

日比谷エリアならではの飲食店による多彩な限定メニューをご紹介します！ 「東京味わいフェスタ 2024(TASTE of TOKYO)」

10月25日（金）より開催

小倉ヒラク氏による展覧会&トークショーの開催など東京産食材の魅力を学び、味わうことができるコンテンツを展開

東京味わいフェスタ 2024 実行委員会は、丸の内・日比谷・有楽町・豊洲の各エリアにおいて、新鮮で高品質な東京産食材を使った料理を味わい、体験することで「農」や「食」の多彩な魅力を発見し、その魅力を国内外に発信するイベント「東京味わいフェスタ 2024(TASTE of TOKYO)」を、2024年10月25日（金）から27日（日）の3日間開催します。

日比谷エリアでは、日比谷仲通り周辺、東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ他が会場となり、“TOKYO FOOD CULTURE -「東京の食文化」を巡る旅-”をテーマに、東京産食材の魅力を学び、味わうことができるコンテンツを展開いたします。イベント期間中日比谷エリアでは、各飲食店やキッチンカーにて東京産食材を使用した多彩な限定メニューをご用意しております。この機会に是非お楽しみください。

【公式サイト】：<https://www.tasteoftokyo-ajifes.jp/>



【開催概要】

- イベント名称 : 「東京味わいフェスタ 2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア
開催期間 : 2024年10月25日（金）から10月27日（日）11:00～20:00 ※会場により異なります。
開催場所 : 日比谷仲通り周辺／東京ミッドタウン日比谷／日比谷シャンテ他
主催 : 東京都、東京味わいフェスタ 2024 実行委員会
実施内容 : 東京産発酵食品に関する展示や試食販売、トークイベントの開催／日比谷エリアならではの飲食店による東京産食材を使用した特別メニューの販売／東京産野菜やハーブ・花きのマルシェ出店

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ 2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

日比谷エリアならではの飲食店による東京産食材を使用した特別メニューを販売！

10月25日（金）から10月27日（日）の期間中、日比谷エリアでは東京産食材を使用した特別メニューの販売を行います。東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ他の飲食店が参加し、日比谷仲通りではキッチンカーやブースでの販売も行います。

【東京ミッドタウン日比谷】

morceau (<https://morceau.pinoko.jp/>)



女性シェフならではの繊細で美しい料理とアットホームで居心地の良い雰囲気はそのままに、こだわりぬいた新鮮な食材で四季折々の美味しさが楽しめるカジュアルフレンチ。秋らしい色鮮やかな野菜を存分に楽しむことができる特別メニューをご提供します。

【コラボメニュー】東京彩り野菜と熟成牛の特製ハンバーグ ※コースでのご提供のみ
ランチ：ハンバーグクイックランチ／3,408円（税込）
ディナー：スタンダードディナー／8,791円（税込）

天ぷら 天寅 (<https://www.instagram.com/tempura.tentora.hibiya/>)



お刺身でも美味しい新鮮な魚介や旬の食材を、こだわりの油と衣でカリッと揚げた天ぷらで楽しみます。東京産食材をたっぷり使用した限定メニューを是非お楽しみください。

【コラボメニュー】TOKYO X 肩ロース天 ～小笠原レモンと烏骨鶏卵のタルタル添え～／1,280円（税込）

BROOKLYN CITY GRILL (HIBIYA FOOD HALL) (<https://brooklyn-citygrill.com/>)



オリジナルのグリルロースターで焼き上げるお肉を提供。10種類以上のこだわりの配合で作られたスパイスが香り、ゆっくりと焼き上げたお肉の香ばしい香りが食欲をわき立たせます。グリルした立川産の希少なブランド豚“柔豚”をハニーマスタードとともにお召し上がりください。

【コラボメニュー】立川産 柔豚ロースのグリル ～ハニーマスタードソース～／1,900円（税込）

GOOD CHEESE GOOD PIZZA (<https://goodcheesegoodpizza.com/>)



“チーズのおいしさとのしさを毎日に”を合い言葉に毎朝、清瀬の搾りたて生乳でつくるチーズ工房を併設したピッツァ・ダイニング。「モッツアレラ、ブラータ、リコッタ」3種のできたてのフレッシュチーズをご堪能ください。

【コラボメニュー】清瀬産の生乳を使用したつくりたてチーズ3種盛り合わせ／2,808円（税込）

【日比谷シャンテ】

やさいの王様 (<https://yasai-no-ohsama.com/>)



自社農園で育てた野菜で作る創作料理店。店内は森の中や農家のお家をイメージした演出をしており、色とりどりの野菜を多く取り揃えています。東京産のカラフルなピーツやケールなどを盛り合わせたお野菜を日替わりドレッシングと共にお楽しみください。

【コラボメニュー】東京産お野菜のグラスサラダ／638円（税込）

果実園リーベル (<https://kajitsuen.jp/>)



女性に大人気のフルーツパーラー。果物は特別なものではなく、生活に密着した身近な存在であることを感じていただきたいと願い、さまざまなこだわりをもって旬のおいしさを提供しています。グリルチキンサラダにフルーツがごろごろ入った特製サラダを東京産の野菜と共にご提供します。

【コラボメニュー】東京産野菜のリーベルサラダ／1,780円（税込）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

【日比谷エリア周辺】

GOPAN 銀座 (<https://www.gopan-ginza.com/>)



米粉パンとカフェごはん。水色をベースにした可愛いテイクアウト店。いつものランチタイムをピクニック気分
で楽しく過ごせるようなメニューを取り揃えています。季節の東京野菜をたっぷり使った彩り豊かなキーマカ
レーをご提供します。

【コラボメニュー】東京産野菜を使用したキーマカレー／大 1,100 円（税込）・小 900 円（税
込）

くすの木 (<http://www.kusunoki.sakuraweb.com/kusunoki/>)



厳選されたお酒と絶品創作料理が楽しめるアットホームな和食居酒屋。落ち着いた雰囲気の内
でさまざまな種類の大皿料理を味わうことができます。東京産の茄子と自家製の味噌を使ったしぎ焼きと
東京産の日本酒 2 種をお楽しみください。

【コラボメニュー】東京産茄子のしぎ焼き／825 円（税込）

・澤乃井「純米 ひやおろし」／1 合 1,100 円（税込）

・澤乃井「吟醸 中汲み 原酒 生酒」／1 合 1,320 円（税込）

日比谷松本楼 (<https://matsumotoro.co.jp/>)

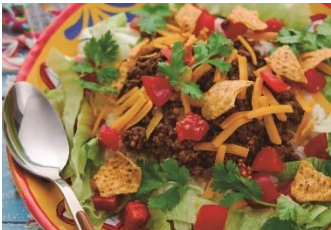


日比谷公園内にある緑に囲まれた老舗洋食店。シェフのおすすめメニューである牛フィレ肉ステーキ、エ
ビフライ、カニクリームコロッケに東京産温野菜を付け合わせたスペシャルなセットをお楽しみいただけま
す。

【コラボメニュー】シェフズスペシャル ～東京産野菜を添えて～／2,800 円（税込）

【日比谷仲通り（キッチンカー／ブース出店）】

B.H.R COFFEE & FLOWERS (https://www.instagram.com/bhr_coffeeandflowers/)



しっかりした食事も手軽に片手で食べられるメニューも揃ったキッチンカーです。東京都内を中心に様々
なイベントや平日のランチタイムに美味しい食事を提供しています。東京産野菜を使ったメニューや東
京産はちみつを使用したドリンク類などをご用意しております。

【コラボメニュー】東京産野菜を使用したタコライス／900 円（税込）

・東京産野菜を使用したガバオライス／850 円（税込）

・東京産野菜を使用したタコス&ナチョスセット／500 円（税込）

・東京産はちみつを使用したカフェラテ、レモネード／400 円（税込）～

Kunitachi Pasta Factory (<https://kunitachipasta.owst.jp/>)



国立のイタリアン・フレンチレストラン「Kunitachi Pasta Factory」によるキッチンカーです。自家製麺
と産地直送のお肉や魚介類、有機野菜を使った自慢のパスタをご提供します。イベント期間中、新鮮
な東京産野菜を使った 2 種のパスタをご提供します。

【コラボメニュー】東京産野菜を使用したオルトラーナパスタ／1,000 円（税込）

・東京産キノコを使用したフンギクリームソースパスタ／1,200 円（税込）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ 2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

Fruit Pearl Tokyo (https://www.instagram.com/fruit_pearl_tokyo/)



東京・練馬区に加藤農園によるブランドいちご「あまどりいちご」を使用したスイーツを提供するキッチンカーです。完熟したいちごをたっぷり使った贅沢なメニューをお楽しみください。

【コラボメニュー】・東京産いちごを使用したスムージー／900円（税込）

・東京産いちごを使用したいちごスカッシュ／700円（税込）

Tokyo Beer Trailer by 発酵デパートメント (<https://www.instagram.com/hakko.department/>)



発酵デザイナーであり、発酵デパートメントのオーナーでもある小倉ヒラクがセレクトした東京産のクラフトビールやワインを味わえる角打ちです。期間限定のスペシャルな角打ちをお楽しみください。

。【コラボメニュー】

<ビール>

・イサナブルーイング「totonou -トトノウ- (Houji-Cha Pale Ale)」

・立飛麦酒醸造所 TACHIHI「ビルスナー」

・BEER VISTA BREWERY「TOKIWA HAZE」

・KUNITACHI BREWERY「1926 (ケルシユスタイル)」

<ワイン>

・葡蔵人 ~BookRoad~「シャルドネ 2023」、「メルロー2023」、「紫色のワイン」

全て 900円（税込）

ねこもち ※25日（金）、27日（日）のみ (https://www.instagram.com/nekomochi_crepe/)



パティシエ歴 14年のねこ好きが営むクレープとコーヒーを提供するキッチンカーです。今が旬である柿や牛乳などの東京産食材を使用した特別メニューのクレープをご提供します。

【コラボメニュー】・日比谷限定 ほうじ茶香る柿クレープ／1100円（税込）

・ヘーゼルナッツ香るチョコバナナクレープ／850円（税込）

・白ごま香るあずき抹茶クレープ／850円（税込）

Miina gelato ※26日（土）のみ (https://www.instagram.com/miina_gelato/)



神奈川県相模原を中心に活動するキッチンカーの小さなジェラートショップです。旬の美味しい食材を使った、てづくりジェラートをお届けしています。

【コラボメニュー】・東京牛乳を使った東京ミルク、町田のかぼちゃ、小笠原レモン

シングルサイズ（1種類）／550円（税込）

ダブルサイズ（2種類）／700円（税込）

発酵デパートメント (<https://www.instagram.com/hakko.department/>)



「世界の発酵みんな集まれ！」を合言葉に、各地のユニークな発酵食品・食材やお酒など、発酵のことならなんでもそろうデパートメントです。醤油やお味噌の定番から、その土地にしかないユニークなお漬物やお酒など、発酵にまつわる幅広い商品を扱っています。

ブースにて展覧会『発酵で旅する東京の森』で紹介する発酵食品を販売します。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ 2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

LALA FARM TABLE (<https://lala.farm/>)



自然豊かな場所で 四季折々の、ハーブ、野菜、草花を栽培期間の中で有機農法を使い栽培しています。太陽の光を身体いっぱいにもらいうけ、雑草と共生しながら遅く育った 個性豊かでやさしい味わいのお野菜。華やかに、そして時にはスパイシーにお野菜を香りづけてくれるハーブ、テーブルやお皿に色どりと安らぎを添えてくれる草花。暮らしやテーブルに小さな幸せを運ぶコーディネートができるような農園をめざしています。

ブースにて東京産のハーブや花きを販売します。

小山農園 (<https://koyamafarm.com/>)



立川の西部、横田基地に隣接する畑で、珍しいカラフル野菜やヨーロッパ野菜を中心に少量多品目の野菜を生産しています。お皿の上に並べられたカラフル野菜を見たお客様の笑顔を想像しながら、こだわりの減農薬野菜を生産しています。

ブースにて彩り豊かな東京産の青果物を販売します。

小倉ヒラク氏による展覧会&トークショーも開催！

10月25日(金)から10月27日(日)の期間中、日比谷仲通りでは発酵デザイナーとして活躍する小倉ヒラク氏をキュレーターとして迎え、発酵食を巡る旅をテーマに、東京産発酵食品の生産者や、発酵食材のルーツを知ることが出来る展覧会『発酵で旅する東京の森』を開催します。会場には「発酵デパート」による物販エリアも設け、その場で発酵食品を購入することもできます。また、10月25日(金)には、東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場で開催中となる「HIBIYA CINEMA FESTIVAL 2024」のステージにて、小倉ヒラク氏と生産者によるトークイベント『TOKYO HAKKO TALK』を開催いたします。トークイベントにご来場くださった方先着 50 名様に発酵ドリンク(アルコール/ノンアルコールのいずれか)と先着 150 名様に日比谷エリアで使える 100 円クーポン券(キッチンカー/ブースのみ利用可能)をプレゼントいたします。この機会に是非お越しください。

イベント①：【展覧会『発酵で旅する東京の森』】



開催日時	: 2024年10月25日(金)～27日(日) 11:00～20:00
開催場所	: 日比谷仲通り
参加料金	: 無料
実施内容	: 東京産の発酵文化を紹介する展覧会『発酵で旅する東京の森』を開催します。東京で今もつくられる発酵食品にフォーカスし、その背景を紐解くオリジナル展示と、その場で気に入った食品を購入できるミュージアム型イベントを展開します。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ 2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当：織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL : tasteoftokyo.hibiya@gmail.com

イベント②：【トークイベント『TOKYO HAKKO TALK』】



- 開催日時 : 2024年10月25日(金)
12:40-13:10 トークイベント『TOKYO HAKKO TALK』
13:12-14:52 映画「千年の一滴 だし しょうゆ」上映
- 開催場所 : 東京ミッドタウン日比谷 ステップ広場 (HIBIYA CINEMA FESTIVAL 2024 会場内)
- 参加料金 : 無料 (入退場自由)
- 実施内容 : トークイベント『TOKYO HAKKO TALK』
「東京の発酵」をテーマに、大都市東京の歴史を紐解きながら江戸期から近代まで、郊外から都市部への発展や人々の文化・トレンドの変化とともに移り変わってきた独自の発酵文化を語ります。

メインスピーカー:小倉ヒラク(発酵デパートメント)

ゲスト:石崎嵩人(BEER VISTA BREWERY)、須合美智子(葡蔵人 ~BookRoad~)

司会進行:山本梨央(発酵デパートメント)

映画「千年の一滴 だし しょうゆ」



日本で1000年の時をかけて築き上げられてきた独自の食文化を通し、日本人と自然との関係を見つめた日仏合作によるドキュメンタリー。「ひめゆり」の柴田昌平監督が手がけた2013年12月放送のNHKスペシャル「和食 千年の味のミステリー」をもとに、監督自身がフランスへと赴き海外スタッフとともに国際版として完成させた。仏教の肉食禁止令を受け、肉に代わる「うまみ」として自然の中から発見された「だし」にまつわる人々の営みを追った第1章「だし 大自然のエッセンス」、しょうゆやみりんといった調味料の「うまみ」のもととなる麴カビを特殊な撮影によるマイクロ映像でとらえた第2章「しょうゆ ミクロの世界との対話」の2部構成で描き、長い時の中で磨かれてきた日本人の知恵と和食創世のドラマを明らかにしていく。第1章のナレーションを木村多江が、第2章のナレーションを奥貫薫がそれぞれ担当した。

2014年製作/100分/日本・フランス合作

配給:プロダクション・エイシア

劇場公開日:2015年1月2日

※荒天時は中止となる可能性があります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ2024 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局 担当:織田・中島

携帯 080-4356-9743 MAIL: tasteoftokyo.hibiya@gmail.com