

# 「食育丸の内」と「丸の内シェフズクラブ」は10周年を迎えます 丸の内シェフズクラブ10周年特別イベント 「ロングテーブル“絆 KIZUNA”」開催

～地域食材×人気シェフ スペシャルコラボレーションメニューをキッチンカーで販売～  
開催日／場所：11月8日(木)／丸の内仲通り(丸の内ブリックスクエア前)

三菱地所株式会社(本社：東京都千代田区大手町 執行役社長：吉田 淳一 以下：三菱地所)が、「食”を通じて心身ともに健康になれる社会を目指す」という目標を掲げ、2008年に始動した大人のための食育活動「食育丸の内」及び、同プロジェクトとともに歩んでまいりました「丸の内シェフズクラブ」は10周年を迎えます。

この度、これまでの感謝の気持ちを込めて、2018年11月8日(木)に、特別イベント「ロングテーブル“絆 KIZUNA”」を実施することとなりましたので以下にてお知らせさせていただきます。

「丸の内シェフズクラブ」は「食育丸の内」の柱として、食に関する様々な舞台で幅広く活躍している服部 幸應氏を会長に、丸の内エリアを中心に店舗を構えるシェフたちが食にまつわる提案・発信をしていくべく、2009年2月に発足した団体です。

本イベントは、「丸の内シェフズクラブ」が10年間の活動の中で育んできた各地域との繋がりを活かし、且つ豊かな未来に向けての一層の絆の深化を目指すべく実現した記念企画です。また、「丸の内二重橋ビル」商業ゾーン「二重橋スクエア」の開業、「丸の内イルミネーション」の点灯式で賑わう丸の内仲通りにて行う、仲通りまちづくりイベント「WHITE WIGHT NAKADORI」の一環として行ないます。当日は、mikuni MARUNOUCHIの三國 清三シェフら丸の内シェフズクラブに所属する人気シェフたちが各地域食材のおいしさを最大限お楽しみいただけるよう考案した、1日限りの特別メニューをキッチンカーにて提供。販売メニューは会場に設置された長さ約25mのロングテーブルでお召し上がりいただけます。

「食育丸の内」では、今後も「体感できる場」づくりに注力し、常に就業者をはじめとした多様化する来街者の皆さまに向けた体験の提供及び情報発信を行うことで、多様な繋がりを生み出し、それを育ててまいります。

## 《「丸の内シェフズクラブ10周年特別イベント「ロングテーブル“絆 KIZUNA”」開催概要》

- ◆開催日時：2018年11月8日(木)  
12:00～14:00(※CHINESE 青菜、銀座寿司幸本店のみ出店)／17:00～20:00(※全ての店舗が出店)
- ◆開催場所：丸の内仲通り(丸の内ブリックスクエア前)
- ◆内容：当日は、北海道・福井県・山梨県などの地域食材を使用した、メインからデザートまでのバリエーション豊富な特別限定メニューをキッチンカーにて販売。同日よりイルミネーションの点灯が開始となる丸の内仲通りに設置された長さ約25mのロングテーブルで素敵なお料理をお楽しみいただけます。



ロングテーブル イメージ



キッチンカー提供メニュー一例

### ＜本件に関する報道関係の方のお問合せ先＞

三菱地所プロパティマネジメント株式会社 丸の内PR事務局  
TEL:03-4323-0100 / FAX:03-3265-5135(平日9:30～18:00) / E-mail:marunouchi@ozma.co.jp

### ＜本件に関する一般の方のお問合せ先＞

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100 (11:00～21:00)  
※但し、日曜・祝日は20:00まで(連休の場合は最終日のみ20:00まで)

# 「食育丸の内」／「丸の内シェフズクラブ」について

## ■「食育丸の内」とは？

丸の内再開発が進む2008年に“今後の街はどうあるべきなのか？”と考えをめぐらせ、三菱地所がスタートしたプロジェクト。在勤者数がおおよそ28万人にのぼり、日本のGDPの約3割を稼ぎ出しているとも言われる丸の内では働く人々が、食を通して元気になっていくことが日本全体の活気につながるのではないかとこの想いから、「食を通じて、心身ともに健康になれる社会を目指す」との目標を掲げてはじめた、大人のための食育活動です。

### 【食育丸の内の3つのテーマ】

1. まずは「大人の食育」から  
正しい食の知識や味覚を身につけることで未来を担う子どもたちへも伝えていきます。
2. 国産自給率向上への情報発信  
国内優良生産者の支援や、環境に配慮した取り組みの情報発信を行います。
3. 食を通じて、心身ともに健康になれる社会を目指します

## ■「丸の内シェフズクラブ」とは？

食に関する様々な舞台で幅広く活躍している服部 幸應氏を会長に、丸の内エリアを中心に店舗を構えるシェフたちが食について新たな提案や発信をしていくこと目指し、発足した団体です。フレンチ、和食、イタリアン、アジアなどジャンルを越えた様々な一流シェフら26名が新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食にまつわるあらゆることに取り組んでまいりました。シェフ自身が食材の産地へ赴き、生産者や地元のシェフと交流しながら食材の新しい可能性を探るなど、日本において、また日本から海外に向けての食の未来を拓くプロジェクトに精力的に取り組んでいます。

## ■「食育丸の内」及び「丸の内シェフズクラブ」のこれまでの歩み（2008年～2017年）

2008-2010	2011	2012	2013
◇「食育丸の内」プロジェクト始動(2008年) ◇丸の内シェフズクラブ設立(2009年)	◇東日本大震災被災地訪問 ◇Rebirth東北フードプロジェクト始動	◇Rebirth東北フードプロジェクト第三弾 ◇山梨シェフズクラブ始動	◇丸の内グラムマルシェスタート ◇おいしい教室スタート
2014	2015	2016	2017
◇まるのうち保健室スタート ◇東京味わいフェスタ開催 ◇イタリアトリノ サローネ・デル・ゲスト参加	◇書籍「丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜」発売 ◇イタリア・ミラノ万博参加 ◇Will Conscious Marunochi 2015 開催	◇ロカボフェア開催 ◇美食会シリーズ化スタート ◇Will Conscious Marunochi 3か年計画スタート	◇まるのうち保健室コラボ商品発売 ◇Will Conscious Marunochi 2017開催 ◇丸の内ふるさと持ち込み女子会開催

### 【プロジェクト一例】

#### ●Rebirth 東北フードプロジェクト

東日本大震災をきっかけに、2011年より東北の食を通じた復興支援活動として始動。丸の内シェフズクラブと東北のシェフらが連携し、東北食材を使用したメニューや商品開発を行うことで、東北の食ブランドの再生を図ってきました。2013年度からは地域の販路回復を目的に、シェフのネットワークに水産加工会社が連携し石巻・気仙沼の地元食材を使用した缶詰「はらくっついTOHOKU」(全6商品)を共同開発。2014年の発売から累計で約10万個(2018年6月現在)を販売するなど食材の販路回復や地域資源の価値創出に貢献しました。

#### ●旬のシェフズランチ

生産者の熱い思いを受け取って、地方の食材の魅力を活かした、ストーリーのあるオリジナルメニューを、期間限定ランチとして丸の内カフェ\*で提供するイベントです。日本 各地の産地に、実際にシェフズクラブのシェフが訪ね、野菜や肉、魚など食材に関わる人々と交流。圃場や牧場、栽培場所へ足を運んだのち、幾度か試作を繰り返しオリジナルメニューが完成します。

\*Marunouchi Cafe × WIRED CAFÉにて行われます。

#### ●丸の内グラムマルシェ

全国の旬の食材が集う丸の内のマルシェ。オフィス街とは思えない景色に、道行く人も思わず足を止めます。朝採りの野菜や、こだわりの調味料、丸の内のマルシェには生産者が直接出店し、自慢の食材を販売します。なかでも「丸の内グラムマルシェ」は、売り手と買い手のコミュニケーションをうながすため、はかりを使います。

## Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

「あらゆるものをダイナミックに調和させ、新たな価値を生み出す街」丸の内。それは、私たち三菱地所が世界に発信する街のあり方です。

## 「ロングテーブル“絆 KIZUNA”」キッチンカー提供メニュー

丸の内シェフズクラブに所属する人気シェフたちが考案した各地域とのコラボレーションメニューを、キッチンカーにて1日限りの特別なメニューを提供。丸の内仲通りに特設された長さ約25mのロングテーブルで、お召し上がり頂けます。

◆日時: 2018年11月8日(木) 12:00~14:00/17:00~20:00

※「12:00~14:00」は「CHINESE 青菜(チンツァイ)」、「銀座寿司幸本店」のみの出店となります。

◆場所: 丸の内仲通り(ブリックスクエア前ワンブロック)

### 《 提供メニュー一例 》

※価格はすべて税込みです。



【French】mikuni MARUNOUCHI

オーナー 三國 清三氏×東京都/北海道羅臼町

白インゲン豆と羅臼昆布の煮込み

江戸東京伝統野菜・大蔵大根と知床羅臼昆布塩添え(1,000円)



【Italian】アンティカ オステリア デル ポンテ

総料理長 ステファノ・ダル・モーロ氏×山梨県

甲州ワイン牛のホホ肉ラグーソースのショートパスタ

(500円)



【Italian】イル ギオットーネ

オーナーシェフ 笹島 保弘氏×福井県/宮城県

石巻銀鮭と福井サーモンのリゾット柚子風味

(500円)



【French】Sens & Saveurs

料理長 鴨田 猛氏×北海道江別市

町村農場ヨーグルトと田中養蜂場蜂蜜のエスプーマ

サンテリアと季節果実のゼリー(500円)



【Chinese】CHINESE 青菜(チンツァイ)

オーナー 中島 武氏×宮城県

汁なし和え担々麺(500円)



【Japanese】銀座寿司幸本店

主人 杉山 衛氏×山梨県

甲斐サーモンのおにぎり 甲州小梅添え(500円)

キッチンカーでご提供するメニューは、

土に還る素材から作られた生分解性\*、コンポストブル\*な紙の器「WASARA」にてご提供します。

\* 生分解性・堆肥化: WASARAが取得している認証「ASTM-D6400」における堆肥化の定義は、1) 二酸化炭素と水、無機化合物に分解される、2) 90日以内に細かく分解され、原形をとどめていないこと、3) 有毒な残骸物を残さないこととされています。

## 【関連トピック】「WHITE WIGHT NAKADORI」について

「EARLIEST SCANDINAVIAN WINTER」をテーマに、丸の内仲通りから北欧の冬を発信いたします。二重橋スクエア前では、華やかなメリーゴーランドが出現し、アイスランドのユニークな13人のサンタクロース、YULE LADSが登場します。合わせて、北欧の世界観やユグドラシルの樹の精霊をイメージしたパフォーマーが、高さ2.5m以上になるSTILTS(竹馬)に乗り、イルミネーションの並木通りをさらに幻想的に彩ります。また、誰もが知るクリスマスソングを北欧タッチにミュージシャンが奏で、同日グランドオープンする「二重橋スクエア」や丸の内エリアをより一層盛り上げます。

◇日時: 2018年11月8日(木) 11:00~22:00

◇場所: 丸の内仲通り(二重橋スクエア前、丸の内ブリックスクエア前)