

2023年9月26日  
八重洲二丁目北地区エリアマネジメント  
東京ミッドタウンマネジメント株式会社



10月16日は世界食料デー  
こだわりと個性が溢れる20以上の店舗が集結！  
日本の“食”の最前線を体感し食の未来を考えるイベント  
「YAESU × GOURMET CARAVAN」



期間：2023年10月12日(木)～10月22日(日)

東京ミッドタウン八重洲（所在地：東京都中央区）では、2023年10月12日(木)から10月22日(日)まで、東京ミッドタウン八重洲 1F ガレリア（屋外広場）で、食のイベント「YAESU × GOURMET CARAVAN（ヤエスグルメキャラバン）」を開催します。本イベントは、10月16日(月)の世界食料デーにあわせて、普段は催事に出店しないレストランやクラフトドリンクを中心に、こだわりと個性があふれる飲食店が日替わりで日本の玄関口・八重洲に集まります。

東京ミッドタウン八重洲の施設コンセプト「ジャパン・プレゼンテーション・フィールド」を食を通して体現するイベントとして、食の未来を考えるクラフトマンたちが八重洲に集結。日本の食文化の最前線をプレゼンテーションし、新しい視点のお店や食文化が楽しめるイベントとなっています。

昼はランチにぴったりのメニュー、夜はお酒と一緒に楽しむメニューを提供し、昼夜問わずに食の流行を体感し、そのクオリティの高さに触れ、社会と食の未来を感じる11日間をお楽しみください。



東京ミッドタウン八重洲「YAESU × GOURMET CARAVAN」実施概要

- 【名称】 YAESU × GOURMET CARAVAN（ヤエスグルメキャラバン）
- 【日程】 2023年10月12日(木)～10月22日(日) ※荒天中止
- 【時間】 11：30～14：30／17：00～21：00 ※店舗により異なる
- 【場所】 東京ミッドタウン八重洲 1F ガレリア（屋外広場）
- 【入場】 無料／入退場自由
- 【主催】 八重洲二丁目北地区エリアマネジメント
- 【協力】 RiCE



# <店舗紹介> 素材から楽しむ日本各地のこだわりの名店が八重洲に集結！

## イノベティブビストロ



■ 出店日  
14日(土)  
15日(日)

### Neki (東京)

フランスで修行、ミシュランガイド東京で星を獲得していたレストランで腕を磨いた実力派シェフの本格フレンチをカジュアルに楽しめるビストロ「Neki」。「Neki」のフレンチには和のテイストが加えられており、どこか親しみやすい味わいを自然派ワインと一緒に楽しむことができます。

## 野菜を好きになる特別なフード



■ 出店日  
12日(木)  
15日(日)  
16日(月)  
22日(日)  
※ランチ限定

### AYU-TABLE

ケータリング専門店AYU-TABLE。旬の食材を中心に、世界中のハーブやスパイスを使用してプラントベースでお作りしています。化学調味料、添加物不使用。一つ一つ心を込めて手作りで作りしています。

## 新潟の地域の食材で創造



■ 出店日  
12日(木)  
13日(金)  
14日(土)

### おむすびと汁と茶 6SUBI(むすび) (新潟)

新潟の食文化を活かした飲食店を複数運営する「食をツールに地域循環やまちづくりを創造するデザインカンパニー」SUZUGROUPの運営する発酵のまちのおむすび屋。竈門で炊く新米でにぎりたておむすびをご用意します。

## こだわりのポテトと鹿ホットドッグ



■ 出店日  
18日(水)  
19日(木)

### Cadota (東京)

街かどの小さなカジュアルレストランです。生産者様との繋がりを大事にし、上質な素材を活かしたお料理をシンプルにご提供いたします。イタリアのプーリア州でおばあちゃんに習ったオレッキエツァはお店を象徴する一皿。ただけまずはスパークリングワインと看板メニューのフライドポテトをどうぞ！

## 三重県の素材が楽しめる古民家レストラン



■ 出店日  
17日(火)  
18日(水)  
19日(木)

### ひのめ (三重)

三重県亀山市を中心に、顔の見える生産者の商品や食材を使用した野菜のコース料理を提供しています。店主（上谷朋大）は料理家として教育機関での食育や料理教室も行いながら、食を広げる活動をしている。

## 旅する八百屋



■ 出店日  
22日(日)

### ミコト屋 (神奈川)

「ミコト屋」は「旅する八百屋」をコンセプトに、自然栽培を中心とした野菜を定期宅配する八百屋です。実店舗「micotoya house」には旅して出会った野菜たちがストーリーと共に並んでいます。

## 街に出来たてのチーズを



■ 出店日  
21日(土)

### 渋谷チーズスタンド(東京)

「街に出来たてのチーズを」をコンセプトに2012年にオープン。「SHIBUYA CHEESE STAND (神山町)」ではフレッシュチーズの美味しさをシンプルに味わえるチーズプレートのほか、月替わりのシーズナルメニュー、自家製ドリンクをお楽しみいただけます。

※出店店舗は変更になる可能性があります  
※写真はすべてイメージです

# 毎日食べたい！奥深いカレーやスパイスのきいた料理に魅了されること間違いなし

## 素材の味わいを引き立てる、味噌汁のようなやさしいカレー



■ 出店日  
13日(金)  
14日(土)  
20日(金)

### kitchen and CURRY (東京)

kitchen and CURRYが目指すのは、ハレの日のごちそうでも、がっつとしたパンチのある味でもなく、旬を味わう喜びと新しい発見があり、毎日でも食べられるお味噌汁のようなカレー。

## 納曽利のスパイスカレー



■ 出店日  
14日(土)  
15日(日)  
16日(月)  
17日(火)  
※14、15、17日はディナー限定

### 咖喱屋 納曽利 (福岡)

福岡県広川町にある久留米餅の工房で働く兄弟が作る喱屋です。カレーは厳選したスパイスを使用し、小麦粉を使わず、油も少ないスパイスカレーです。辛味の少ないカレーが特徴で、初めてスパイスカレーを食べる人や辛味が苦手な方にお勧めです。

## スパイス×ハーブ。新しいカレーの世界



■ 出店日  
17日(火)  
18日(水)  
19日(木)

### ザ・ハーブズメン (東京)

カレー研究家の水野仁輔氏率いる、ハーブを使った世界各国料理を探索するグループ。手がける料理ジャンルは、中東、インド、東南アジアを中心にヨーロッパや南米など。今回は、独自のハーブカレー1000円や日替わりハーブ料理提供。

## 一日30食限定のスパイスカレー屋



■ 出店日  
12日(木)  
13日(金)

### 東新宿サンラサー (東京)

一日30食限定のスタンディングカレー店。「ココロとカラダに優しいごはん」をモットーに毎日食べたいようなカレーを提供し、様々な有名メディアに特集されています。本イベントではタコライス風カレーの他、店舗では提供していないスペシャルなおつまみメニュー＆お酒もご用意する予定です。

## ピーナッツアレンジの「カレー&パフェ」



■ 出店日  
14日(土)  
15日(日)  
16日(月)  
17日(火)  
※ランチ限定

### Bocchi (千葉)

千葉の落花生を未来につなぐピーナッツブランド「Bocchi」。九十九里浜の陽ざしと潮風、ミネラル豊富で肥沃な土壌を活かし、農薬や化学肥料を使わず、有機資材の力で落花生を栽培。有名シェフの方々から選ばれるピーナッツブランド

## 季節の食材が活きる南インドカレー



■ 出店日  
18日(水)

### Nadi (東京)

月に一度、奥浜で行列をつくる間借りカレー(Nadi)あくまで主役は食材！旬の野菜を活かした南インドカレー。スパイスと野菜の甘みが混ざり合い、染み入るような味わいが魅力。自家製チャイと共に楽しみください。

## タイ料理とナチュラルワインとビール



■ 出店日  
17日(火)  
18日(水)

### Minematsuya (愛知)

愛知県豊田市のタイ料理店。地元のお野菜・タイハーブ・タイスパイスを使い、主に北タイ・チェンマイ地方の料理とナチュラルワイン、クラフトビールが楽しめる。今回は「カオクルックカピ」海老の発酵調味とハーブの混ぜご飯などを提供。

## 本格派インド宮廷料理店



■ 出店日  
21日(土)

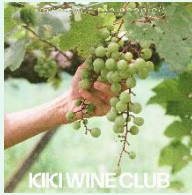
### インド宮廷料理Mashal (東京)

本場インドの高級ホテルやレストランの味に勝るとも劣らない本格派インド料理をお楽しみいただけるインド宮廷料理店です。総料理長のモハメドフセインは数々の有名ホテル、レストランで腕を振ってきた、タンドール料理のスペシャリストです。火入れの違いをぜひ一度味わってください。

※出店店舗は変更になる可能性があります  
※写真はすべてイメージです

# 美味しいお料理に合うお酒やドリンクを見つける楽しみ方も

## お酒・日本のナチュラルワイン



■ 出店日  
20日(金)  
21日(土)  
22日(日)

### KIKI WINE CLUB (埼玉)

旅を重ねる中で出会った土地の個性、植物の持つ力、そして農に関わる人々によってインスパイアされたプロジェクトです。ナチュラルワインや自然発酵の日本酒などを取り扱っており、自然と人との、生産者と生活者との繋ぐことを喜びとしています。

## アバンギャルドな「クラフトビール」



■ 出店日  
12日(木)  
13日(金)  
14日(土)  
15日(日)  
16日(月)  
17日(火)  
18日(水)  
19日(木)  
20日(金)

### FARCRY BREWING (群馬)

「世界に通用するビールを桐生から」。群馬県桐生市で誕生した「FARCRY BREWING」。湧水源を持つ水が豊かな桐生という土地で、ここでしか作れないアバンギャルドな製法で作られた個性的なクラフトビールを製造。

## 牡蠣を使用した黒ビール「オイスタードロップス」



■ 出店日  
12日(木)  
19日(木)  
20日(金)  
21日(土)

### マルショウ アリク (東京)

アリクは2014年に創業した、牡蠣とおぼんざいの居酒屋です。豊洲市場より仕入れた日本各地の旬な碓(かき)や四季折々の食材を愉しめるほか、選りすぐりの調味料などの販売も行なっています。現在は環七と淡島通りの合流地点に移転オープンしました。お店のご利用もお待ちしております。

## 新感覚のミルクティー



■ 出店日  
17日(火)

### MILK TEA SERVICE (東京)

東京都を中心に、美味しいミルクティーをお届けするケータリングサービスです。ミルクティーのために独自にブレンドした茶葉を使用しています。濃厚で後味があっさりした新感覚のミルクティーをお楽しみください。

## デンマーク発、新たな文化を創る「クラフトビール」



■ 出店日  
21日(土)  
22日(日)

### Mikkeller Tokyo (東京)

渋谷と神田にあるデンマーク発のクラフトビールバー。バーには日本、世界からの厳選されたクラフトビールを20タップ取り揃え、北欧の雰囲気を感じながら、いつでも気軽にビールを楽しめる空間があります。また、ビールのみならず、食やあらゆる文化の方たちのコラボレーションで、新たなカルチャーを発信し続けています。

## 食とのペアリングを楽しめるノンアルコール「日本茶クラフトティー」



■ 出店日  
20日(金)  
21日(土)  
22日(日)

### Tea pairing labo (京都)

ポタニカルを使用した「日本茶クラフトティー」とフードのペアリングを研究。味わいや香りの交錯による、新たな嗜好体験を提案しています。このイベントで提供されている様々なフードとのノンアルコールペアリングをどうぞお楽しみ下さい。

## 神出鬼没の架空の居酒屋



■ 出店日  
12日(木)  
13日(金)  
※12日は  
ディナーのみ

### 提灯東京™ (神奈川)

“海外から見たIzakaya”をコンセプトにあらゆる場所に出現する、神出鬼没の架空の居酒屋提灯東京™。その活動は広く、地元の銭湯、音楽フェス、ナイトクラブ、業務ケータリングまで国内外問わず。

## 自家製のグローサリーとクラフトビール



■ 出店日  
16日(月)

### ATELIER Perch. (東京)

テイクアウトのお弁当や手作りスイーツを味わうことが出来る隠れ家的なアトリエです。中でも料理家兼オーナーのまき あやかさんのお父さんが営む、長野県の農家から直送される季節の無農薬野菜×まきさんオリジナルレシピのお弁当は絶品。

※出店店舗は変更になる可能性があります  
※写真はすべてイメージです

# 誰もが好きな餃子&麻婆豆腐の新たな魅力に八重洲で出会う

## 保存料・防腐剤無添加、手作り餃子



■ 出店日  
12日(木)  
13日(金)  
14日(土)  
15日(日)

### ミツちゃん餃子 (富山)

全て専用工場で作作り&防腐剤・保存料無添加だから、家族皆で安心してお召し上がり頂ける餃子専門店。毎日違う状態である素材の切り方や、具は手で混ぜること、塩加減、そして一つ一つ丁寧に手包みしている愛情たっぷりの餃子です。

## 手包みモチモチ焼き餃子



■ 出店日  
19日(木)

### 餃子スラッピー (静岡)

静岡・浜松市天竜区二俣の自転車屋さんが経営する、餃子屋です。歴史ある地域の商店街の路地裏に隠家のようにひっそりと行んでいます。手包みモチモチ焼き餃子と台湾豆花、台湾ランチが楽しめるお店です。

## 行列必至の"癖味的麻婆豆腐"



■ 出店日  
20日(金)

### かかん (神奈川・東京)

鎌倉・渋谷(富ヶ谷)に店を構える麻婆豆腐店「かかん」。秘伝の合わせジャンによるコクと旨み、ピリリと山椒が効いた麻婆は、一度食べたら癖になること間違いなし。オリジナルの花山椒ラガービールと共にお召し上がれい!

※出店店舗は変更になる可能性があります  
※写真はすべてイメージです

## ワークショップや物販販売も

イベント開催期間中は日本全国の食のクラフトマンたちがこだわりを持って作った、食にまつわる商品の物販販売を実施いたします。東京の玄関口である八重洲から日本全国のこだわり商品をお届けいたします。また大阪発の染め物集団「WUY」による、野菜の廃棄となってしまう部分(タマネギの皮、アボカドの種など)を染料として、古着などを染め直すワークショップを開催いたします。

※詳細はHPやSNSにて後日お知らせします  
※出店店舗やメニューは変更になる可能性があります



GOOD CACAO



エジプト塩

## 三井不動産グループのSDGsへの貢献について

[https://www.mitsufudosan.co.jp/esg\\_csr/](https://www.mitsufudosan.co.jp/esg_csr/)

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」、2023年3月には「生物多様性」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.mitsufudosan.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.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129\\_02/](https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/)

・「グループ生物多様性方針を策定」

<https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2023/0413/>

\* なお、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2つの目標に貢献しています。

目標11 住み続けられるまちづくりを  
目標17 パートナーシップで目標を達成しよう



「東京ミッドタウンマネジメント株式会社」は、八重洲二丁目北地区エリアマネジメントから「東京ミッドタウン八重洲」のイベントプロモーション業務を受託しています。