人を、想う力。街を、想う力。
三菱地所

EAT & LEAD
たべる、つながる、生きる、ちから

丸の内 Reデザイン

2022年4月5日

報道関係各位

三菱地所株式会社

～丸の内から発酵食で心も、身体も、健康に。人も、まちも、元気に～

「HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring」開催

1日限定レストランやワークショップなどを通じて発酵食をおいしく学ぶ

開催期間：2022年5月12日（木）～6月30日（木）
開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」、一部オンライン

三菱地所株式会社は、昨年より推進している「EAT＆LEAD」プロジェクト※の一環として、「丸の内から発酵食で心も、身体も、健康に。人も、まちも、元気に」をテーマに、5月12日（木）～6月30日（木）の期間、日本の食文化の「発酵」を通じて私たちの心身の健康や地球環境と私たちのウェルネスな関係について学ぶ「HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring」を開催します。

本イベントは、新型コロナウイルスの感染再拡大を受け延期していた「HAKKO MARUNOUCHI 2022」を、一部内容を変更し再始動するものです。「EAT＆LEAD」プロジェクトの活動拠点の一つである、昨年7月に東京駅日本橋口前にオープンしたTOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」において、4つのプログラムを展開します。

発酵食品を楽しくおいしく学び、日常に積極的に取り入れることで免疫力の高まる身体づくりを丸の内から発信してまいります。

【4つのプログラムの特徴】

① PROGRAM1.：食にまつわる課題を美味しく考える夜「HAKKO RESTAURANT」
料理人と発酵のプロフェッショナルらをお招きし、各テーマに寄り添ったお料理をおいしくいただきながら、食の課題を知り・学ぶ一夜限りのスペシャルテーブルをご用意。

② PROGRAM2.：発酵食を自分の手で「HAKKO WORKSHOP」
人気の塩麹などをつくる、“手づくりならではの楽しみ”を体感できる講座がラインナップ。

③ PROGRAM3.：これからの時代は、料理でチームビルディングを「HAKKO TEAM BUILDING」
人気料理人らをナビゲーターに迎え、キッチンを舞台とした少人数制のスペシャルなチームビルディング料理教室を開催。

④ PROGRAM4.：日本が誇る発酵食・お味噌汁を TOKYO TORCH で「みそスープ BAR」
免疫力UPやサステナブルな食材活用など「誰かのためになる一杯」をテーマに、一流料理人らがプロデュースした極上のおむすびとお味噌汁を提供。

EAT & LEAD
たべる、つながる、生きる、ちから

【※「EAT&LEAD」プロジェクトとは】
生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという想いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。
EAT&LEAD 詳細： https://shokumaru.jp/eat-and-lead/

「HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring」概要

本企画では、コロナ禍で免疫力を高める食事が再び注目されている今、発酵食にスポットライトを当て、４つのプログラムを展開します。

期　　間：2022 年 5 月 12 日（木）～6 月 30 日（木）
開 催 場 所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3 階「MY Shokudo Hall & Kitchen」、一部オンライン
公 式 ＵＲＬ: https://shokumaru.jp/hakkomarunouchi2022-sp/
申 込 受 付：https://eat-and-lead.peatix.com/
主　　催：三菱地所株式会社

■ PROGRAM.1：HAKKO RESTAURANT

内　　容：実際に食事をしながら食のストーリーについて学ぶレストランを 1 日限定で開催します。
時　　間：18:00 開場、18:30 開演、20:00 終了
定　　員：各回先着 20 名
参 加 費：5,000 円（税込）＊3 品程度のプチコース、ワンドリンク付

▲過去開催時の様子

Vol.1：海辺の風土が育む、料理とものがたり feat.海のレシピプロジェクト
【大分県の食材に触れる、里山里海ショートコース】

開 催 日：2022 年 5 月 12 日（木）
登　　壇：八雲茶寮 総料理長、FOOD NIPPON 代表 梅原 陣之輔さん
　　糀屋本店、こうじ屋ウーマン 浅利妙峰さん（リモート出演）
　　音楽家 青柳 拓次さん

▲(左から)梅原陣之輔さん、浅利妙峰さん、青柳拓次さん

Vol.2：日本の食文化「発酵」を次の世代につなぐ
【麦味噌など愛媛ならではの発酵食を使ったショートコース】

開 催 日：2022 年 5 月 19 日（木）
登　　壇：たべものさし 村上 友美さん
　　味噌蔵・井伊商店 3 代目当主 井伊 友博さん

▲村上友美さん（左）、井伊友博さん（右）

Vol.3：震災から 11 年、災害・風評被害の解決の一歩
【福島県の食材を使った、初夏を感じるショートコース】

開 催 日：2022 年 6 月 10 日（金）
登　　壇：フレンチ割烹ドミニク・コルビ オーナーシェフ ドミニク・コルビさん
　　ばんだいジオファーマーズ・吉村 和也さん（和屋）
　　ばんだいジオファーマーズ・佐藤栄祐（夢農園さとう）

▲（左から）ドミニク・コルビさん、吉村和也さん、佐藤栄祐さん

■PROGRAM.2：HAKKO WORKSHOP

内　　容：発酵のスペシャリストを講師に迎え、実際に手を動かしながら発酵食の知識を養うワークショップを行います。職場の同僚やご友人同士など複数名で参加すると参加費から 1 人あたり 500 円の割引特典が受けられる「ペア割」「チーム割」もご用意。
定　　員：会場参加 各回先着 10 名、オンライン参加 各回先着 30 名
参 加 費：6,000 円（税込）＊材料代・お食事代含む　＊オンライン参加の場合は材料費・送料含む

Vol.1：おいしいお出汁の取り方ワークショップ
日　　時：2022 年 5 月 23 日（月）19:00～20:30 ＊会場のみ
講　　師：料理家 大黒谷 寿恵さん

▲大黒谷寿恵さん

Vol.2：いろいろ糀のワークショップ -おいしい塩糀の活用方法も！-
日　　時：2022 年 6 月 23 日（木）19:00～20:30 ＊会場のみ
　　25 日（土）15:00～16:30 ＊会場・オンライン
講　　師：料理家 大黒谷 寿恵さん

■PROGRAM.3：HAKKO TEAM BUILDING

内　　容：人気料理人らをナビゲーターに迎え、キッチンを舞台とした少人数制のスペシャルなチームビルディング料理教室を開催。
時　　間：18:00～19:30
定　　員：1 組限定（5 名まで）
参 加 費：おひとり 6,000 円（税込）
　＊材料費・お食事代含む　＊Peatix での事前予約制

▲過去開催時の様子

Vol.1： 愛媛の旬を発酵食でさらに美味しく
開 催 日：2022 年 5 月 18 日（水）
講　　師：たべものさし 村上友美さん
Vol.2： 東北・味覚レッスン-自宅のキッチンから思考を考える-
開 催 日：2022 年 6 月 9 日（木）
講　　師：フレンチ割烹ドミニク・コルビ オーナーシェフ ドミニク・コルビさん
Vol.3：海を感じる、作る、味わう！演劇メソッドを用いた海の幸クッキング
開 催 日：2022 年 6 月 29 日（水）
講　　師：料理家 大黒谷寿恵さん・演出家 大谷賢治郎さん
Vol.4： DELISH KITCHEN 食材活用術-おうちの冷蔵庫からフードロスを考える-
開 催 日：Coming Soon
企 画 協 力：DELISH KITCHEN

■PROGRAM.4：みそスープ BAR

内　　容：全国各地からセレクトした食材で毎朝丁寧に出汁をひき、具沢山のお味噌汁とおむすびを平日 11:30～販売しています。期間中は、DELISH KITCHEN さすてな食堂監修のお味噌とおむすびをご用意。
期　　間：2022 年 6 月 1 日（水）～30 日（木）
　＊平日 11:30～無くなり次第終了。＊営業時間は公式サイトでご確認いただけます。
監　　修：DELISH KITCHEN　さすてな食堂

▲みそスープ BAR イメージ

【参考】

■TOKYO TORCH が目指すまちづくり

かつて江戸城へ向かう表玄関である常盤橋御門があった TOKYO TORCH 街区は、常に社会の要請に応えるまちとしての役割を果たしてきました。現在の常盤橋街区は、1960 年代に、下水ポンプ所・変電所等のインフラ施設との複合開発が進められ、当時、東洋一の規模を誇るといわれた日本ビルをはじめとしたオフィスビルが建設されたことで、日本の経済成長を支える街としての地位を築きました。現在進めております 10 年超の期間にわたる再整備においても、その思想を受け継ぎ、「日本を明るく、元気にする」をプロジェクトビジョンとし、日本を明るく照らす希望の灯りのような存在でありたいという想いを持ち、事業を推進しております。プロジェクトビジョンの実現に向けて新たに生まれ変わる TOKYO TORCH が果たすべき役割については、以下の 3 つと捉えています。

東京・日本の魅力を発信

再び世界からたくさんの人々が訪れる東京・日本の玄関口となるべく、
この場所でしか体験できない東京・日本の魅力を発信

ワーク・ライフ・インテグレーションを推進

ポストコロナ時代で、より一層重要視されるワーク・ライフ・インテグレーションを後押しし、
都市で過ごす人々の人生 100 年を豊かにするコンテンツ・サービスを提供

ONE TEAM で東京・日本をリードするまちづくりを体現

開発段階から、本プロジェクトに共感する企業、地方自治体、個人の輪を広げ、
ONE TEAM でこれからの東京・日本をリードするまちづくりを体現

■第一弾プロジェクト常盤橋タワーにおけるチームビルディングプログラム

昨年7月に開業したTOKYO TORCHの第一弾プロジェクト常盤橋タワーでは、プロジェクトビジョンを体現する様々な取り組みを行っております。中でも、3階に展開する就業者の共用サービススペースとして整備するカフェテリアラウンジ「MY Shokudo」では、利用される方々の健康をサポートしながら、コミュニケーションを促進するための様々なプログラム、サービスを提供しております。

本企画では、終日一般向けに開放しキッチン付きのホールスペース「MY Shokudo Hall & Kitchen」にて、調理を通じて感覚を共有していくことにより、他者への気遣い力を高め、チーム力を高める機会として、EAT&LEADのメソッドを盛り込むチームビルディングプログラムを提供してまいります。

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」

丸の内 Re デザイン

三菱地所は、2020 年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ※」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース： https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf

<本件に関する一般の方のお問い合わせ先>
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）