



●開催場所

●開催場所
[丸の内] 丸の内仲通り、丸ビル、行幸通り

[有楽町] 東京国際フォーラム

「日比谷」日比谷公園、日比谷シャンテ前

※雨天決行（荒天時は中止の場合があります）

※催事内容は余儀なく変更になる場合がございます

※日比谷は10日(土)・11日(日)のみ開催



Contents

東京味わいフェスタ 2015 (Taste of Tokyo) について	02-03
〔特別鼎談〕舛添都知事・三國清三氏・杉山衛氏	04-05
グルメ & トラディショナルエリア (丸の内) のご紹介	06-09
バラエティ・オブ・ニッポンエリア (有楽町) のご紹介	10-11
グルメ & エンターテインメントエリア (日比谷) のご紹介	12-13
イベント情報、スケジュール	14-15

2020年開催の 東京オリンピック・パラリンピックに向け、 東京の多彩な魅力を世界に発信！

2015年10月9日(金)～11日(日)、東京産の農林水産物やこれを用いた料理、時代を超えて受け継がれてきた伝統文化などを国内外へ発信するイベント「東京味わいフェスタ 2015 (Taste of Tokyo)」を開催します。

会場の丸の内・有楽町・日比谷では、丸の内シェフズクラブによる東京産食材を使った料理をキッチンカーで提供する他、

様々な伝統工芸品の展示・販売、全国各地のご当地グルメや特産品の紹介・販売、音楽ライブパフォーマンスや東京産の花展示、食をテーマにした映画に関するイベント、親子で楽しむワークショップイベントなどを行います。東京の「食と伝統文化」、東京に集まる全国各地のグルメや特産品など、様々な魅力をお楽しみください。

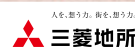
主催：東京都、東京味わいフェスタ 2015 実行委員会

協賛：一般社団法人大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会、三菱地所株式会社、株式会社東京国際フォーラム、三井不動産株式会社、JA 東京グループ、日本郵便株式会社、一般社団法人おもてなしランナー協会

協力：NPO 法人大丸有エリアマネジメント協会、一般社団法人日比谷エリアマネジメント、株式会社大治(だいはる・大田市場青果仲卸) 後援：千代田区



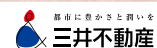
一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区
まちづくり協議会



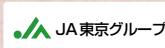
人も、物も、心を、結ぶ。三井不動産



東京国際フォーラム



三井不動産



JA 東京グループ



日本郵便



一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区
まちづくり協議会

開催日程 ※雨天決行(荒天時は中止の場合があります)

丸の内エリア 丸の内仲通り、丸ビル、行幸通り

10月9日(金) 11:00～21:00

10月10日(土)・11日(日) 11:00～17:00

有楽町エリア 東京国際フォーラム

10月9日(金)・10日(土) 11:00～22:00

10月11日(日) 11:00～20:00

日比谷エリア 日比谷公園、日比谷シャンテ前*

10月10日(土)・11日(日) 11:00～17:00

* 日比谷シャンテ前は12:00開始

東京の伝統工芸とは？

東京の伝統工芸品は、長い年月を経て東京の風土と歴史のなかで育まれ、時代を超えて受け継がれた伝統的な技術・技法によりつくられています。手づくりの素朴な味わい、親しみやすさ、優れた機能性などの点において、大量生産される画一的な商品に比べて、私たちの生活に豊かさや潤いを与えてくれます。また、地域に根ざした地場産業として地域経済の発展や、文化を担う大きな役割を果たし、現在40品目が指定されています。

東京産食材とは？

実は東京でも、豊かな食が生み出されているのをご存じでしょうか。東京都の総面積の約3.4%。実に山手線内側よりも広い7,400ヘクタールが農地で、小松菜、ブロッコリー、ほうれん草、枝豆、キャベツ、キウイフルーツ、ブルーベリーなど、毎日の食卓には欠かせない野菜や果物が年間を通じて生産されています。また、牛、豚、鶏などの畜産物、伊豆諸島・小笠原諸島の周辺海域や東京湾を中心に、キンメダイ・アジなどの魚、天草やアサリ類などが豊富です。栽培・育成地、漁場が消費地から近いことのメリットは、もちろん新鮮なこと。東京産の食材に大注目です！

食育丸の内とは？

大人気の食育プロジェクト「食育丸の内」。なぜ、丸の内で食育なのか。丸の内の就業者数はおよそ23万人と言われ、丸の内に本社を置く企業が日本のGDPの約3割を稼ぎ出しているという試算があります。この場所で働く人たちが家族が食を通じて元気になることが、日本を活力づける核となり、「食」に対する選択が変わっていくのではないかとこの想いから「食育丸の内」は誕生しました。「生産者・メーカー」、「レストラン」、「消費者」の三者を考えるプラットフォームづくりを行っています。

<http://shokumaru.jp/>



good food!
食育丸の内
SHOKU-MARU
MARUNOUCHI
TOKYO

丸の内シェフズクラブとは？

おいしい!を原動力に、多くのレストランが集積する東京・丸の内から、食育活動を通じて日本の食を応援する『丸の内シェフズクラブ』。三菱地所がコーディネートを行い、2009年に発足しました。食に関する様々な舞台で活躍の服部幸應氏を会長に迎え、フレンチ、和食、イタリアン、アジアンの4ジャンルから、日本のトップシェフら26名が参加しています。食べることがより楽しくなるようなプロジェクトや情報発信を定期的に行っています。

<http://shokumaru.jp/chefsclub/>



MARUNOUCHI
CHEF'S CLUB
tokyo

舛添要一東京都知事、三國清三氏・杉山衛氏

東京から始まる新しい食の外交、 2020年へ向けて



左：三國清三（みくにきよみ） mikuni MARUNOUCHI オーナー。1954年生まれ。1985年にホテル・ドゥ・ミクニを、1999年にmikuni MARUNOUCHIをオープン。
中央：舛添要一（ますぞういち） 第19代東京都知事。1948年生まれ。2001年に参議院議員となり、大臣を歴任。2014年2月より東京都知事に。
右：杉山衛（すぎやまむさる） 銀座寿司幸本店主人。1953年生まれ。大学卒業後銀座寿司幸に弟子入り、33歳で本店の主人となる。

今年で第二回となる「東京味わいフェスタ 2015（Taste of Tokyo）」開催を前に、本フェスタの発案者である舛添要一東京都知事、丸の内シェフズクラブを代表して三國清三氏（mikuni MARUNOUCHI）と杉山衛氏（銀座寿司幸本店）がテーブルに集い、東京の食材の魅力や今年の抱負について語り合いました。

——昨年の本フェスタの印象はいかがでしたか？ また今年のフェスタの特徴は？
舛添都知事（以下舛添）：私は長くヨーロッパに赴任してたのですが、ドイツにはオクトーバーフェストというビールの祭典があります。毎年ものすごい数の人が訪れてドイツの宣伝にもなっているのを見てこのフェスタを発案し、昨年開催となりました。昨年はシェフや生産者の皆さんのご協力のもと東京の美味しい食材を発信し、各国外交官の皆さまも大勢集まり大変好評でした。そのため毎年新しい試みにチャレンジして規模も広げて継続したいと思い、今年は丸の内、有楽町のみならず、日比谷公園

でも開催します。また東京に限らず、日本各地の食材を紹介し、さらに外国大使館のご協力も得ながら新たな試みを行います。
——東京だけでなく日本各地の食材を紹介する意義とは？
舛添：2020年のオリンピック、パラリンピック開催に向けて、どうしても仕事も人も東京に集まる傾向にあります。しかし2020年の大会は、震災や津波や原発事故から蘇った日本を見せるためでもあります。東北や北陸新幹線が開通した注目エリアの物産を集めることによって、東京が地方を牽引し、地方と共に発展していくことを知ってもらいたいと思っています。

——料理人として今年のフェスタへの意気込みと抱負は？
三國清三氏（以下三國）：今年は知事から諸外国と連携した新しい試みということで「TOKYO Xとイベリコ豚との料理」というお題を頂きました。知事がおっしゃるように日本の各地方、さらには世界と協力して2020年に向かってひとつひとつテーマを作り、世界中から祝福されるオリンピック、パラリンピックになって欲しい、また少しでもそのお手伝いが出来たらと思っています。
杉山衛氏（以下杉山）：TOKYO Xも素晴らしいですが東京と言えば江戸前、江戸前と言えばやっぱり寿司ですよ。ここだけは譲れません。オープニングセレモニーでは世界のお寿司を作ります。200年前から作られてきた江戸前寿司がどのように昇華するか、世界の寿司とのコラボレーションは今からとても楽しみです。
——東京食材のすばらしさ、アピールしたいポイントとは？
杉山：最大の特徴はまずクオリティの高さです。たとえば野菜一つ作るのでも地方と比べて東京ははるかに土地が高いわけで、価格競争では勝てるわけがありません。しかし東京の食材が生き残るのはそのクオリティが高いからです。加えて東京という世界でも有数の立派な消費地を持っていること、さらに優れた料理人や、発信力があるというのも重要なポイントです。その3つが組み合わさることによって、よい状態のよい食材をおいしくお客様に提供することができる、それが東京食材と東京の力だと思います。
——オープニングセレモニーの「TOKYO Xとイベリコ豚の料理」、このコラボレーションが生まれた背景は？
舛添：去年スペイン大使をお迎えした時に召し上がっていたのがTOKYO Xでした。大使がとても美味しいと喜ばれ、けれどもスペインの豚も負けてないとおっしゃって、お返しにイベリコ豚とTOKYO Xの料理をごちそうしてくださいました。スペイン人の職人がTOKYO Xを使って美味しいハムなどいろいろ珍しいものを作ってくださいました。これを機会にTOKYO Xとイベリコ豚のすばらしさを皆さんにも味わっていただきたいと考えたわけです。
三國：今回はTOKYO Xとイベリコ豚のコラボレーションを通して、食と外交という新しいチャンスを頂いたと思っています。知事はヨーロッパに長く住まれ、フランスでは食と外交には

「リエゾン（liaison）＝結びつき」があり、食は外交に“なごみ”を与えるものであることをよく理解されてらっしゃいますね。
舛添：確かにそうです。食事中は政治の話、仕事の話は一切しないのですが、食事をしているとふとした瞬間「あっ、こういう解決策があったな」と思ったり、おかげで翌日の会議がスムーズに運ぶことがあります。そのために食べると言えるかもしれません。
三國：まさにフランス式ですね。（笑）
——世界中に広がる寿司、あらためて江戸前の寿司とは？ 世界の寿司とは？
杉山：粋な江戸っ子の気質に合うこだわりをもっている寿司、それが江戸前寿司です。これからどんどん世界にアピールしていきたいですね。海外で食べられている寿司は残念ながら本来の寿司とは違います。しかしそれは食材や文化が違うので仕方がないと思いながら、やっぱり少しずつでもかっこいいものにしていきたいです。それが私たちのような伝統職人、寿司屋のおやじたちの願いです。
舛添：スポーツにおいては、柔道が世界に拡散する過程で世界中の人が受け入れやすいように変えていかなければならなかった過程がありました。審判が分かりやすいように柔道着が白と青になったり。寿司も似ていますね。穴子がない国で穴子寿司作れと言っても出来ないですから、別の食材を使うのです。しかしチャンスはあります。たとえば私がフランスで柔道をやっていたころ、パリに行く度にスーツケース一杯に詰めて持って行ったのが、講道館の近くで手に入れた本物の柔道着とフランス人の名前を刺繍した黒帯でした。すごく喜ばれました。黒帯仲間、チャンピオンなどレベルの高い人になると外国人でも本物が欲しくなる。彼らが喜んだ理由、それは何よりも講道館の存在、そこが本場と知っていたからでした。だから杉山さんたち皆さんにがんばっていただいて、寿司の本場として東京に寿司学校を作って欲しいです。寿司のオリジン、東京のお墨付きとして寿司を学んだ職人が世界へ羽ばたけば、彼らは全員日本びいきになるでしょう。外交的にとってもよいことです。夢は尽きませんが、よい食材があり日本文化が伝われば海外でも日本料理は成立します。本フェスタでの諸外国と連携した新たな試み、世界の食材とのコラボレーションに大いに期待します。

撮影協力：
mikuni MARUNOUCHI / Café1894



丸の内エリア 丸の内仲通り、丸ビル、行幸通り

グルメ&トラディショナル エリア

Gourmet & Traditional

丸の内シェフズクラブの一流シェフによる
東京産食材を使った料理の提供や
伝統工芸品の展示・販売!

**イル ギオットーネ**
東京ビル TOKIA 1F

「TOKYO Xとシャキシャキ水菜のリゾット、黄柚子と七味風味」(500円)。TOKYO Xの肩ロースを丸2日マリネした後でローストした挽肉のラグーに、鶏だしを加えて国産米を使い「アルデンテ」に仕上げたりゾットです。新鮮な東京産の水菜はシャキシャキ感を残すように最後に加え、黄柚子の香りと七味の風味をふわっとまとわせました。

イル ギオットーネ
オーナーシェフ
笹島 保弘東京産食材
TOKYO X、水菜**マンゴツリー 東京**
丸ビル 35F

「TOKYO Xのガバオ」(800円)はTOKYO Xの挽肉に唐辛子の辛味とタイバジルの風味を加えたごはんが進む一品。「東京しゃもと東京産の野菜のサラダ(500円)は東京しゃもをグリルしてうま味を引き出し、オリジナルドレッシングで辛味と甘味を加えたサラダ。「キウイとマナオのスムージー」(500円)は東京産のキウイとタイライム(マナオ)の酸味を合わせたさわやかなドリンクです。

東京産食材
TOKYO X、東京しゃも、
キュウリ、玉ねぎ、トマト、
キャベツ、キウイマンゴツリー 東京
東京総料理長
舘山 修**CHINESE 青菜**
丸の内ブリックスクエア 2F

東京産の手もみ麺(中太)を使った「汁なし担々麺」(500円)は汁ではなく、自家製担々ソース(黒・白ねりごま、醤油、ごま油)をベースに唐辛子と山椒を加えた麻辣醤をよく絡めて頂きます。東京産の白ネギと小松菜たっぷりヘルシーなバランス。「焼き餃子」(500円)は店の人気メニュー。皮がパリッと香ばしい一口餃子です。オリジナルの餃子のタレをつけてお召し上がりください。

CHINESE 青菜
オーナー
中島 武東京産食材
小松菜、ねぎ、麺**PASTA HOUSE AWkitchen TOKYO**
新丸ビル 5F

日本が誇るハーブ農園新倉ファームのハーブ香るAWkitchenの色々きのココレー(800円)は秋の味覚きのこをふんだんに使ったヘルシーなカレーに西東京産のハーブをあしらって。「AWkitchen オリジナル自家製生薑エール」(500円)は新鮮な生薑が香るマイルドなジンジャーエール。季節の野菜からミネラルをチャージする「生絞りフレッシュベジタブルジュース」(500円)。

PASTA HOUSE
AWkitchen TOKYO
オーナーシェフ
渡邊 明東京産食材
ハーブ**明治生命館**
MEIJI SEIMEI KAN BLDG.丸の内 MY PLAZA
MARUNOUCHI MY PLAZA明治安田生命ビル
MEIJI YASUDA LIFE BLDG.丸の内仲通りビル
MARUNOUCHI NAKA-DORI BLDG.丸の内仲通り
MARUNOUCHI NAKA-DORI STREETMarunouchi
BRICK SQUARE丸の内二丁目ビル
MARUNOUCHI 2-CHOME BLDG.丸の内
ブリックスクエア
MARUNOUCHI
BRICK SQUARE三菱ビル
MITSUBISHI BLDG.丸ビル
MARUNOUCHI BLDG.新丸ビル
SHIN-MARUNOUCHI BLDG.三菱一号館美術館
MITSUBISHI ICHIGOKAN
MUSEUM東京産食材
長ねぎ、椎茸、金目鯛、
舞茸、小肌、穴子**銀座寿司幸本店**
丸ビル 35F

スープに鯖トロを使った「ねぎまラーメン」(1,000円)には、お酢でさっぱりと味付けした東京産の長ねぎ、椎茸、金目鯛、舞茸をバランスよくあしらいました。程よい酸味と賢沢なコクのスープによくなじむ緑豆麺を使用。「江戸前にぎり」(2,600円)は鯖づけ、白身魚、小肌、車海老、煮穴子、卵焼き、かんぴょう巻、すべて江戸前の仕事です。

銀座寿司幸本店
主人
杉山 衛**四川豆花飯荘**
新丸ビル 6F

「東京産豚肉と彩り野菜の塩焼きそば」(500円)は、TOKYO Xの特徴ある甘みにトマトの酸味を加えてバランスを取り、東京野菜を彩りよく使ったさっぱり味の塩焼きそばです。「白身魚のフリッター山椒風味」(500円)は、衣をつけてサクッと揚げた東京産のメカジキに、四川伝統の花山椒と梅塩を添えて。お酒がすすむ、スナック感覚の一皿です。

東京産食材
TOKYO X、キャベツ、ニン
ジン、メカジキ、小松菜、
トマト、玉ねぎ四川豆花飯荘
料理長
遠藤 浄**Marunouchi Café × WIRED CAFE**
丸ビル 1F

イベント期間限定でオープニングセレモニーで発表されたメニューをご用意します。三國清三氏プロデュース「TOKYO Xとスペインイペリコ豚を使用したオリジナルメニュー」(1,500円)、杉山衛氏プロデュース「江戸前寿司と世界の食べ比べメニュー」(1,500円)、「イペリコ豚の生ハムとスペインワインのセット」(1,300円)。

Marunouchi Café
×
WIRED CAFEmikuni MARUNOUCHI
オーナー
三國 清三銀座寿司幸本店
主人
杉山 衛

マルシェ・協賛ブース等出店者のご紹介

MARCHE 東京の米菓・菓子・ソース・漬物 東京都食品産業協議会	MARCHE 東京の伝統工芸 公益財団法人東京都中小企業振興公社	MARCHE 東京の農産物 JA 東京グループ
東京で製造されている 身近な食品やお菓子が集合 江戸・東京の伝統を受け継ぎ、職人が国産米で作った、あられ・おせんべい。ロシアンケーキやハイレーズンなどの焼菓子。外食産業やレストラン、町のとんかつ屋さんなどで使われている、プロの味のソース。そして、伝統の味わい、福神漬。どれも東京産です！	東京の歴史と風土が育んできた 様々な伝統工芸品 ガラスに細工模様を施した「江戸切子」、欄間などの透かし彫の「江戸木彫刻」、単彩のなかにも秘めた美しさと気品が特徴の「東京手描友禅」、しなやかさとコシが持ち味の「棕櫚（シュロ）たわし」が出店。実演、体験もあり。 ※体験は江戸切子のみ（無料・体験時間約20分）。 お待ちしております。	生き生きとした 新鮮な野菜を今日の食卓に 東京23区をはじめ、多摩地域、島しょ地域でも、江戸東京野菜を含む、あらゆる野菜が生産されています。新鮮な農産物を手に取って、東京の農業をもっと身近に感じてみて下さい。 ※10日（土）15:00 から丸ビル1Fマルキューブにてステージイベント開催。
MARCHE 東京産の農産品・加工品 公益財団法人東京都農林水産振興財団	MARCHE 東京産のうこっけい卵 東京うこっけい生産組合	MARCHE 東京牛乳 東京都酪農業協同組合
特色のある東京産農畜産物と 加工品を東京から発信 都内農業後継者による農産物の直販のほか、奥多摩やまめ燗製、農家自家製のジャムやジュースなど、東京の特色ある農産物や加工品をご賞味あれ。	美味しく栄養価の高い 東京うこっけいの卵を販売 中国や韓国では古来より肉や卵が薬膳料理の素材として珍重されており、漢方の効能も謳われている鶏、烏骨鶏。「東京うこっけい」は東京都が品種改良し産卵能力を高めた東京のブランド畜産物です。新鮮で栄養価の高い東京うこっけいの卵を販売します。	産地も工場も東京都内。 新鮮で良質な牛乳を食卓へ 都内でも現在、47戸の酪農家が牛乳を生産。多摩地域で集めた生乳を、西多摩郡日の出町にある工場で殺菌パックしているので、より早く食卓にお届けできます。東京産の牛乳は、乳成分が高くより濃厚な味わいを楽しめます。
MARCHE 東京愛らんど 公益財団法人東京都島しょ振興公社	MARCHE 東京の農林水産業PR	MARCHE 農業と工業の連携
東京には島がある。 人と風土の温かさを感じる品々 東京から南の太平洋上に、大小約200の島々が点在する伊豆諸島・小笠原諸島。豊富な海産物に恵まれ、独自の自然や歴史が展開。島焼酎や、フルーツジュース、明日葉など、東京の島の味力（みりょく）が楽しめます。	とうきょうを、 食べよう 東京の農林水産業は、多摩地域から伊豆・小笠原諸島にわたる広大なエリアで展開されており、大消費地に隣接する立地条件を活かして、新鮮かつ安全・安心な農林水産物を都民に提供しています。東京の農林水産業を魅力と活力ある産業とするため、東京都が行っている様々な振興施策を紹介します。 	農業と工業の融合により 生み出される新しい技術をPR 町田商工会議所による「まちだシルクメロン」水耕栽培の紹介（模型・パネル展示）やその加工品の案内。 パナグループ本部アーバンファームで行われている植物工場の模様をパネル展示。 東京都農林総合研究センターによる、ハウス内の温度や光等の環境条件をコンピュータで制御する「東京型統合環境制御生産システム」のパネル展示。
MARCHE ムスリム旅行者おもてなし	MARCHE 東京ハラルデリ	MARCHE 東京都観光案内所
東京都が実施するムスリム旅行者 受入環境整備の取組を紹介 世界各国から多くの旅行者が訪れることが見込まれる中、東京都では多様な文化や習慣を持つ旅行者への対応として、ムスリム旅行者が安心して快適に滞在できる受入環境の整備を推進しています。その取組を、パンフレットやパネル展示等でわかりやすく紹介します。 	ハラル対応弁当 販売 国内ハラル認証団体「日本イスラム文化センター」による施設認証を受けたレストランのデリバリー部門「東京ハラルデリ」より、期間中、ムスリムの方々にも食を味わっていただけるよう、ハラル対応されたお弁当を販売します。	観光ボランティア（おもてなし東京） による東京の観光スポットのご案内 都内観光パンフレットの無料配布など東京の魅力的な観光スポット情報をご紹介。外国語に対応出来るスタッフが会場内を巡回していますので、何か困ったことがあったら気軽に話しかけてみて下さい。

MARCHE NO LIMITS CHALLENGE	MARCHE TOKYO BRAND	MARCHE 東京味わいフェスタ 2015 総合案内所
パラリンピックの 魅力を伝えるパネル展 いつの時代も大きな感動を生み出す、オリンピック・パラリンピック競技大会。今回はパラリンピックに注目し、その競技をご紹介しますとともに、大会の魅力を広くPR。ぜひ一度、お立ち寄り下さい。 	東京の魅力を 伝えたい 東京には多彩な魅力がある。国内外問わず多くの方々に対して、その魅力や価値をお伝えする為、東京都では「TOKYO BRAND」を発信。その活動をパネルなどでわかりやすくお伝えします。	フェスティバルを もっと楽しめるようにお手伝い 今回、丸の内・日比谷・有楽町とエリアが広がった東京味わいフェスタ。それぞれのエリアで、料理や買い物、エンターテイメントなど東京の多彩な魅力を存分に楽しんでいただけます。ご質問等がございましたら、総合案内所までお気軽にお尋ねください。
KITCHEN CAR お手紙カフェ グッドモーニングス株式会社	BEER 世界のビール博物館 ザート商会	丸の内行幸マルシェ × 青空市場
その場でお手紙が書ける カフェが登場 【ドリンク】はちみつレモンソーダ ジンジャーフレーバー 500円（税込）、ホットコーディアルティー はちみつレモン フレーバー 500円（税込） 【スイーツ】ハニーレモンソースとミックスベリーのプチパンケーキ 600円（税込） ※価格は全てはがき代込み ※協賛：日本郵便株式会社  ※ぽすくまは、日本郵便のキャラクターです。	世界のビールが勢揃い 丸の内エリアの各所には世界のビールを取り揃えたブースが軒を連ねます。キッチンカーの料理と合わせてお楽しみください。 	丸の内の 食育企画と運動！ 東京駅直結の行幸地下通路で、人気のマルシェ「丸の内行幸マルシェ × 青空市場」とも運動を回り、マルシェエリアを盛り上げます！生産者が直接販売するファーマーズマーケットでは、安心で美味しい食材や食品を、会話も楽しみながら買うことができるのが魅力です。 
ヘブンアーティスト	街角に音楽を	ハンギングバスケット
東京を舞台に発展する 大道芸！ 東京都が実施する審査会に合格した大道芸人「ヘブンアーティスト」が丸の内仲通りと行幸通りに登場し、様々なパフォーマンスを繰り広げて会場を盛り上げます。	行幸通りで ミニコンサートを開催！ 行幸通りをステージに、道行く人々たちを音楽で癒し、街に潤いをもたらす音楽ライブを開催します。秋空のもと、アーティストたちが奏でる生の音楽を存分にお楽しみください。	東京産の お花を使用した装飾！ 東京生まれの秋の可憐な花々を用いたハンギングバスケットが、丸の内仲通りの街路灯やバナー支柱を彩ります。

さらに **東京国際フォーラム** で楽しもう！

バラエティ・オブ・ニッポンエリア（有楽町）は9日（金）・10日（土）は22:00まで、11日（日）は20:00まで実施しております。

詳細は
次のページへ！



有楽町エリア 東京国際フォーラム

バラエティ・オブ・ニッポン エリア

地方と連携して全国各地のグルメや特産品などを紹介・販売!

Variety Of Nippon

6 特設ステージ

東京の“夜遊び”を楽しむ、ステージゾーンを展開。夕暮れからのDJタイムとライブパフォーマンスが、東京ならではの魅力的な夜を演出します。



HEIGO TANI
(サウンド・プロデューサー)



レ・ロマネスク (ミュージシャン)

詳細は
P14へ!

4 多摩の魅力味わいゾーン

東京の多彩な味わいの一面として、多摩地域のB級グルメをメインに紹介、販売するゾーンです。大多摩B級グルメ「食の祭典」を主催する大多摩観光連盟、平成27年4月1日に中核市となった八王子市、地元の逸品として黒焼きそばが人気上昇中の東村山市がそれぞれ出店します。



高尾山キッチンむさび/権現茶屋
「桑の都ジェラート」500円(税込)
「天狗ドッグ」500円(税込)



八王子観光協会

ながーいソーセージは天狗様のお鼻!
高尾山の新名物「天狗ドッグ」と桑都八王子!抹茶を超える深い香りの桑の葉入り「桑の都ジェラート」。歴史の味をどうぞお召し上がり下さい。

大多摩観光連盟

東京の奥座敷と言われている大多摩エリアは、観光資源や温泉施設があり、四季折々に楽しめる場所として多くの観光客が訪れています。そんな自然と清流で育った奥多摩わさびを使用した「わさびのり」や地元蔵元の地酒を味わってください。また、多摩産材の桜や檜の木のチップでゆっくりとスモークしたくんせいチーズ等をお酒のお供として召し上がってみてください。



左:「わさびのり」1パック400円(税抜)
右:「ライスメンチ」350円(税抜)



東村山市

彩雅の「黒焼きそば」は、地元のソース工場でイカ墨、黒酒、香辛料などをベースに開発されたソースに彩雅秘伝のタレをブレンドして完成させた新食感の本格焼きそば。シャモア洋菓子店の「東村山アイスクリーム」は地元で採れた野菜や果物、地酒を使った人気の自家製アイスクリームです。東村山市を代表する看板メニューをぜひご賞味ください。



左:彩雅「黒焼きそば」500円(税抜)
右:シャモア洋菓子店「東村山アイスクリーム」300円(税抜)



1 日本全国セレクトショップゾーン

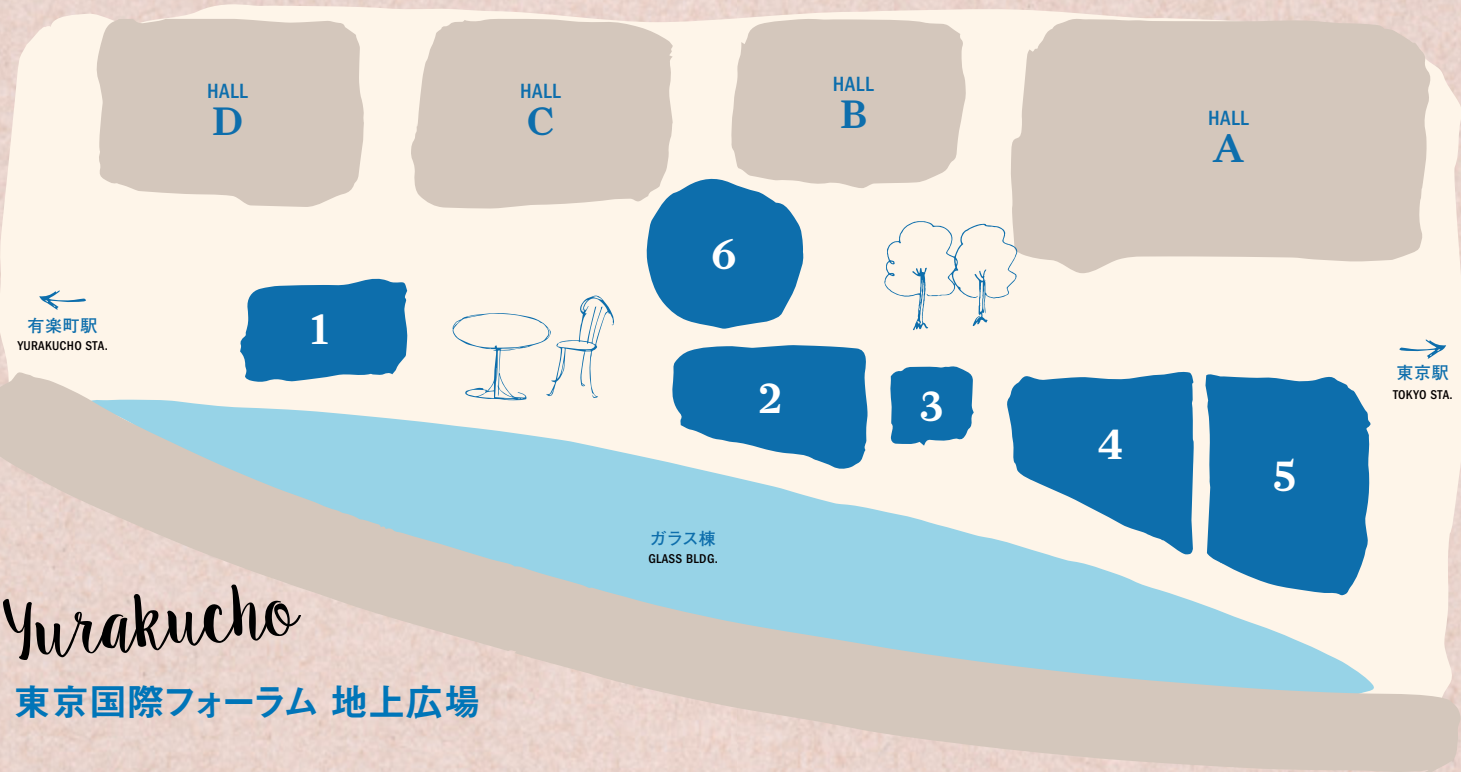
日本各地の“スグレモノ”をご紹介します日本百貨店(ニッポンヒャッカテン)が「東京味わいフェスタ」に初出張!「出張!日本百貨店」では、日本百貨店が目利きした全国各地の雑貨や食べ物を販売いたします。また生産者自ら店頭に立ち試食・試飲販売も予定。作り手と使い手との出会いの場をお楽しみ下さい。



「東京産のブリキのおもちゃ」
840円(税抜)～



「今治ガーゼマフラー」
1,500円(税抜)～



3 ちよだフードバレーネットワークゾーン

ちよだフードバレーネットワークは千代田区と全国19の市町村を「食」と「農」、「消費者」と「生産者」の輪で結びます。被災地岩手県釜石市、宮城県亘理町、福島県いわき市からも復興した漁業者、農業者が参加します。キッチンカーの釜石コロッケはおすすめ!ぜひご賞味ください。

※その他、○宮城県日南市「芋焼酎 日向あぐれ白麹仕込み」○島根県海士町「海産物干物(れんこ鯛)」○島根県邑南町「カップソフト」○岩手県釜石市「釜石コロッケ」「海鮮焼」○福島県白河市「季節の野菜」「豚肉加工品」○福島県いわき市「日本酒」○新潟県新潟市「雪室コーヒー」「雪室お菓子」など、全国の名産品を出品します。



ちよだいちば「小布施のぶどう」
一房417円(税抜)



宮城県亘理町「イチゴグラッセ」
463円(税抜)



ご当地自販機も登場!
(富山県)

5 北陸新幹線開業記念ゾーン

北陸新幹線開業を記念して、沿線エリア5県(新潟、富山、石川、福井、長野)の“多彩な味わい”を紹介するゾーン。ご当地グルメや、特産品などを販売します。

【新潟県】表参道・新潟館ネスパス(新潟 食楽園)

ネスパスは“食”を中心とした新潟県産品の販売・イベント、観光情報などの提供により“にいがた”の新鮮情報を発信するアンテナショップです。ショップはもちろん、地元でも人気の商品を取り揃えてお待ちしております。



「大辛口柿の種」330円(税抜)

【富山県】富山県首都圏本部

北陸新幹線開業により、東京～富山間が最速2時間8分となりました。富山県を代表するます寿司やかまぼこなど、豊かな大自然に育まれた新鮮な海の幸、山の幸をご堪能ください。



左:幸のこわけ「福わけ鯛」540円(税込)
右:浜浦水産「はたるいのかの素干 20尾入」540円(税込)

【石川県】いしかわ百万石物語・江戸本店

豊かな自然や風土に育まれた食、歴史に培われた上質で繊細な伝統工芸など魅力満載の石川県アンテナショップが様々な商品を販売。石川県ならではの人気商品をご用意致します。その場で味わえる商品もございますので、是非お立ち寄りください。



左:「金沢百万石BEER」各390円(税込)
中央:「たらの子缶詰」240円(税込)
右:「しおサイダー」200円(税込)

【福井県】ふくい南青山291/食の國福井館

幸福度ランキング1位の福井県は、全国有数の健康長寿県であり、子供の学力体力が常に全国トップクラス。それらには、福井の伝統的な食文化が大きな役割を果たしています。焼そば寿司・おあげをはじめとした北陸・



福井の味を是非お買い求め下さい。
「谷口屋のおあげ」560円(税抜)



左:「野沢菜おきき各種」380円(税込)
中央:「生戸隠高原そば」380円(税込)
右:「干えのき」710円(税込)

JR東日本

今年3月に開業した北陸新幹線は、東京～金沢を最速2時間28分、東京～富山を最速2時間8分で結びます。JR東日本では、北陸新幹線のダイヤブロックをご用意。記念撮影も可能ですので、ぜひお立ち寄りください。



2 世界の料理味わいゾーン

世界の料理や、お酒など多彩なメニューをキッチンカーで提供する“ネオ屋台村”が味わいフェスタにも登場。帝国ホテルも加わって味わいゾーンを盛り上げます!



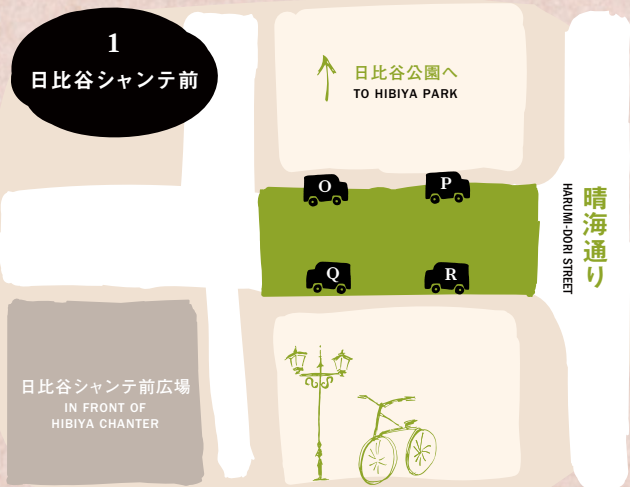
キッチンカー

詳細は
P14へ!

日比谷エリア 日比谷公園、日比谷シャンテ前

グルメ&エンターテイメントエリア

東京食材ストリートや東京産の花の展示・配布、エンターテイメント企画などを実施!



1 東京食材ストリート

A ◎スカイガーデンズ
TOKYO Xチャーシューと明日葉の春巻
600円(税込)

中国料理「美虎」オーナーシェフ、五十嵐美幸さん考案による、「TOKYO Xモモ肉」と「明日葉」を使った、他では絶対に味わえない最高の春巻が誕生! また五十嵐シェフとスカイガーデンズとのコラボメニュー「あぶり牛チャーシューサンド」800円(税込)、「あぶり牛チャーシュー丼山椒ソース」850円(税込)も販売予定!

B ◎ハニービー
TOKYO X極上ロース丼
1,200円(税込)

ジュシーで柔かい東京ブランドの大変美味しい豚肉☆TOKYO X極上ロース丼☆をこの機会に是非ご賞味ください! また上映作品をイメージした「南極オーロラかき氷」も販売致します!

C ◎スターケバブ
ウルトラホットケバブ
600円(税込)

スターケバブは1999年創業、秋葉原に3店舗あります。東京産トマトを使ったケバブサンド各種、さらに硫黄島唐辛子酢漬け入りの「ウルトラホットケバブ」をご賞味ください。お口直しにはもちもちトルコアイス!

D ◎いかり屋
水炊き唐揚げ
500円(税込)

ジュシーな「水炊き唐揚げ」に東京産の「深層海塩ハマネ」と「キッコーゴ丸大豆醤油」を使いさらに美味しくなった東京味わいフェスタだけのスペシャルな「水炊き唐揚げ」の誕生です!

E ◎タコデリオ
アボガドチーズタコライス
900円(税込)

完全無農薬で自然農法の玄米を使ったタコライス専門店です。タコミートやサルサも一から手作りの無添加のこだわりタコライスです。東京産のフレッシュな野菜をたくさん使ったタコライスをぜひご賞味ください。

中国料理美虎 オーナーシェフ
五十嵐 美幸 氏
22歳でフジテレビ系料理の鉄人に最年少で出演し注目を集める。四季を大切に、野菜をたっぷり使った軽やかな中華料理は、女性を中心に多くのファンを持つ。

F ◎ピッツァオーロ
東京味わいフェスタ限定ピッツァ 赤&白
900円(税込)

本格石窯で焼く移動式ナポリ風ピッツァ専門店! 48時間以上かけてゆっくり熟成させたもちり生地をお楽しみ下さい! TOKYO Xベーコンを使用した、特製味わいフェスタ限定ピッツァ赤&白がおすすめ!

G ◎ロコキッチン
ロコモコマトクリームソース
650円(税込)

東京産の「キャベツ」と「玉ねぎ」を使った「ロコモコマトクリームソース」、是非ご賞味ください。

H ◎唐揚げ専門店 中津 唐揚げ漢
東京スペシャル唐揚げ
600円(税込)

東京の有名な戸越銀座商店街に店舗を構え、唐揚げグランプリ醤油ダレ部門にて三年連続金賞受賞した当店の唐揚げは、りんごをふんだんに使用した醤油にんにくの秘伝のたれに二日間漬けた本格唐揚げです。

I ◎青空食堂
きゅうりの1本漬け／鴨ネギ汁
150円(税込)／300円(税込)

特製の出汁でじっくり煮込んだ鴨肉と炭火で香ばしく焼いた東京産の長ネギを合わせた身も心も温まる鴨ネギ汁です。トッピングのそばがおすすめ。是非お試し下さい。

J ◎いか福
東京モダン焼き
500円(税込)

東京都産のねぎとキャベツを使い、国産小麦で作った、東京モダン焼き! いかげすと桜海老、豚肉も入っているので、超お得です! 最高に美味しいモダン焼き、是非食べてください。

K ◎蛸やん
ふわとろたこ焼き
500円(税込)

出汁の効いた絶品ふわとろたこ焼き(東京産キャベツ・ネギ使用)、しらすと桜えびが沢山入った海鮮塩焼きそば。是非、ご賞味ください!

L ◎ハベリ
タワチキン丼
600円(税込)

インド人シェフが作る本格的なインド料理。なかでもタワチキンはインドから直送のスパイスをチキンに混ぜ込み、東京で採れた野菜と一緒に鉄板で炒め焼き上げたものです。ぜひ一度味わってみて下さい。

M ◎ナルモンタイ
ガバオ
700円(税込)

本場タイ人が東京産の野菜とタイの調味料を使い美味しいタイ料理を心を込めて作ります! ガバオを始めタイラーメン・生ビールもご用意しておりますので、皆様のお越しをお待ちしております!

N ◎カフェラマッキナ
クレープ
450円(税込)

フレッシュで新鮮な卵と牛乳を使って焼き上げる作りたてのクレープや搾り立てのレモンスカッシュを味わってください!!

O ◎トムフーズ
ハロハロブルーベリー&キウイ
600円(税込)

東京産のブルーベリーとキウイをふんだんに使ったスペシャルなスイーツを是非、ご賞味ください!

P ◎スマイルケバブ
ケバブサンド
600円(税込)

東京産の野菜と世界三大料理のコラボで作った美味しいドネルケバブを食べて笑顔になりましょう!

Q ◎もちもち屋
焼き団子／カップ団子
150円(税込)／230円(税込)

香ばしく焼き上げた醤油団子。くせになるみたらし。お醤油+焼き海苔の王道コンビの磯辺。ほんのり甘いこし餡。枝豆の甘みを凝縮したずんだ。東京産の上新粉を使用した昔ながらの“焼き団子”を一度ご賞味下さいませ。

R ◎たこさん
江戸川名物小松菜たこ焼き
500円(税込)

東京産の小松菜と長ネギを使った、限定たこ焼きはこの東京味わいフェスタでしか味わえません!

2 東京ごはん映画祭 タイアップイベント

詳細はP14へ!



毎年秋に開催している、おいしい食と映画を堪能するイベント「東京ごはん映画祭」が味わいフェスタに登場。映画と東京の食の魅力に関するトークセッションやLEDビジョンカーを使った食に関する映画の上映。また上映作品をイメージしたキッチンカーによるメニューも販売。[写真]©2009「南極料理人」製作委員会

南極のオーロラをイメージした、スペシャルスイーツをハニービーにて販売!
「南極オーロラかき氷」500円(税込)

東京ごはん映画祭とは、“食でつながる人と人を描いた映画”“ごはんが印象的な映画”を一堂に集め、“映画”と“ごはん”を愛する多くのみなさんの心と胃袋を満たし、いつもよりちょっといいごはんの時間を過ごしていただきたく、毎年秋に開催している、食と映画を堪能するイベント。



4 東京産の花の展示イベント

コスモス、サルビア、ケイトウ、アリッサム、ローズマリー等の東京産の花材12,000鉢を並べて展示。11日(日)14:00から来場者へ配布。※配布数には限りがございます。

5 東京都パラリンピック体験プログラム

『NO LIMITS CHALLENGE』北京 2008 パラリンピックに出場した堂森佳南子さんによる車椅子テニスの体験会を実施します。パラリンピック大会・競技を紹介する映像やパネルの展示も行います。

3 ワークショップイベント

「たのしい動物マスクを作って遊ぼう!」

日比谷公園味わいフェスタ会場で、動物彫刻作品に囲まれながら、彫刻家と一緒に自分だけのオリジナルマスクを作って遊びましょう! 完成したらマスクをかぶり、パーカッションの生演奏で音楽に合わせて踊りましょう! マスクはお持ち帰りいただけます。



- 日時: 2015年10月10日(土)・11日(日)
 - 時間: 12:30 ~ 14:30 (12:25までにテントに集合してください)
 - 会場: 日比谷公園草地広場ワークショップテント内
 - 定員制: 各日20名(事前予約15名/当日11:30より受付先着5名)
 - 料金: 無料
 - 対象: 3才以上
 - お問い合わせ: TOSHIO SHIMIZU ART OFFICE ☎03-5155-2511 (平日 10:00 ~ 17:00) Mail: info@shimizuooffice.com
- 渡辺 元佳 氏 (彫刻家) よしうら けんじ 氏 (パーカッショニスト)

※材料に限りがあります。※定員になり次第締切らせていただきます。※汚れてもいい服装でご越しください。※定員制のためキャンセルの場合はお早めにご連絡ください。



KITCHEN CAR

世界の料理味わいゾーン

有楽町エリア

世界各国の多種多様な料理とお酒を提供するキッチンカーが集結！

※1) 10日(土)のみ ※2) 11日(日)のみ

10月9日(金)		10月10日(土)・11日(日)	
TokyoDo	ビール、ワイン、ソフトドリンク各種	TokyoDo	ビール・ワイン・ソフトドリンク各種
栄屋	横手焼きそば、豚マヨ焼きそば、エビマヨ焼きそば	yummy-E	ロコモコ、ココナツチキンライス 他
PIZZA VAN	マルゲリータ	Julie's spices	ナシゴレン、スパイシー鶏井 他
Mr.Chicken	チキンライスホワイト、おつまみチキン 他	Rough Orange	ソーセージ盛り合わせ、シーフードマリネ盛り合わせ 他
笑い豚	おつまみ生姜焼き、芋豚もつ煮、ソーセージ3種	+Spice	タンドリーセット、ライス&カレー 他
てふてふ	パッタイ、おつまみグリーンカレー	Kingston12	ブラウンシチューチキン&ライス 他
ARGENTINA GRILL	チキングリル、ランブステーキ 他	火と木	豚めし、鴨ステーキ、鴨バストラミ 他
タツノコ	焼鳥、もつ煮	よこちゃん	富士宮やきそば、オムそば
ぬれから家	ぬれから(各種)	ma-ru Go	高タンパク・低脂肪 ニホンジカステーキ 他
THE FootNIK Food Bus	フィッシュ&チップス 他	こっとなカンパニー ^{※1}	台湾かき氷 綿綿氷、タピオカドリンク 他
※帝国ホテルのキッチンカーもあります。		sweetnuts ^{※2}	アメリカンワッフル各種、コーヒー



STAGE

特設ステージ

有楽町エリア

食べて、飲んで、踊って、
気鋭のDJが東京の夜遊びを演出します！

※3) 10日(土)・11日(日)のみ

SHOW TIME (時間は予定)	15:00 ~ ^{※3} LIVE:レ・ロマネスク
	18:30 ~ DJ: HEIGO TANI, TATSUO NAMBU

HEIGO TANI (サウンド・プロデューサー)

1985年よりDJ活動スタート、1990年代DJ WADAとのテクノユニットCo-Fusionで活躍。アルバム等多数リリースのほか、海外ライブツアーやWIRE、フジロックフェスティバルに出演を果たす。近年はWorld Order、MUCC、彩音などアーティストへの楽曲&アレンジ提供、コナミ、セガ等のゲーム音楽、またCM音楽の分野でも活躍している。



レ・ロマネスク (ミュージシャン)

2000年にパリで結成。ボーカルのTOBI(トビー)とギター・コーラスのMIYA(ミーヤ)による日本人男女ポップデュオ。2008年春夏パリコレでのライブがクチコミで評判となり、10カ国32都市でライブを行う。2009年末フランスのTV番組に出演した動画がYouTube再生回数フランス1位、世界4位を記録。一躍「フランスで最も有名な日本人」となる。





MOVIE

東京ごはん映画祭 タイアップイベント

日比谷エリア

上映作品



「かもめ食堂」
フィンランドの街角で日本人女性が営む小さな食堂。そこで繰り広げられる穏やかな日常と、“お袋の味”が、国も性別も年齢も違う人々をつないでいく。
出演:小林聡美、片桐はいり、もたいまさこ／監督:荻上直子／2005年／日本・フィンランド／102min／©かもめ商会／PHOTO:高橋コーコ



「南極料理人」
単身赴任の地は南極!「おいしいもの食べると元気が出るでしょ」究極の地で働く男たちを支えるのはあたたかいごはん。南極とは思えないような豪華な食卓に心が温かくなる。
出演:堺雅人、生瀬勝久、きたろう、高良健吾、豊原功補／監督:沖田修一／2009年／日本／125min／©2009「南極料理人」製作委員会

上映スケジュール

	10日(土)	11日(日)
11:00	11:30トークイベント 11:45~13:30 上映1回目「かもめ食堂」(102分)	11:45~13:30 上映1回目「かもめ食堂」(102分)
12:00		
13:00		
14:00		
15:00	14:45~17:00 上映2回目「南極料理人」(125分)	14:45~17:00 上映2回目「南極料理人」(125分)
16:00		
17:00		

各エリアのスケジュール

グルメ&トラディショナルエリア [丸の内]

	10/9(金)			10/10(土)			10/11(日)		
	丸の内 仲通り	行幸通り	丸ビル (1Fカフェ)	丸の内 仲通り	行幸通り	丸ビル (1Fカフェ)	丸の内 仲通り	行幸通り	丸ビル (1Fカフェ)
11:00	キッチンカー 販売 (11:00-21:00)	マルシェ 販売 (11:00-21:00)	11:30- オープニング セレモニー (マルキューブ)	キッチンカー 販売 (11:00-17:00)	マルシェ 販売 (11:00-17:00)		キッチンカー 販売 (11:00-17:00)	マルシェ 販売 (11:00-17:00)	
12:00									
13:00									
14:00									
15:00									
16:00									
17:00									
18:00									
19:00									
20:00									
						ステージ イベント マルキューブ (15:00-15:30) 予定			
			生ハムセット 提供 (15:00-24:00)			生ハムセット 提供 (15:00-24:00)			生ハムセット 提供 (15:00-24:00)

バラエティ・オブ・ニッポンエリア [有楽町]

※1) 15:00-15:30
※2) 16:30-17:00

	世界の料理 味わいゾーン	その他 ゾーン	特設 ステージ	世界の料理 味わいゾーン	その他 ゾーン	特設 ステージ	世界の料理 味わいゾーン	その他 ゾーン	特設 ステージ
11:00	キッチンカー 販売 (11:00-22:00)	販売 (11:00-22:00)		キッチンカー 販売 (11:00-22:00)	販売 (11:00-22:00)		キッチンカー 販売 (11:00-20:00)	販売 (11:00-20:00)	
12:00									
13:00									
14:00									
15:00									
16:00									
17:00									
18:00									
19:00									
20:00									
21:00									
			show time (LIVE) ^{※1}			show time (LIVE) ^{※1}			show time (LIVE) ^{※2}
			show time (LIVE) ^{※2}			show time (LIVE) ^{※2}			show time (DJ)
			show time (DJ)			show time (DJ)			show time (DJ)

グルメ&エンターテインメントエリア [日比谷]

	日比谷エリアは 10日(土)・11日(日) の開催となります。	日比谷公園		日比谷 シャンテ前	日比谷公園		日比谷 シャンテ前
		草地広場	東京食材 ストリート		草地広場	東京食材 ストリート	
11:00							
12:00		11:30- 「かもめ食堂」 上映	キッチンカー 販売 (11:00-17:00)	キッチンカー 販売 (12:00-17:00)	11:45- 「かもめ食堂」 上映	キッチンカー 販売 (11:00-17:00)	キッチンカー 販売 (12:00-17:00)
13:00		12:30- ワークショップ			12:30- ワークショップ		
14:00					14:00-花配布		
15:00		14:45- 「南極料理人」 上映			14:45- 「南極料理人」 上映		
16:00							

14

15

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催に向けて、
東京の多彩な魅力を国内外に発信することを目的としたイベント
「東京味わいフェスタ 2015 (Taste of Tokyo)」を開催します。
東京の『食と伝統文化』、東京に集まる全国各地のグルメや特産品など、
様々な魅力をお楽しみください。



丸の内エリア 丸の内仲通り、丸ビル、行幸通り

グルメ& トラディショナル エリア

丸の内シェフズクラブの一流シェフによる
東京産食材を使った料理の提供や
伝統工芸品の展示・販売！

有楽町エリア 東京国際フォーラム

バラエティ・ オブ・ニッポン エリア

地方と連携して全国各地のグルメや
特産品などを紹介・販売！

日比谷エリア 日比谷公園、日比谷シャンテ前

グルメ& エンターテインメント エリア

東京食材ストリートや
東京産の花の展示・配布、
エンターテインメント企画などを実施！

「東京味わいフェスタ 2015」についてのお問い合わせ先

丸の内コールセンター 03-5218-5100

(11:00 ~ 21:00 ※日曜・祝日は20:00まで)

<https://marunouchi-event.com/tokyoajwaifesta2015>

主催：東京都、東京味わいフェスタ 2015 実行委員会

協賛：一般社団法人大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会、三菱地所株式会社、株式会社東京国際フォーラム、
三井不動産株式会社、JA 東京グループ、日本郵便株式会社、一般社団法人おもてなしランナー協会

協力：NPO 法人大丸有エリアマネジメント協会、一般社団法人日比谷エリアマネジメント、株式会社大治（だいはる・大田市場青果仲卸）
後援：千代田区