(税込)
場所：Bar 松
(三井ガーデンホテル
日本橋プレミア 9F)



商品名：桜スパークリングワイン
価格：800円(税込)
場所：ヴィノシティ マキシム
(コレド室町2 1F)

(2) つなぎふと – コラボが生んだ日本橋のあたらしい食みやげ –

日本橋に集う、食のプレイヤー×クリエイターの共創による今までにない“日本橋の食みやげ”。

「つなぎふと」は、100年を超え日本橋に居を構える和菓子や鯉節の老舗店の「伝統・技」と、新技法で話題のフレンチや、ヴィーガンに高感度なミレニアル世代に人気のベーカリーによる「先進性」、日本橋を拠点にするクリエイターによる「アイデア」を組み合わせながらそれぞれの個性を活かすことで、「今の日本橋のストーリーを感じるおみやげ」を作る、共創型プロジェクトです。6店の飲食店と3社のクリエイターが3チームに分かれ、それぞれの個性をコラボレーションさせた商品を制作。新しい日本橋の食みやげを提案します。



「つなぎふと」開催概要

販売期間：3月18日(金)～21日(月)、26日(土)～27日(日)

販売場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

文明堂東京 日本橋本店 (3月18日(金)～20日(日) 限定)

ラ・ボンヌターブル (予約制) ※洋生カステラ ボンヌ堂のみ

日本橋日月堂、ovgo B.A.K.E.R ※日本橋あんサンプルのみ

青果ミコト屋 ※だしアイス ～おだしのおめかし～のみ

※各日20～25食限定販売のため、売り切れ次第終了となります。

制作チーム：

<Aチーム> 文明堂東京 × ラ・ボンヌターブル
× ニューホライズンコレクティブ

<Bチーム> 日本橋日月堂 × ovgo B.A.K.E.R × MIDORI.so

<Cチーム> にんべん × 青果ミコト屋 × Konel

特設サイト：<https://www.bridgine.com/tsunagift/> ※3月18日(金)公開予定

【Aチーム】：老舗カステラ店の看板商品をフレンチの気鋭シェフが新解釈「洋生カステラ ボンヌ堂」

【老舗】文明堂東京 × 【新店】ラ・ボンヌターブル × 【クリエイター】ニューホライズンコレクティブ



▲『洋生カステラ ボンヌ堂』



▲ Aチーム集合写真



▲ 制作会議の様子

■メニュー詳細

「洋生カステラ ボンヌ堂」2,500円(税込)5切れ入り ※各日20食限定発売

日本橋江戸桜通りを拠点とするカステラの老舗・文明堂東京と、人気のカジュアルフレンチLa Bonne Tableのコラボから生まれた“洋生カステラ ボンヌ堂”。文明堂東京の看板商品であり、卵黄卵白の重量比率5：3の濃厚な味わいを持つ特撰五三カステラと、ピスタチオの食感とカルダモンの香りが爽やかな柚子のコンフィチュールがマリージュ。

■コラボレーションのポイント

ラ・ボンヌターブルの「そのままでも美味しいカステラ自体は崩すことなく、そこに一手間くわえることで表現したい」という意向で従来のカステラの形状はそのままに、初春の素材と彩りを意識しての柚子・ピスタチオを添えています。また出来立てのフレッシュさを味わってほしいという思いから、日持ちするイメージのカステラには珍しく賞味期限を1日としています。

■参加メンバー

「文明堂東京」(日本橋室町エリア/老舗)

東京進出100年の歴史を持つ「カステラ一番〜♪♪」でお馴染みの老舗カステラ店。創業以来の看板商品であるカステラは、一つ一つ職人の手で焼き上げられ、おいしさと品質を守っています。

「ラ・ボンヌターブル」(日本橋室町エリア/新店)

2014年オープン話題のフレンチの新店。コロナ禍で営業が制限される中、Instagramによるライブ配信を開始し、家庭で簡単につくれるレシピの紹介などを行ってきた中村和成シェフが参加。

「ニューホライズンコレクティブ」(日本橋人形町エリア/クリエイター)

元電通のミドル世代クリエイターチーム

SAKURA FES NIHONBASHI 2022開催施策一覧

【Bチーム】老舗和菓子店がヴィーガンあんこ作りに初挑戦！「日本橋 あんサンプル」

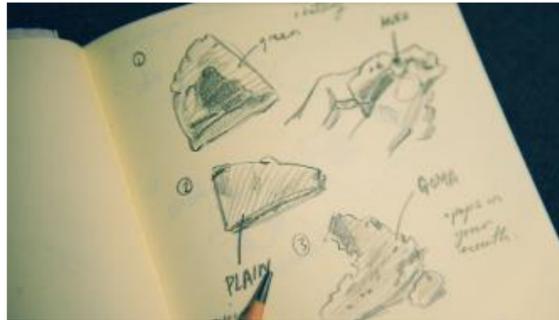
【老舗】日本橋日月堂 × 【新店】ovgo B.A.K.E.R × 【クリエイター】MIDORI.so



▲ 『日本橋 あんサンプル』



▲ Bチーム集合写真



▲ 製品デザイン画



▲ 試作の様子

■メニュー詳細

「日本橋 あんサンプル」2,760円（税込）※各日20食限定発売

「ovgo B.A.K.E.R」の“ヴィーガンおやつ”のコンセプトのもと、明治10年創業の老舗「日本橋日月堂」が甜菜糖を使ったヴィーガンあんこづくりに初挑戦。ヴィーガンあんこを包んだ『抹茶』『ごま』『プレーン』3種類のアメリカンクッキーは、コーヒーにも日本茶にも合わせられる、和と洋のアンサンプルを奏でたおやつに仕上がりました。

※日月堂では通常ヴィーガン仕様の商品は販売をしておりません。

■コラボレーションのポイント

クッキーとの相性を考えて、糖分の割合や硬さなどを何度も試作。人気オーストラリア人イラストレーター、エイドリアン・ホーガンも開発会議に参加し、その中で見えてきた和×洋の新しいお菓子のイメージを、独自の視点でパッケージイラストに表現。さまざまなカルチャーがミックスする日本橋らしい表現に。

■参加メンバー

「日本橋日月堂」（日本橋小伝馬町エリア/老舗）

明治10年創業の老舗和菓子店。原材料、製造方法にこだわったどら焼きや生菓子をメインにした和菓子を製造しています。

「ovgo B.A.K.E.R」（日本橋小伝馬町エリア/新店）

2020年に開店した若年層に大人気のヴィーガンベイクショップ。「ヴィーガン仕様のおやつを、気軽にライフスタイルに取り入れてほしい」をコンセプトにもつ。

「MIDORI.so」（日本橋横山町エリア/クリエイター）

2012年から働き方改革を実践する“シェアオフィスの先駆者”

【Cチーム】サステナブルなアイスクリームで鯉節の新たな魅力を発信「だしアイス～おだしのおめかし～」

【老舗】にんべん × 【新店】青果ミコト屋 × 【クリエイター】Konel



▲ 『だしアイス～おだしのおめかし～』 ▲ Cチーム集合写真



▲ パッケージ制作風景



▲ 試作品の試食風景

■メニュー詳細

「だしアイス～おだしのおめかし～」1,950円（税込）※各日25食限定発売

鯉節専門店にんべんと、さまざまな素材でアイスを作ってきた青果ミコト屋のコラボレーションで生まれた、かつお節だしが主役のアイスクリーム。『だし、すだち、かつお生姜』『つゆの素キャラメル&だしがらクッキー』『だし巻き玉子』という意外性ある3種類のフレーバーをご用意。

■コラボレーションのポイント

ミコト屋から持ち込まれる「アイスを料理としてとらえる」アイデアに驚き、共鳴しながら鯉だしの新しい可能性をチームで研究してきました。たとえば山椒と生姜鯉を使ったフレーバーは、一口で順番にいろいろな味が楽しめる「料理のコースを食べているような」アイスに仕上がっています。

また、アイスに練りこまれたクッキーには、にんべん製品の製造過程で出る“出汁がら”の一部を使用し、サステナビリティの志向が強い双方の想いが込められています。

■参加メンバー

「にんべん」（日本橋室町エリア/老舗）

1699年創業の老舗鯉節専門店。日本の伝統食品である鯉節や、鯉節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を伝承しています。

「青果ミコト屋」（横浜青葉台エリア/新店）

今回唯一の日本橋外からの参加メンバー。“旅する八百屋”をコンセプトに全国を巡り野菜を仕入れ、自然栽培中心の野菜やアイスクリームを販売する青果店で、不揃い野菜を活かしたアイスクリームでも話題。

「Konel」（日本橋馬喰町エリア/クリエイター）

アート、広告、プロダクト開発など様々なフィールドでの制作活動に取り組んでいる多国籍なクリエイティブカンパニー。

(3) つなぎくじ –新しい美味しさとの出会い方–

お得な食事特典が付いた、“くじ”が登場。お店との新たな縁に出会えるかもしれません。

繰り返し使用できるサクラ箸がついた『お箸のおみくじ』。食にまつわるお告げとともに、日本橋の名店メニューが書かれています。老舗の和食店やフレンチレストランなど、15の店舗や施設で使えるお得な特典も付くおみくじで、まだ知らない日本橋のおいしさをつなぎ合う新しい食体験をお楽しみください。



「つなぎくじ」開催概要

配布期間：3月18日(金)～21日(月)、4月9日(土)～10日(日)

配布時間：11:00～18:00(予定)

配布場所：3月 COREDO室町テラス 大屋根広場、
4月 カドチ1(福德神社向かい側)

参加店舗：蛇の市本店、高嶋家、茅場町更科、レストラン桂、肉鮮問屋 佐々木、ワイン&ダイニング デーメテール(千疋屋総本店)、文明堂カフェ、日本橋ゆかり、いけ増、BISTRO SABLIER、麦酒庵、美はま、HARIO CAFÉ、ブルヴァールトーキョー、COREDO(*順不同)

(4) 桜ライトアップ –夜桜の下で会いましょう–

中央通りの重要文化財や大型ビル、江戸桜通り等が限定のライトアップ

桜の季節の風物詩ともなった「桜ライトアップ」。中央通り沿いに並ぶ重要文化財や、大型のビル等の施設と、日本橋の桜の名所のひとつである「江戸桜通り」が桜色にライトアップ。



「桜ライトアップ」開催概要

開催期間：3月18日(金)～4月10日(日)

開催場所：江戸桜通り、OVOL日本橋ビル、COREDO室町1・3・テラス、東京駅八重洲口グランルーフ、東京建物日本橋ビル、日本橋三井タワー、日本橋三越本店、三井本館、YUITO他(予定)

※新型コロナウイルス感染状況や自治体等からの要請により、点灯時間等を変更する場合がございます。

(5) つながる未来弁当 – 日本橋の料理人たちが作る、次世代食材をアレンジしたコラボ弁当 –



食にまつわるさまざまな問題が話題になる今、地球への負荷を減らす次世代食材が注目されています。そういった食材の可能性を引き出し、身近に味わえるよう日本橋の名店の料理人たちが今回立ち上がりました。様々な次世代の食材をそれぞれの視点でアレンジし、みんなでひとつのお弁当に仕上げ、SAKURA FES NIHONBASHI 2022で限定販売します。

植物肉を使った鰻や巻き寿司、コオロギエキスを使った茶碗蒸し、野菜のパウダーを使ったデザートなど、次世代食材を用いて各店の人気メニューを表現する料理人たちのアイデアが詰まったお弁当をお楽しみください。

※左記「つながる未来弁当」写真の左上より時計回りに、「グリーンミート鰻のひとくち重」「いちごの野菜クレープ包み」「コオロギ茶碗蒸しのグリーンミートあんかけ」「グリーンミートのカリフォルニアロール」

アレンジメニューを考案した日本橋の老舗飲食店



明治8年創業の老舗うなぎ店
高嶋家



鴛尾 明氏

担当メニュー：「グリーンミート鰻のひとくち重」

概要：植物肉を使用した鰻風蒲焼きに、タレと山椒で香ばしく風味付けをした一品

店主コメント：

「グリーンミート鰻のひとくち重」は、グリーンミートに魚のすり身と鰻を加えて鰻風味のかまぼこの蒲焼きを作り、ご飯と合わせた料理です。普段はグリーンミートを使用する機会が全くなくとても苦労しました。最初はグリーンミートと魚のすり身だけで作って見たのですが、配分が難しいうえになかなか鰻らしくするのが大変で、調理してはエラーの繰り返しでした。「これからの未来食」について考えたとき、以前宇宙食の缶詰にするので鰻を分けてほしいと言われたことがありました。『そんなこともできるのか』と思い正直驚きましたが宇宙食もフードテックの延長上にある話なんだと、今回の参加で改めて考えるきっかけになりました。



昭和27年創業の果物店が営むフレンチ店
ビストロサブリエ



今野 登茂彦氏

担当メニュー：「いちごの野菜クレープ包み」

概要：ほうれん草、かぼちゃ、トマトの野菜パウダーをしいちごを包んだ美しいスイーツ

店主コメント：

私は野菜パウダーを使用したのですが、素材としては使いやすかったです。最初はこのパウダーを用いてパンを焼いたり、料理にしてみたりといろいろ検討しましたが、最終的にはスイーツがいいだろうという話になり、「野菜嫌いの人でも食べられるデザート」を目指しました。最初に3種類クレープを焼いてみたのですが、一番発色がきれいに出たのは緑でした。抹茶のようで、ソースにしてもおいしかったです。総じて野菜パウダーは粒子が細かくすぐ溶け、使い勝手もよく、とても可能性を感じる材料でした。ほうれん草は少し苦みもありましたが、同時に甘みも感じられます。果物のパウダーもあったら、とてもいいなと思いました。



昭和10年創業の日本料理店
日本橋ゆかり



野永 喜三夫氏

担当メニュー：「コオロギ茶碗蒸しのグリーンミートあんかけ」

概要：コオロギの上品なだしを感じる、植物肉そぼろとしょうがの餡を合わせた茶碗蒸し

店主コメント：

地方ではイナゴを食する文化が昔からあり、精進料理では肉類を違うものに代替する文化があります。よくよく考えると、これらは昔からあったものでもあり「つながる未来弁当」もある意味「ザ・日本食」の王道なんです。今回、お店の名物「モツアレラチーズの茶碗蒸し」にちなみ、グリーンミートとコオロギエキスで茶碗蒸しを作りました。さまざまな工夫がありますが、あえて事前説明なしで食べてみてほしいです。今回の取り組みを多くの方に知っていただくと共に、フードテックに関心のある飲食店業界・食品業者の方にぜひとも食べてほしいです。私たち専門職が考えた新しい可能性を味わってもらい、ぜひとも一緒に未来の食を切り拓きましょう！



明治22年創業の老舗鮎店
蛇の市



寶井 英晴氏

担当メニュー：「グリーンミートのカリフォルニアロール」

概要：卵・クリームチーズ・アボカドに植物肉を合わせた、色鮮やかな洋風巻き寿司

店主コメント：

グリーンミートを活用に試行錯誤する中で、マヨネーズとの相性が良く、カリフォルニアロールにすることを考えました。代替食は、「美味しそう!」というイメージを持たれにくいとは思いますが、本企画を通じて『あ、こんなに美味しく食べられるものなんだ』と思ってもらうことを目標に作りました。大人だけでなく、お子さんにも食べてみてほしいです。子供の頃からこういうものに親しんでいると、代替食も食べられる大人になるかもしれませんね。

次世代の食材を提供するフードテックベンチャー企業



株式会社グリーンエース
2018年創業

野菜の色や香り、栄養成分を残したまま
粉末化した高品質な野菜粉末を販売



グリーンカルチャー株式会社
2011年創業

「健康と地球とずっと」をテーマに
環境に優しい植物肉「Green Meat™」を販売



株式会社グリラス
2019年創業

食品ロスを餌として活用した循環型食品で
ある食用コオロギの生産、販売等を行う

「つながる未来弁当」開催概要

販売期間：4月2日(土)・3日(日)

販売場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

販売予定価格：1,000円(税込)

参加店舗：蛇の市(寿司)、日本橋ゆかり(和食)、高嶋家(うなぎ)、ビストロサブリエ(フレンチ)

※各日の販売数は50個。売り切れ次第終了となります。

(6) 未来フードマルシェ – サステナブルな食を身近に –



“地球の未来のことを考える”食材や加工品だけをあつめたマルシェ。

見たこともない食材から、気になる話題の食材、身近だけど実はサステナブルな食材まで、次世代のさまざまな食の形と出会うマルシェです。各ブースには商品のメーカーや製造事業者も来場いたします。遠い未来の食材だと思っていた一品も、美味しい食べ方を教えてもらえるかもしれません。

未来フードマルシェ

開催概要

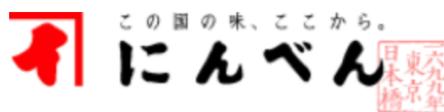
開催日時：4月2日(土)～3日(日) 11:00～18:00(予定)

開催場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

参加企業



食品ロスを餌として育てた国産食用コオロギを使用した食品ブランド「C. TRIA」シリーズからクッキーとクランチ、カレーを販売。



創業1699年、日本を代表するサステナブル食材、鰹節の専門店にんべん日本橋本店のポップアップショップが登場。本枯鰹節削りたて・鰹節削り器・鰹節を販売。



野菜を濃縮したパウダー“Vegemin”を用いた、プロテインやお菓子などを販売。独自技術で色や香り、栄養を残したまま野菜を粉にしているため、混ぜるだけで手軽に野菜をとることができる。



酒粕をリユースして生産した、革新的なクラフトジンを販売。廃棄されてきた酒粕を独自のボタニカルレシピを使用し、その価値が余すことなく循環する新時代のクラフトジン造りに取り組んでいる。

(7) 未来クロストーク – お弁当を通して未来を話そう –



寶井 英晴氏
(蛇の市)

野永 喜三夫氏
(日本橋ゆかり)

渡邊 崇人氏
(株式会社グリラス)

「つながる未来弁当」の制作舞台裏と、未来の食について考えるトークイベント

イベント内コンテンツ「つながる未来弁当」のメニュー考案にチャレンジいただいた、日本橋若旦那衆「三四四会」の料理人たちと、次世代の食材を通して社会課題の解決を目指す株式会社グリラス渡邊氏を迎え、さまざまな話題を繰り広げます。身近なところから未来の食とつながるひとときをお届けします。

「未来クロストーク ～お弁当を通して未来を話そう～」 開催概要

テーマ：未来の食はどう変わる？日本橋の老舗がサステナブルな美味しさを考えた「つながる未来弁当」ができるまで

開催日時：4月2日(土)11:30～12:15

開催場所：COREDO室町テラス 2F 誠品生活日本橋 誠品書店内FORUMフォーラム

登壇者：寶井 英晴氏 (蛇の市) × 野永 喜三夫氏 (日本橋ゆかり) × 渡邊 崇人氏 (株式会社グリラス 代表取締役CEO)

※ご参加予約は、公式WEBサイトをご確認ください：<https://www.nihonbashi-sakurafes.art/>



株式会社グリラスとは？

グリラスは、徳島大学における30年に及ぶコオロギ研究を基礎とした、世界でもトップレベルの知見やノウハウを持つフードテックベンチャーです。徳島県美馬市の2つの廃校をそれぞれ生産拠点・研究拠点として整備し、コオロギの品種改良を目的とした研究開発から、食用コオロギの生産、食品原料や商品の開発・販売までを一貫して国内で行っています。また日本国内で安心・安全に生産した食用コオロギを販売することによって、輸送を含めた生産プロセスにおける環境への負荷を最小限に留め、持続可能な社会の実現に貢献しています。

SAKURA FES NIHONBASHI 2022開催概要

日程：2022年3月18日(金)～4月10日(日)

場所：日本橋室町エリア周辺で開催

主催：日本橋桜フェスティバル実行委員会

企画：Bridgine編集部・株式会社Konel

後援：中央区、一般社団法人中央区観光協会

特別協賛：三井不動産株式会社

協賛： アステラス三井ビルディング、一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会、OVOL日本橋ビル、COREDO室町1（室町東三井ビルディング）、COREDO室町2（室町古河三井ビルディング）、COREDO室町3（室町ちばぎん三井ビルディング）、COREDO室町テラス（日本橋室町三井タワー）、中央日本土地建物株式会社、東急不動産株式会社、東京建物株式会社、日本橋高島屋S.C.、日本橋三越本店、日本橋三井タワー、マンダリン オリエンタル 東京、三井本館、三菱地所株式会社、YUITO/YUITO ANNEX(野村不動産株式会社)

協力： 日本橋北詰商店会、室町一丁目會、室町二丁目町会、日本橋地域ルネッサンス100年計画委員会、名橋「日本橋」保存会、日本橋料理飲食業組合、日本橋三四四会、日本橋六之部連合青年部「日八会」、人形町商店街協同組合、甘酒横丁商店会、Beyond Next Ventures株式会社(順不同)



本イベントにおける新型コロナウイルス対策の実施について

本イベントは、ソーシャルディスタンスの確保に努めて実施しています。

会場のスタッフには、以下を徹底しております。

マスクの着用／接客時の使い捨て手袋の着用／こまめな手洗い・手指消毒の徹底
スタッフの検温／商品、備品の消毒の徹底

詳しくはWEBサイトをご確認ください。

参考情報：三井不動産グループのSDGsへの貢献について

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境（E）・社会（S）・ガバナンス（G）を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021年11月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

【参考】

- ・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」
<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>
- ・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」
https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/

*本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における4つの目標に貢献しています。

目標 2	飢餓をゼロに
目標 9	産業と技術革新の基盤をつくろう
目標 1 1	住み続けられるまちづくりを
目標 1 2	つくる責任 つかう責任



参考情報：「三井不動産9BOX感染対策基準」について

当社グループでは、これまでも施設ごとに新型コロナウイルス感染対策を徹底してまいりましたが、今後新たな変異株が流行した場合においても安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産9BOX感染対策基準」を策定しました。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社は引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

【参考リリース】 https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準



■そもそも日本橋とのコミュニティの関連は？

五街道の起点として江戸時代より商人でにぎわい、魚河岸など様々なコミュニティが生まれました。現代でも、江戸前寿司や鰻の老舗が技と伝統を受け継ぎ、三四四会などのコミュニティを作りながら味を守り続けています。

日本橋お弁当で応援プロジェクト(2020年6月～7月)

コロナ禍で緊張状態の中、24時間業務にあたる地域の「福祉現場」の皆様を応援するクラウドファンディング「日本橋 お弁当で応援プロジェクト」を実施。336人の方々からのご支援により、目標金額 300 万円を達成。この資金に地域の約 20 社の企業からの協賛金を加え、日本橋エリアの飲食店がお弁当を作り福祉現場へお弁当の提供を行いました。



HEART BRIDGE TICKET(食事券)(2020年7月～10月)

直筆のメッセージを書いて使うお食事券「HEART BRIDGE TICKET」を上記クラウドファンディングのリターンとして、支援者の皆様や協賛企業の皆様にお送りしました。

「美味しかった」「いつもありがとう」「また来ます」 応援や感謝をしたためた約4,000枚ものお食事券が地域の飲食店で利用されました。



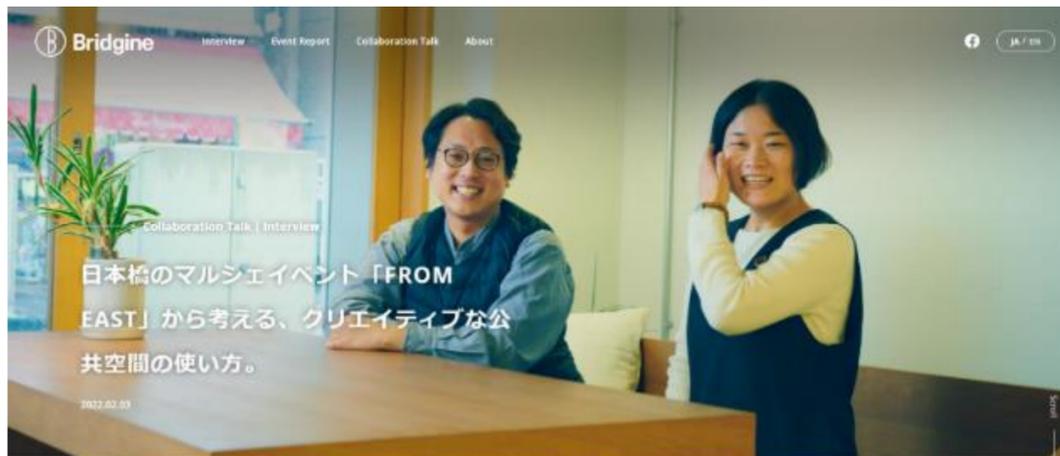
日本橋宴づつみ (2020年12月～1月、2021年3月～4月)

コロナ禍による宴席自粛の影響で、忘年会や新年会といった宴席の売り上げが見込めない日本橋の老舗飲食店が協力し、老舗8店舗がコース料理デリバリーメニューの開発に挑戦、トライアル実施をしました。約1500個を販売し、ご好評を頂いたため2021年の3月 - 4月のお花見のシーズンにも店舗数を24店舗に拡大し、実施しました。



街のオウンドメディア Bridgine

Bridgineは「未来を描く人々の架け橋、日本橋」をテーマに、日本橋で活動するチャレンジャーたちの思いやヴィジョンを発信し、街に新たなつながりを育むメディアです。日本橋の街に芽生えつつある新しいつながりを可視化することと同時に老舗店、地域住民、ワーカーなどの立場や世代を超えたコラボレーションを生み出すプラットフォームとして、街の未来を共に描ける仲間たちを増やしています。



Recent Articles

最近の記事一覧



Collaboration Talk | Interview

街の魅力を発信し新たな“視点”をつくる。日本橋・問屋街のメディア「さんかく問屋街アップロード」とは。

2023.01.29



Report

宇宙ビジネスの未来を子どもたちの手に。「JAXA 未来日本橋分館」の宇宙ミッションツアーに潜入！

2023.01.21



Collaboration Talk | Interview

紙の町屋屋・中住×アトリエヤマダによる「紙の道園地」とは？ 地域に根付き、「ものづくり」の場を作る理由。

2023.01.19



Report | Interview

江戸の裏から現代を照つね、新たな未来の可能性を探る。「日本橋ぐるり旅」イベントレポート。

2022.01.12



Interview

日本橋は“軽年変化”し続ける街へ。スマートシティ研究の第一人者が語る街づくりの未来。

2022.01.05



Collaboration Talk | Report

歴史の軌力を八雲餅が作るアイスクリームで広えたい【つなびふと TEAM G】とんべん×音楽とコト原×Koneiインタビュー

2021.12.24