

必要な物を必要な量だけ！国産商品豊富な量り売りマルシェが今年も丸の内で開催！
フードロスに貢献しながら全国の名産品を味わい尽くす！

グラムマルシェ
「丸の内 gramme Marché 2024」開催

開催期間：2024年9月27日（金）～29日（日）各日11:00～19:00（予定）

開催場所：丸ビル1階マルキューブ（入場無料）



▲過去開催の様子

三菱地所株式会社は、2024年9月27日（金）～29日（日）の3日間、2021年より推進している「EAT & LEAD」プロジェクト*の一環として、今年で12回目となる「丸の内 gramme Marché 2024」を開催します。株式会社寺岡精工協力のもと、安心・安全な食材を直接販売する、量り売りに特化したマルシェイベントです。今年は『会話と購買で、丸の内からフードロスや廃棄について考える』をテーマに、**食材をグラム単位で販売する全13店舗が集結します。**

今年は、東京駅前を舞台に学生が経営する、47都道府県地域生産のセレクトショップ「アナザー・ジャパン」や、信州上田市産の農産物をメインに、国産にこだわった原料からドライフルーツ等を製造する「有限会社玉井フルーツ店」、福井県で農業に取り組む合同店舗「グリーンファーム角屋&ゆみたか農園」など、**全国各地から集まった11店舗が初登場します。**その他、山形県河北町の地域商社が運営する「かほくらしグラムマルシェ」、東京都渋谷区でフレッシュな旬のフルーツを直送販売している「はるセクション」など、昨年度も好評を博した注目の店舗も出店します。

さらに今年は、国連の定める「食料のロスと廃棄に関する啓発の国際デー」に合わせて開催することで、**フードロス削減のためにどのようなことができるか、生産者と来場者が一緒に考えられる機会を創出します。**

「丸の内 gramme Marché 2024」では、生産者からの声を通じて、安心安全で新鮮な“食”をご提供します。



▲左から、「丸の内 gramme Marché 2024」KV、アナザー・ジャパン「徳島県なると金時」、玉井フルーツ店「ドライフルーツ」、グリーンファーム角屋&ゆみたか農園「華小町とまと」、かほくらしグラムマルシェ「チコリ MIX」、はるセクション「ぶどう」

「丸の内 gramme Marché 2024」開催概要

開催日時：2024年9月27日（金）～29日（日）各日 11:00～19:00（予定）

開催場所：丸ビル1階マルキューブ

入場料：無料

主催：丸の内グラムマルシェ実行委員会 ※以下、括弧内の4企業にて構成。

（三菱地所株式会社、株式会社寺岡精工、一般社団法人 青空市場、三菱地所プロパティマネジメント株式会社）

後援：ニッポンフードシフト、千代田区、千代田区観光協会

WEBサイト：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/24041/>

※グラムマルシェ内は全店キャッシュレス決済となります。

「丸の内 gramme Marché 2024」出店店舗一覧

アナザー・ジャパン/徳島特集



アナザー・ジャパンは東京駅前を舞台に学生が経営する47都道府県地域産品セレクトショップです。今回は特別に徳島県の温暖な気候で栽培されていた「なると金時」のさつまいもや全国生産量9割を占める徳島県の果実「すだち」を量り売りしております。どちらも今が旬の食べごろです！

<主な商品> すだち・さつまいも（なると金時）

玉井フルーツ店



信州上田市産の農産物をメインに、国産にこだわった原料を調達し、ドライフルーツ等を製造する企業です。信州上田市は少雨・乾燥地帯でドライフルーツ加工に適した地です。当地区で生まれた規格外農産物を加工することで、フードロスの削減と保存期間の延長に取り組んでいます。

<主な商品> ドライフルーツ（果樹）、ドライチップス(果樹)など

グリーンファーム角屋&ゆみたか農園



グリーンファーム角屋では、生産するときに出る規格外のもの自社で加工を行い、レンコンチップや漬物にすることでフードロスを減らすことにも取り組んでいます。ゆみたか農園では、石川県能登の牡蠣殻を肥料として使用し栽培しています。

<主な商品> グリーンファーム角屋…れんこん、レンコンチップ、お米など

ゆみたか農園…華小町とまと

かほくらしグラムマルシェ



山形県河北町自慢の「イタリア野菜」、秘伝豆と呼ばれる味わい深い「豆」、300年の歴史を誇る「お麴」そしてこだわりの「お蕎麦」を是非味わってください。

<主な商品> イタリア野菜、秘伝豆、お麴、お蕎麦など

はるセレクション



セレクトした果樹園から見た目はいまひとつでも安心して美味しいフレッシュな旬のフルーツを直送販売しています。

<主な商品> ぶどう、なし、みかん

ICONIC STAGE marunouchi



今回は本来は市場で扱われることが少ないエディブルフラワーの苗や、花が枯れる前に押し花化されたエディブルフラワーを活かしたスイーツなどをご紹介します。

<主な商品> エディブルフラワーの苗、キューブケーキ、生フィナンシェ、その他

つま正



八百屋つま正が取り組む、野菜だしスープ「飲む野菜ファースト」は、手軽に野菜が摂れるスープです。野菜の根・茎・葉等を無駄なく使用する事でおいしくフードロス削減に貢献します。他、つま正が選ぶ旬の珍しい野菜を量り売りにて販売する予定です。

<主な商品> 飲む野菜ファースト 味3種
マイルドテイスト（塩味）、スーパーマイルド（減塩）、はちみつジンジャー

CACAObroma



薬剤師が監修し、厳選されたカカオ豆とミネラルたっぷりの黒糖だけで、チョコレートを作ることにこだわりbean to barの手法を取り入れ、陸前高田市の自社工房にて一つ一つ手作りでしています。本来廃棄となるカカオ豆の殻を使用した商品やチョコレートになる前のカカオマスなどを特別に販売します。

<主な商品> CACAO66%チョコレート、カカオニブ、カカオニブグラノーラ、チョコチャンククッキー

NTT アグリテクノロジー株式会社



ICT等の自動環境制御によるエネルギー消費量を低減して栽培した、根付きで新鮮な「リーフレタス」に加え、地域資源で循環型社会を目指す「森のめぐみ研究所」にて森林由来の再生可能エネルギーで生産した「森薫るドライフルーツ」と「きのこ」を販売します。

<主な商品> リーフレタス、菌床しいたけ、森薫るドライフルーツ

グラッツェミーレ



国産野菜をふんだんに使用した「野菜で野菜を食べる」ドレッシングです。「色んな種類を食べてみたいけど余ってしまう」「一人暮らしでそんなに量を使わない」「そんな方へ！」たっぷり1食分の小袋ドレッシングが誕生しました！持ち運びに便利です。

<主な商品> 野菜で野菜を食べるドレッシングシリーズ（にんじん、焼き玉葱、ごぼうとごま、生姜、青パパイヤ）など

北海道 松前町



自社商品開発の一例として、松前町の前浜で水揚げされた、天然の春採れのわかめを、葉も茎も余すことなく使用。ロングライフ商品の缶詰にしてフードロスに努めています。また、自社の道の駅「うみかぜ食堂」にも、春採れわかめのお塩ラーメンとして天然の春採れのわかめをメニュー提供することにより、更なるフードロス削減を目指しています。

<主な商品> 松前産・刻み昆布、松前産・真昆布、松前・春採れわかめごはんの素、松前産・岩海苔

株式会社中央軒煎餅



大切に育てられたお米を美味しいおかきにする工程で、どうしても出てしまう欠けたおかき。味は変わらないが見た目で弾かれてしまうおかきをフードロス削減のためにシリーズ化したのが「Kakecco」です。Kakeccoの量り売りを通してフードロス削減に気軽に貢献でき、環境に配慮した買い物をお楽しみいただけます。

<主な商品> GRAM Kakecco(おかき)

げんき農場



株式会社げんき農場は千葉県八街市でミニトマト、埼玉県羽生市でイチゴを栽培しております。「SDGs」目標 12「つくる責任 つかう責任」達成にむけ、げんき農場ではキッチンカーを活用して、量り売りや加工品販売を行いフードロス削減に取り組んでいます。
※キッチンカーにて屋外出店。
<主な商品>カラフルミニトマト、シシリアンルージュ、いちご贅沢けずり

●グラムコンテスト Supported by Bio c' Bon

はかりを使って、決められた重さをピツタリ量るゲームイベントを開催します。ジャストグラム賞が出たら、フランス発のオーガニック・スーパーマーケット「ビオセボン」の人気商品をプレゼント。

“量る”ことの楽しさや魅力を体験いただけます。

参加条件：グラムマルシェでお買い上げ 1,000 円(税込)以上の方

※合算可 / お一人様 1 日 1 回まで ※景品が無くなり次第終了します

<参考情報>

株式会社寺岡精工

寺岡精工は、祖業である「はかり」をはじめ、世界初、業界初の製品を数多く世に送り出しながら、新しい常識を創造してきました。4つのビジネスフィールドである【流通小売】【食品製造・加工】【製造・物流】【飲食・専門店】、そして【サポートサービスとクラウドサービス】で、お客様のビジネスをバックアップしています。「グラムマルシェ」では寺岡精工の最新の「はかり」が生産者様とおお客様とのコミュニケーションをサポートします。

一般社団法人青空市場 青空市場

俳優：永島敏行氏を実行委員長として、2005年2月に設立。都市に生産者と消費者が直接交流する場を作ることを目指し、様々な場所にてマルシェを開催。2011年より東京駅前 行幸地下通路にて、毎週金曜日に「丸の内 行幸マルシェ×青空市場」を開催中。本イベントでは、マルシェを企画運営します。

ニッポンフードシフト

農林水産省では、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」とは、日本が抱える「食」や「農」に関わる課題に対し、新しい時代にふさわしい日本の「食」のあり方を考える機会を創出し、消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって考え、議論し、行動する国民運動です。



EAT & LEAD
たべろ、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/>

○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/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

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（平日 10:00~18:00）

TEL: 03-4323-0100 / E-mail: marunouchi@ozma.co.jp

<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）