

2023年7月吉日

コピス吉祥寺

地元、武蔵野コラボレーション企画
武蔵野市/JA 東京むさし/成蹊大学/三浦屋/コピス吉祥寺
『吉祥寺 農 to 食のマルシェ』7月29日、30日に初開催！
～武蔵野野菜の魅力伝えるマルシェ～

コピス吉祥寺（所在地：東京都武蔵野市）は、2023年7月29日（土）、30日（日）の2日間、**武蔵野市、JA 東京むさし、武蔵野地区、成蹊大学、三浦屋**とコラボレーションをし、**武蔵野野菜の魅力**を伝える「吉祥寺 農 to 食のマルシェ」イベントを、コピス吉祥寺屋上スペース「GREENING 広場」にて開催します。

本イベントは、**武蔵野野菜をもっと地元の方に知ってほしい、食べてほしい**という共通の想いを実現すべく開催することとなりました。本イベントを通して、人と自然の繋がりがや、季節にあった旬を知り、そして何よりも**“おいしい”**をお届けできるよう、吉祥寺の街の皆さんと力を合わせて取り組みます。**市内産新鮮野菜の直売会**や、**市内産野菜を使用したフード**、**小松菜作付け体験**など、武蔵野野菜の魅力を存分に満喫できる2日間です。



<イベントキービジュアル>



JA 東京むさしが企画する、新鮮でお得な直売会。武蔵野野菜のおいしさを知ってほしい！



JA 東京むさしは五つの市からなる JA です。その中でも**武蔵野地区**は、早くから**都市化**が進み、農地も少なく**生産されている農作物はとても貴重なもの**ばかりです。試行錯誤しながら育てられている野菜は、この7月、枝豆、トウモロコシ、キュウリ、ブルーベリー、万願寺とうがらし、ほうれん草、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ、ゴーヤ…と、約30種類ほど収穫されます。

今回のマルシェのために、希少な市内産夏野菜を数多く取り揃え、**直売会**や**野菜詰め放題**、**作付け体験**を通し、旬な野菜をお届けします。



<JA 東京むさし 武蔵野地区 特別企画> ※各回、野菜が無くなり次第終了いたします	
<p>・7月29日（土）</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 11:00～ 新鮮野菜直売会 ② 13:00～ 野菜詰め放題 ③ 15:00～16:00 小松菜作付け教室 	<p>・7月30日（日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 11:00～ 新鮮野菜直売会 ② 13:00～14:00 小松菜作付け教室 1部 ③ 15:00～16:00 小松菜作付け教室 2部

「CO+LAB MUSASHINO」から生まれた商品など、市内産野菜を使用したフードが多数登場



「CO+LAB MUSASHINO」は、市内の事業者同士が連携し、新たな商品や事業が生まれることを目的とした武蔵野市の取り組みです。飲食店と農家という、異なる業種同士が繋がることで、新しく、そして魅力あふれる商品が生まれ始めています。

本イベントでは、この「CO+LAB MUSASHINO」に参加している地元飲食店などが、武蔵野野菜を使った特別な一品を開発する等し、出店いたします。この機会においしい食を通して、武蔵野野菜の魅力を満喫ください。

マルシェブースでは、地元の店舗による武蔵野野菜を使った様々な特別メニューをお楽しみいただけます

※オレンジ枠内は、イベントで販売予定の商品に使用する武蔵野市内産農作物とメニューを表記しております。

※CO+LAB MUSASHINO マークは、CO+LAB MUSASHINO 参加事業者です。

はちみつ



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー東京本店

CO+LAB MUSASHINO

フランス産のバター、塩や直送の小麦粉など上質な材料と日本の美味しい食材にこだわり、職人の技術によってパン、焼き菓子、ケーキ、ランチなど、食べると幸せな気持ちになる商品を提供しているフランス生まれのお店です。

●さとまちはちみつマドレーヌ

武蔵野市内に設置された巣箱に町中の花の蜜があつまり、採れた「さとまち吉祥はちみつ」。純粋でクセがないこのハチミツのよさを最大限に引き出すため、フランスの伝統菓子であるマドレーヌに取り入れました。

●市内産野菜のキーマカレーパン

みんな大好きなカレーのパンが生まれました！武蔵野市内で採れる、トマト、ナス、玉ねぎを使いスパイスが効いたキーマカレーを作り、フランス生まれのリベルテらしく、オリジナルのバゲット生地で包んで焼きました。

にんじん



ウッドベリーズ

吉祥寺で26年間愛されてきたフローズンヨーグルトの専門店。自家発酵ヨーグルトと果物のヘルシーなアイスを提供しているウッドベリーズが、イベントのために特別メニューを作りました！

●キャロットミックス（にんじん、マンゴー、いよかんピール）

武蔵野産ニンジンの甘くて深い味わい、果実の鮮やかさが絶妙に絡み合い、滑らかな口どけとともに、繊細な甘さが堪能できます。

●グリーンミックス（小松菜、ゴールドキウイ、バナナ）

風味豊かな武蔵野産小松菜、甘くジューシーなゴールドキウイとバナナを組み合わせ爽やかな酸味と自然な甘さが広がります。

はちみつ



ボンジュール・ボン

CO+LAB MUSASHINO

武蔵境・中野・東村山で地域に根ざしたベーカリー“ボンジュール・ボン”。ほっとする美味しさをお届けすること、パンで日常のしあわせを感じていただくことをモットーにしています。

●ゴルゴンゾーラと武蔵野はちみつ

まろやかな味わいの武蔵野市で採取された希少なハチミツをゴルゴンゾーラと合わせたミニピザです。

枝豆



GRANNY

吉祥寺に開店して20年、皆様に喜ばれる美味しいお菓子をお届けたいと、スタッフ一同が心を込めて作っているアットホームなお菓子屋です。

●枝豆とペコリーノチーズ/とうもろこしと黒胡椒（バター醤油風味）

牧草を食べて育った乳牛から作ったグラスフェッドバターを使用したスコーン生地に、市内産の枝豆とペコリーノチーズを入れたもの、同じく市内産のとうもろこしと、黒胡椒を入れ上面にバター醤油をぬって風味をプラスした2品を作りました。

ブルーベリー



NING'S COFFEE(29日)

CO+LAB MUSASHINO

自家焙煎コーヒー店です。淹れたてコーヒーと自家製スイーツ等をご提供。珈琲豆の販売もしています。

●武蔵野産ブルーベリーとクリームチーズのマフィン

今が旬のブルーベリーをたっぷり入れて焼きました。滑らかなクリームチーズがブルーベリーの甘味を引き立てます。当店大人気のスイーツです。

ブルーベリー



un verre(30日)

CO+LAB MUSASHINO

全て手作りで、卵不使用やグルテンフリーのカラダに優しい丁寧なお菓子作りをコンセプトにしています。

●ブルーベリーパウンドケーキ

市内産のブルーベリーをジャムにしてパウンドケーキに仕上げました。米粉を使用した、グルテンフリーのパウンドケーキです

キッチンワゴンでは、暑い夏にぴったりな採れたての武蔵野野菜を使ったメニューをご堪能ください。

とうもろこし



PATIO

CO+LAB
MUSASHINO

某有名レストラン・パティスリー出身のパティシエと、吉祥寺でダイニングバーを営む PATIO の共同制作にて武蔵野市のお野菜で素材を生かしたアイスクリームを作りました。白砂糖、添加物を不使用で野菜本来の甘味を活かした自家製アイスクリームです。

- とうもろこしとキャラメルフレークのアイスクリーム
- 枝豆のアイスクリーム～岩塩とオリーブオイルを添えて～

枝豆
とうもろこし



バインミー★サンドイッチ

CO+LAB
MUSASHINO

野菜をたっぷり使ったベトナムサンドイッチの人気テイクアウト店。武蔵野市で採れた枝豆ととうもろこしを入れたベトナム風つくねのバインミー、新鮮なきゅうりをベトナムでよく使われるヌクナムベースのピリ辛だれに漬け込んだ冷やしきゅうり、プチプチとしたとうもろこしの食感ともちもちしたもち米に、ココナッツソースをかけた夏ならではのデザートが登場です。

- 枝豆コーンつくねのバインミー
- 武蔵野市産冷やしきゅうり
- 武蔵野市産とうもろこしのチェー

当日の
お楽しみ



ヤキトリてっちゃん吉祥寺店

八モカ横丁で気軽に立ち寄れる、こだわりのネタを丁寧に焼く人気のお店「ヤキトリてっちゃん」。イベントでは、武蔵野野菜の串を提供します。

- 武蔵野野菜の野菜串

<出店一覧>

「CO+LAB MUSASHINO」参加事業者

un verre/NING'S COFFEE/バインミー★サンドイッチ/PATIO/ボンジュール・ボン/リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー東京本店

「協力事業者」

ウッドベリーズ/OGA BREWING/ GRANNY/SUNDAY VEGAN/ヤキトリてっちゃん吉祥寺

絵本の古本屋 MAIN TENT/ディグボウル吉祥寺

美味しいを発見し続け、もうすぐ百年。スーパー三浦屋の「ちょっといいもの美味しさ“再発見”」

100
Anniversary
Miuraya
KICHIJOI

三浦屋は大正13年に創業し来年には創業100周年を迎えます。次の百年に向けて、より一層、地域の皆様の健康で豊かな食生活を支えたいという想いのもと、マルシェでは、日本各地のこだわり青果や、新鮮なお野菜をより一層美味しく召し上がっていただくための三浦屋自慢の調味料を販売します。さらに、じゃがいも・玉ねぎ・ニンジン 3種の野菜詰め放題も開催！

会場には、三浦屋の100年の歴史から、学校給食を通じた子供たちの食を支えていること、食に関わる者として食べ物をなるべく廃棄しないという考えのもと行っている冷凍加工やフードバンクへの寄付まで、三浦屋の「地域を愛し、愛される企業」としての取り組みをまとめた展示もいたします。



成蹊大学の学生が「都市における地産地消」の研究成果を発信

SEIKAI 成蹊大学

成蹊大学文学部現代社会学科では、「コミュニティ演習」という演習科目において、毎年異なるテーマを設定し、武蔵野市を舞台に様々な調査を行いながら、その成果や提言を発信しています（2023年度の担当者は成蹊大学文学部 渡邊大輔教授）。

2023年度のテーマは「都市における地産地消～都市農業がうむ新しいつながり」です。とくに、武蔵野市が取り組む「CO+LAB MUSASHINO」の事業や市内の地産地消の取り組みに注目し、5名の学生たちが調査を行いました。学生たちの学びの成果をまとめたリーフレットやパネルが、本イベントで設置されます。

武蔵野野菜や食材への理解が深まり、マルシェやキッチンワゴンのフードが一層おいしくなること受け合いです。学生たちの熱意と研究の成果を是非ご覧ください。



◆イベント開催概要

- ・名称：吉祥寺 農 to 食のマルシェ
- ・開催日時：2023年7月29日（土）～2023年7月30日（日）
各日 11:00～17:00
- ・開催場所：コピス吉祥寺 A館 3階 GREENING 広場
- ・入場料：無料
- ・主催：コピス吉祥寺 <https://www.coppice.jp/>
- ・協力：武蔵野市、三浦屋、JA 東京むさし 武蔵野地区、成蹊大学

※イベントの詳細は随時コピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/14104>) でご確認ください。

※雨天決行、荒天中止。

※イベントは、予告なく変更・中止する場合がございます。

コピス吉祥寺施設概要

コピス吉祥寺は、『GREENING しよう。』（GREENING = 生命力と新鮮さを回復させて、自然な状態の自分にもどすこと）というコンセプトのもと、この吉祥寺という街から、豊かな暮らし方を広めていくためのアイデアをたくさんご用意しております。

- (1) 施設名称 コピス吉祥寺 coppice KICHIJOJI
- (2) 所在地 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1 丁目 11 番 5 号
- (3) 交通 JR 中央線・総武線「吉祥寺駅」北口より徒歩 2 分
京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩 2 分
- (4) 建築概要 延床面積 約 46,000 m²/建物規模 A 棟 地下 1 階・地上 7 階、B 棟 地下 1 階・地上 9 階
- (5) 駐車場 100 台
- (6) 運営会社 三菱商事都市開発株式会社
- (7) webサイト <https://www.coppice.jp/>



[コピス吉祥寺アクセス MAP]



[コピス吉祥寺外観]



[A 館 3 階屋外スペース「GREENING 広場」]

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>
コピス吉祥寺 インフォメーション 電話 0422-27-2100