

2025年1月吉日

コピス吉祥寺

東京都産の採れたて旬野菜×チョコレートのマルシェイベント 『農 to チョコレートのマルシェ in コピス吉祥寺』を 2月8日（土）・9日（日）開催

コピス吉祥寺（所在地：東京都武蔵野市）は、2025年2月8日（土）、2月9日（日）の2日間、**東京都産野菜とチョコレート**をテーマとしたマルシェイベント「農 to チョコレートのマルシェ」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、人と自然の繋がりや、季節ごとの旬を知り、そして何よりも“**地元のおいしい**”をお届けしたいという思いから生まれた、「農 to 食のマルシェ」（2023年7月開催）の第5弾です。今回も、**東京都のファーム**や、**食料自給率0%の東京から実現する地産地消プロジェクト「VEGESH TOKYO」**と組み、東京都内で生産される野菜や果物の安全性やおいしさを知ってもらうことで、地産地消の輪を広げていきます。

今回は東京都産野菜を中心とした農産物とチョコレートがテーマ。マルシェでは、ドイツの老舗チョコレートメーカー「ViVANI」が創業以来守り続けてきた独自製法による有機 JAS 認証品のチョコレートや、「THE THIRD WORLD SHOP」のフェアトレードのオーガニックチョコレートや、東京都産の乾麺や佃煮など多彩な出店者が集まります。キッチンワゴンでは**若手シェフ集団「Food HEROes」**に所属するパティシエが贅沢に仕上げた他では味わうことのできないチョコバナナやホットチョコレートをご用意します。他にも、チョコペンでクッキーをデコレーションするイベントや、東京都産の果物や野菜にチョコレートをたっぷりつけて楽しむチョコレートフォンデュ体験など普段食べているチョコレートとは一味違う楽しみ方をご提供いたします。

もちろん、東京都で育てた新鮮な野菜も勢ぞろい。農家さんから直接届く採れたての野菜もお楽しみいただけます。



2025.2.8 [SAT] - 2.9 [SUN] 11:00~18:00

※店舗ごとに売り切れ次第終了となります。

<イベントキービジュアル>

東京都産の野菜や、東京都で作られた乾麺や佃煮など多彩な商品が揃うマルシェ。

今回のマルシェでは、「農 to～マルシェ」ではお馴染みの、東京都八王子市にある江戸時代から続く農家「中西ファーム」や、大正時代から続く農家「やすだ農園」、東京都武蔵野市・小金井市でカラフル野菜を生産している「こびと農園」などの採れたての野菜や果物が並ぶのはもちろんのこと、大正2年に創業した老舗、江戸前の佃煮屋「遠忠食品」や、東京23区に残る最後の乾麺製造メーカー「江戸玉川屋」などバラエティ豊かな出店者が勢揃いします。また、ドイツの老舗チョコレートメーカー「ViVANI」の有機 JAS 認証品のチョコレートや、「THE THIRD WORLD SHOP」のフェアトレードのオーガニックチョコレートも販売いたします。

※イベント販売予定の野菜等は、生育状況により変更となることがあります。



中西ファーム

東京都八王子市小比企町にある江戸時代から続く中西ファームは、季節に合わせ、オーガニック野菜を中心に年間約 100 種類の野菜を減農薬で作っています。「新鮮なものを食べていただきたい」「直接お客様と関わりたい」「農業の楽しさを子供さんや、若い世代の方にも知ってもらいたい」、そんな想いから、週末には定期的にお客様と直接お会いできる畑での直売会の開催や、マルシェの出店販売、年に一回の“や祭フェス”の開催など、新たなカルチャーの「場」となる農園です。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

ほうれん草／サラダほうれん草／サトイモ／春菊／ブロッコリー／シルクスイート／紅はるかミックスリーフ 他



やすだ農園

東京都西東京市にて大正時代から約 100 年にわたり、先祖から受け継がれてきた畑を大切に守り、家族で営む野菜農家です。昔ながらの露地栽培を中心におこない、日々の手入れや草むしりも家族みんなで手作業で行い、直射日光をたくさん浴びて育つ栄養価が高く、味の濃い野菜が自慢です。

【イベントで販売予定の東京都産果物】

サラダセット／さつまいも／サラダキャベツ／プチヴェール／カブ／ブロッコリー／ほうれん草／菜花 他



こびと農園

2022 年 4 月より東京都武蔵野市の生産緑地で新規就農した農園です。彩り豊かなお野菜の生産・販売・農作業体験事業を行っています。

【イベントで販売予定の東京都産果物】

オータムポエム／紅葉苔／プチヴェール／芽キャベツ／アレッタ／スティックブロッコリー／キャベツ／ブロッコリー／カリフラワー 他



遠忠食品

大正 2 年に創業した老舗、江戸前の佃煮屋です。江戸時代からの名産地である木更津で海苔を養殖している漁師から仲介を介さず直接仕入れし、原料生産者・消費者・遠忠食品、三者が良い関係を継続でき、日本の食料自給率を上げられるような商品作りをしています。海・山・畑の恵みといった原料をはじめ、調味料も厳選した国産素材を使用した佃煮、惣菜を作っています。

【イベントで販売予定の商品】

オーガニックチョコレート／柳久保小麦のパンケーキミックス／江戸前生のり佃煮／東京都産柚子胡椒／伊豆大島 深層海塩ハマネ 他



江戸玉川屋

昭和 10 年に創業した北区王子の老舗製麺屋です。そして、東京 23 区に残る最後の乾麺製造メーカー。創業以来変わらぬ、“効率”という言葉とは対極にある、ひと手間かけた製法で 100 種類もの麺を作っています。

【イベントで販売予定の商品】

大江戸うどん／満さくそば／純正胡麻油（マルヤマニ） 他

出店者一覧（予定）

農園名	地域	特徴	出店品
中西ファーム	八王子市	オーガニック野菜を中心とした生産者	ほうれん草／サラダほうれん草／サトイモ 他
あみちゃんファーム	立川市	都内で最も大規模にイチゴを栽培している生産者	いちご 他
やすだ農園	西東京市	大正時代から約 100 年間にわたり、昔ながらの露地栽培をおこなう農家	サラダセット／さつまいも／サラダキャベツ／プチヴェール／カブ／ブロッコリー／ほうれん草／ 他
こびと農園	武蔵野市 調布市	カラフルな野菜を中心に生産している農園	オータムポエム／紅葉苔／プチヴェール 他
山内ぶどう園	調布市	年間 80 種類以上のフルーツや野菜を栽培	大根／白菜／キャベツ／サニーレタス

遠忠食品	中央区	大正2年に創業した江戸前の佃煮屋	江戸前生海苔佃煮／オーガニックチョコレート 他
江戸玉川屋	北区	東京23区に残る最後の乾麺メーカー	大江戸うどん／満さく蕎麦／純正胡麻油 他
木下園	東大和市	東京でお茶を栽培・緑茶製造から販売まで一貫して手掛ける農園	東京紅茶／東京ベルガモットジャム 他

キッチンワゴンでは東京都産野菜やチョコレートを使ったメニューが盛りだくさん！

若手シェフ集団『Food HEROes U-30 COMMUNITY』のメンバーたちが考案した、東京都産野菜を使ったこの日限りのメニューを販売。豊洲市場直送の魚介を使った、鰹と昆布の一番出汁で魚の旨味が溶け込んだ味が人気の新感覚の和風カレーや、東京都産野菜を使ったスパイシーな和風ピクルスアチャール（インドのお漬物）、武蔵野エリアの新鮮な野菜をたっぷり使った東京印のクラムチャウダーなど、寒い冬に体が暖まり、お腹いっぱいになるスペシャルメニューです！

【メニュー】

- ・東京和出汁カレー
- ・東京アチャール
- ・むさしのクラムチャウダー



また、次世代若手シェフやパティシエが本気で考えたチョコレートスイーツもご提供します。現役若手パティシエの手でグレードアップした、お祭りの屋台で人気の「チョコバナナ」や、他では飲めないホットチョコレートなど、チョコレートの魅力を楽しめるメニューもご用意いたします。

【メニュー】

- ・チョコバナナ
- ・ホットチョコレート



チョコレートで『おいしい』『楽しい』体験を！

「チョコレート」がテーマの今回のマルシェでは、普段とひと味違ったチョコレートの楽しみ方を体験できるキットを販売します。会場内でも、お家にお持ち帰りいただいてからでも、お好きな場所でお楽しみください。

●チョコペンで感謝の気持ちを送ろう

チョコペンとクッキーセット 800円（包装付き）

クッキーとチョコペンをセットで販売します。会場内のスペースで見本を見ながらデコレーションできるほか、用意してあるラッピング用品を使ってバレンタインらしく包装することもできます。もちろん持ち帰って再度デコレーションすることも可能です。



●チョコペンアート展示

東京・池尻大橋にあるフレンチレストラン「シェ・フルール東山」のシェフ、池田隼さんが制作した繊細なチョコペンアートを展示します。チョコレートの可能性を、ぜひ、その目で確かめてください。



●東京いちごのチョコレートフォンデュ

チョコレートフォンデュセット 1,300 円

(チョコレートフォンデュ、東京いちご、東京都産野菜、お菓子など)

※内容は当日変更になる場合があります。

東京都産のいちごや野菜にチョコレートにたっぷりつけて楽しみましょう！新たな味の発見があるかも！



東京都産野菜の EC サービス「VEGESH TOKYO」野菜の受け取りの場として出店。

東京都内の地産地消を目指し、購入した商品を近くのお店等で受け取れる店舗受取型 EC サービスを運営する「VEGESH TOKYO」も出店。

今回の「農 to チョコレートのマルシェ」開催期間中は VEGESH TOKYO で事前購入した東京都産野菜をコピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場で受け取ることができます。小売店には並ぶことのない東京都産野菜の新鮮で希少な味わいを、ご自宅ぜひお楽しみください。

※購入期限など、詳細は VEGESH TOKYO の web サイトをご確認ください (<https://vegesh.tokyo/>)

【期間中受取野菜セット】

- ・東京いちご (1 パック) 750 円 (税込)
- ・東京野菜セット (じゃがいも、ココナス、ちんげん菜、赤唐辛子) 980 円 (税込)

※野菜の種類等は HP でご確認ください。

申込ページ→<https://datalab-jp.com/vegesh.tokyo/>



■ VEGESH TOKYO とは

アールイー株式会社が開発した、送料無しの店舗受取型 EC サービス「VEGESH TOKYO」(以下「同サービス」)は、気候変動や国際情勢の変化などの様々な要因により不安定となっている「**食料安全保障の確保**」を、日本国民のいのちに直結する重大なテーマとして着目しています。

東京都には、**食料自給率 0%**(※注 1)の低さに加えて**渋滞問題**や**物流の人手不足**などの課題を多く抱えていることから、物価上昇や**環境負荷**の観点からも**持続可能な対策**が求められていると考えています。

これらの課題に対して、東京都産農産物の都内におけるサプライチェーン整備を促進し、地域内エコシステムを構築、東京の消費者ニーズに合う少量出荷対応、消費者がお買い求めになりやすい**送料負担がない仕組み**を、共同配送による物流システムにて解決し、東京都内の地産地消を促進しているサービスです。

さらに同サービスは、東京都デジタルサービス局が実施する、東京都スマートサービス実装促進プロジェクト「Be Smart Tokyo」のスマートサービス実装促進事業者である株式会社 unerry と連携しています。unerry の運営するリアル行動データプラットフォームを活用し、データ分析によるサービス改善および本サービスを必要とする方への情報発信に取り組めます。



VEGESH
TOKYO

東京都スマートサービス実装促進プロジェクト

Be Smart Tokyo

※注 1：令和 4 年度 (概算値)、令和 3 年度 (確定値) の都道府県別食料自給率参照
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/zikyu_10-8.pdf

◆イベント開催概要

- ・名称：農 to チョコレートのマルシェ
- ・開催日時：2025年2月8日（土）～2025年2月9日（日）
各日 11:00～18:00
- ・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/>

※イベントの詳細はコピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/21570/>) でご確認ください。

※販売予定の野菜や果物、メニュー等は、生育状況等により変更となる場合がございますので、ご了承ください。

※雨天決行、荒天中止いたします。

※画像はイメージです。

※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) 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」]