

報道関係各位

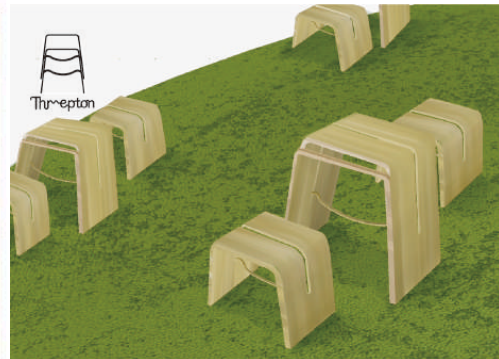
mozo ワンダーシティ

里山の木資源を活かすmozoの新たな2つの試み。
-一流シェフと共創したヒノキの香りを醸したチョコレート-
-大学生と一緒に考える商業施設の家具-

mozo ワンダーシティ（名古屋市西区二方町40）は、商業施設としてサステナブルなライフスタイルを提供すべく、毎回新たな社会問題をピックアップし、それらの問題に触れるソーシャルアクションの連載企画「mozo action」を展開しております。

本年より愛知県の生態系サービスを守るための企画「mozoの、生命が溢れる森創り」の一環として、愛知県の源流域の1つ長野県根羽村の木資源を食資源に活かす新たなチョコレートを開発致しました。この新作チョコレートの試食会及び販売会を2月7日、8日に開催致します。また同時期に名古屋芸術大学との産学連携によって考案された施設家具も同村原産のヒノキを活用し展開致します。

ヒノキを香りを纏わせた
新しいチョコレートを作りました。



■愛知県の暮らしを守るために。里山と繋がる「mozoの、生命が溢れる森創り」

モゾは、森を創ります。



mozoの、
生命が溢れる森創り



3つの森林エリアが
3つの河川を育み
私たちの生活水につながる。

岐阜の森は、本曾川につながり、愛知用水となり
知多平島へ通り着きます。
長野から愛知の森は、矢作川につながり、明治用水となり
岡崎平野へ通り着きます。
南信州の森は、天竜川につながり、明治用水となり
尾州平島へ通り着きます。

本年mozo actionでは愛知県の生態系サービスを支える3つの川に焦点を当て、これらの水を守るため、源流域の里山保全活動「mozoの、生命が溢れる森創り」をスタートしました。2024年6月の根羽村との活動を皮切りに、より多くの方々へ里山との繋がりを生むための企画を実施して参りました。

■里山の木資源の可能性を「食」と「家具」で探る。

食べ物として木資源を活かす挑戦。



木資源の利用方法は、建材やウッドチップなど想像の範囲を超えてきませんでした。そこで今回「食べ物の香り」としてシェフ監修の下、開発を開始。生活用水の源流域の1つである根羽村のヒノキを精油化、チョコレートのアロマとして活かすことに成功しました。この新たな可能性を多くの来館者へ体験していただく試食イベントをバレンタインシーズンに開催致します。

■一流のシェフとの共同開発



ヒノキのチョコレート考案者
シェフ 池田 孝志氏

Profile

1993年熊本県生まれ。 22歳で渡仏し、パリの星付きレストランを皮切りにデンマーク・コペンハーゲン、スペイン・ビルバオなどの著名なレストランで研鑽を積む。さらには、食のアカデミー賞と呼ばれ、その年の世界の最も優れたレストラン50店を選ぶ「世界ベストレストラン50」で10年連続トップ10入りを果たした、スペイン「Mugaritz」に勤務し、その土地ごとの文化を柔軟に解釈し表現する、という自身の料理スタイルの根幹を学ぶ。

池田氏のコメント

僕がそもそも山の食材に興味があるのは、日本が抱える多くの課題について食を通して少しでも多くの方々に知って欲しかったからです。

その1つに戦後の植林の際に植えられたヒノキがありますが、今では需要が激減して、山を管理する方々の年齢層も上がり、放棄されている地域が多々存在します。

今回「チョコレートのアロマ」にヒノキを使うことで、少しでも国産木資源の需要が食で広がることを願って考案しました。

■里山エリアからのコメント



ヒノキの原産地/アロマ製造者
一般社団法人ねばのもり
代表理事 杉山泰彦

Profile

新しい生き方のモデルを、小さな里山の村から。一般社団法人ねばのもりは、人口800人程の小さな村「根羽村」を拠点に愛知県に重要な里山保全の活動を行っています。村と都市を繋ぐ様々なプロジェクトを企画し、都市と地域が一体となってどう社会課題に立ち向かっていけるか」を考え、実践しています。

杉山氏のコメント

矢作川の源流がある、長野県根羽村の森よりヒノキをお届けしました。廃棄されやすい枝葉にスポットライトを当て、蒸留を通じて精油にすることで天然香料としての役割を持たせました。味わいを通じて、少しでも森の奥深さを感じていただければ幸いです。

■製造販売者からのコメント



試食品/商品の製造販売事業者
mozoワンダーシティ1F mozo Food Marche 出店店舗
ORANGORANG cacao
本道 宗明氏

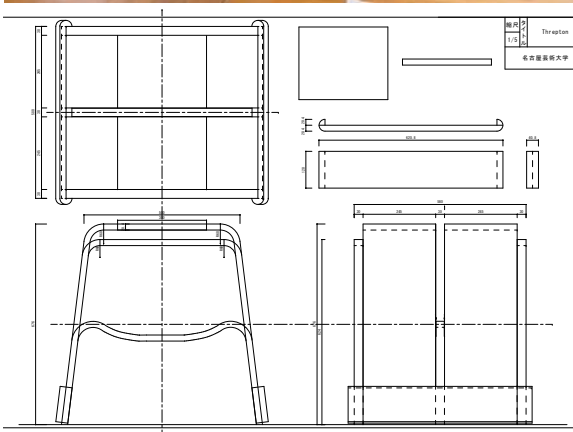
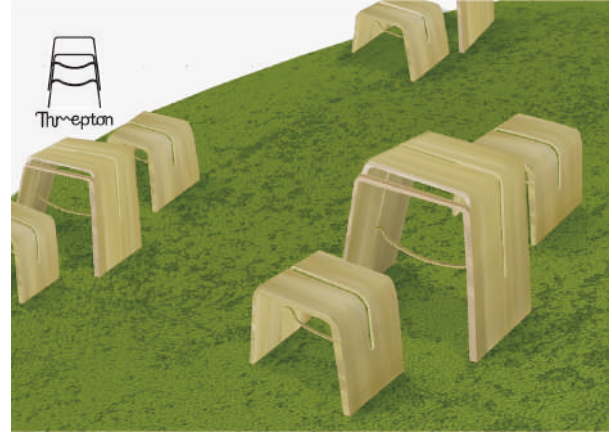
Profile

カカオ豆の輸入から選別・焙煎・粉碎・磨砕・調温・成型・熟成・販売まで、一貫して手掛けるビントゥバーチョコレート専門店。食糧問題が深刻化する今、自然の恵みを大切に、未来の「食」への意識を高めるきっかけを届けます

本道氏のコメント

飽食が当たり前となった今こそ、食糧問題と自然の恵みの尊さを見つめ直したい。
放棄林化が進むヒノキを「食」で活かすプロジェクトに共感し、
生チョコの研究開発を担当させていただきました。
山と水を守り、未来の食卓を豊かにする一歩を築きたい。
一口のチョコレートが日常に幸せをもたらすだけでなく、
未来の「食」について考えるきっかけとなり、
次の世代へと思いを繋いでいくことができると考えております。

■ 名古屋芸術大学の学生による施設家具としての挑戦



名古屋芸術大学との産学連携による間伐材を利用した家具も同時期に展開を開始致しました。空間においても積極的に里山資源を活かすと同時に、学生達が商業施設の家具を考え、現地に触れる機会を設けました。コンペで選ばれた作品を1年間に渡ってmozo wondercity内イーストコートにてご利用いただけます。

■チョコレートイベント情報

【実施日時】 2/7(金)~8(土) 各日10:00~15:00

【参加数】 合計1000名さま (各日500名さま) 整理券配布あり ※予定数に達し次第終了

【開催場所】 1F イーストコート

Project

矢作川の為の森創り
w/ 根羽村

mozoの、
生命が溢れる森創り
香る、癒える、癒らう



国産木材の新たな使い道に
挑戦。

ヒノキのアロマチョコレート
試食会のお知らせ。

詳しくはこちら▼



2/7、8は
森づくりの日

矢作川水系の保全に重要なエリア、根羽村。
本エリアの木資源活用を目的に新しいチョコレートを開発してみました。
一流シェフが考案したヒノキのアロマが香る新しいチョコレートの試食会を開催致します。

開催日時 2月7日(金)、8日(土)
各日 10:00-15:00

開催場所 1F イーストコート

参加数 各日 500 名さま
※お一人さま1回限り

参加条件 mozo アプリをお持ちの方

■mozo actionについて



mozo actionがめざすこと。

SDGsの発令以降、世界社会はますます循環型社会に対する変化を求められております。mozoは商業施設として、地域や社会の為にどのような存在になっていくかを常日頃考えていく中、まずは、「やってみよう。を、つづけよう。」のコンセプトのもと、mozo独自のサステナブルなアクションを実施すべく、mozo actionを立ち上げました。様々な環境アクションを実施していきながら、mozo自体をサステナブルへ転身させ、未来社会や地域に対する貢献性をより高く、またご利用者にとって更なる心地が良い場創りの為の活動をスタートしております。

■mozo ワンダーシティ施設概要

所在地	〒452-0817 愛知県名古屋市西区二方町40番地1他
事業者	日本都市ファンド投資法人
運営・管理	イオンモール株式会社、株式会社ザイマックス東海
施設規模	敷地面積：約107,000㎡ 延床面積：約244,000㎡
営業時間	ショップ・サービス 10：00～21：00 レストラン 11：00～22：00 イオンスタイルワンダーシティ 9：00～23：00 ※一部営業時間が異なる店舗・売場がございます。
施設HP	https://www.mozo-wondercity.com/

■ mozo ワンダーシティ位置図



本件に関するお問合せ窓口

mozo ワンダーシティ イオンモール事務所

担当：林・森本 TEL：052-505-1888 (対応時間10:00～18:00)