

都心の駐車場に「農場」が出現！ 東京ハーヴェスト 2018 ここでしか制覇できない「47 都道府県おにぎり」を会場で食べよう 豊洲市場初日のセリで仕入れた本マグロの解体ショーも 10/11(木)～13(土)虎ノ門ヒルズ・新虎通りエリアでいよいよ開催

東京ハーヴェストは、農家・漁師・酪農家など食の作り手への感謝と尊敬の気持ちを伝える、日本を代表する収穫祭です。今年はこちらでしかできない「日本の食を知る 100 の体験」を通じて各地域の風土・文化・歴史を楽しみながら再発見し、東京から全国、そして世界へと「おいしい日本」を発信する食の祭典を目指しています。

【屋台】日本のお酒とアテのペアリング

都心の駐車場に【農場】が出現！

長さ 30m に及ぶ【棚田テーブル】



ハーヴェスト横丁

農場

屋台

入口

虎ノ門ヒルズ

虎ノ門駅



【ワークショップ】生産者が教えてくれる！



47 都道府県のごはんのお供をおにぎりに



※使用している画像はイメージです

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報：丸尾、大熊
 TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
 (上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社、カフェ・カンパニー株式会社、一般社団法人東の食の会/共同実行委員長:楠本修二郎・高島宏平)は、農家・漁師・酪農家など食の作り手の素晴らしさを国内外に発信し、作り手への感謝と尊敬の気持ちを形にして伝える大収穫祭「東京ハーヴェスト」を、2018年10月11~13日に虎ノ門ヒルズおよび新虎通りエリアにて開催します。

2013年にスタートした本イベントは今年で6回目を迎え、来場者数は年を追うごとに増加。昨年は2日間で4万人が来場しました。今年は再開祭が進む虎ノ門に会場を移して初の開催。屋台、マルシェ、キッチンカー、ワークショップ、ステージの各エリアでは、ここでしか得られない「日本の食を知る100の体験」に大人も子どもも参加できます。3日間に渡るイベントを通じて、日本が誇る食や農業・漁業・畜産の魅力発信してまいります。

47都道府県の具材で握るおにぎり、豊洲市場オープン初日にセリにかけられた鮪の解体ショー、レモン農家が教えるレモンサワー、老舗のおだしやさんと見つける自分好みのだし講座など16の食をめぐるワークショップを実施します。またGAP・MSC/ASC認証取得農産物だけで作るおでん、4粒の種から復活した幻のなすなど、ここでしか味わえないグルメが日本各地から集まります。

■都会の駐車場に「農場」が出現！

虎ノ門に3日間限定で農場が出現！野菜やしいたけの収穫体験をしながら、ひととき産地に思いを馳せてみてください。お食事やお子さんが遊べるスペースもあります。

世界に1台しかないスペシャルな田植え機も、はるばるこの畑にやってきます(試乗体験いただけます)。



■【事前申込み受付中】農家や生産者が直接教える講座も！16の食をめぐるワークショップ

全国各地のおいしさを体験できるワークショップには、どなたでも参加が可能です(<https://tokyoharvest.peatix.com/>)。

47都道府県の「ごはんのおとも」を具材に思い思いのおにぎりを握ったり、豊洲市場オープン初日にセリにかけられた鮪の解体ショーを見ながら、捌きたての鮪をおすすめのお酒といっしょに味わえるおいしいプログラム。レモン農家さんが収穫した香りの旬のグリーンレモンを使い、直伝のオリジナルサワーを作ったり、脱穀・焙煎から始めて手作りした麦茶を話題の麦ストローで飲んだり、老舗の京のおだしやさんと見つける自分好みのだし講座、自分だけの薬膳鍋が楽しめるブレンドバック作りなど、大人も子どもも参加したくなる食の新しい体験が必ず見つかります。エリアを訪れる海外の来場者向けに、英語で日本の食を学べるプログラムも。魚介のおいしさを楽しみながら海のエコラベルであるMSC/ASC認証について学べるワークショップも行います。

■「日本酒×おでん」定番の新しい楽しみ方＝「出汁割り」で旨み深まる

屋台では、日本のお酒(日本酒・焼酎・ビール・日本ワイン)と、それぞれにぴったりのアテとのペアリングでお楽しみいただけます。たとえば日本酒なら、おでんとのペアリング。お財布に優しい居酒屋「せんべろ」の聖地とも言われる東京都北区赤羽からポピュラーになった「出汁割り」を試してみませんか？「出汁割り」は、おでんの出汁と日本酒を混ぜていただく飲み方。日本酒には有機酸をはじめアミノ酸・糖分などの旨み成分が、一方のおでんの出汁には昆布・鰹節のグルタミン酸・イノシン酸といった旨味成分が含まれています。この旨味成分同士を合わせていただくことにより、相乗効果でよりその深みが増すのです。旨みたっぷりの日本酒に、唯一足りない旨みである「塩味」をおでんの出汁で補ってあげることで、日本酒の旨みを引き出す飲み方をご紹介します。

GAP認証取得農産物だけで仕上げたおでんは、この屋台限定メニュー。さらに岩手県山形村のブランド牛「短角牛」の希少部位、ヒレ肉を生産者が自ら焼いたり、宮崎県でたった4粒の種から復活した「奇跡のナス」をこだわりの味噌田楽で食べられる屋台も登場します。

■「日本の原風景」 棚田の美しさをアートの力で都会に表現

多くの人々が「懐かしい！」と感じる日本の原風景であり、私たちの祖先の知恵がぎゅっと詰まった大切な財産でもある棚田。実は人々の暮らしにとって、重要な役割を多く担っているこの棚田の美しさを少しでも感じてもらうと、会場となる虎ノ門ヒルズの外には30メートルに渡る「棚田のテーブル」が出現します。(CRAZY KITCHEN プロデュース)

■日本の食を体感するミニ運動会も実施！

農家さんの仕事や日本の食を感じながら楽しむミニ運動会「HARVEST GAMES」。毎年人気の「田植え競争」では、子どもたちが実際の農作業を体感できます。大漁を祈願したソーラン節の演舞を観たり、岩手の伝統食「わんこそば」にチャレンジすることもできます。



本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■すだちのつかみ取りも！ 触れて知る、体験型マルシェ

産地直送のすだちのつかみ取りができたり、福井の生産者から一斗升でお米を量り売りしてもらったり、玄界灘の水産加工品の販売と漁師めしの作り方を地元のお母さんが教えてくれるブースも。東京ハーヴェストのマルシェでは、生産者と向き合って食材に触れながらさまざまな体験ができます。いつもと違うお茶の楽しみ方を知ったり、日本のごはんに欠かせない「ふりかけ」のルーツを学びながら、自分の好きな素材を組み合わせで「オリジナルふりかけ」を作れるブースも登場します。

■ふるさと納税で人気・全国の魅力的な食材を各エリアで体験

ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」に掲載されている魅力的な地域食材を体験できるブースを全エリアで展開。屋台では埼玉県深谷市の返礼品である深谷もやしを始め、深谷の食材だけを使った「とん平焼き」が味わえます。ワークショップでは、江戸時代後期にひととき栄え、一度は消滅したものの数年前に復刻を果たし人気の大分県臼杵市「臼杵焼」の豆皿づくり。また、小さなお子さまから参加が可能な、静岡県西伊豆町の鰹節のプロが伝授する「本枯れ田子節」を削るプログラムも(ステージでも実施します)。から揚げ(高知県室戸市)、フカヒレ(千葉県館山市)、かぼすうどん(山形県三川町の麦きり・静岡県西伊豆町の麵つゆと削り鰹節・大分県臼杵市のかぼすとのコラボ)、たむほる鍋(もつ鍋:大阪府阪南市のお肉※大腸と特製ホルモン鍋スープ・埼玉県深谷市の野菜を予定)と厳選した地域食材を用いた料理を提供するキッチンカーや厳選した地域食材を用いた料理を提供するキッチンカーや、生産者の想いが詰まった逸品が全国の自治体から日替わりで登場するマルシェをご用意します。([木曜]愛知県碧南市・高知県香南市・高知県室戸市・埼玉県深谷市、[金曜]愛知県碧南市・高知県香南市・高知県室戸市・三重県多気町・大分県臼杵市、[土曜]三重県多気町・大分県臼杵市・千葉県館山市・静岡県西伊豆町)

■優しく自然な野菜の色味で会場を灯す「野菜の染め布のインスタレーションとランタン」

東京ハーヴェストの会場を彩るのは、野菜の染め布を吊るしたインスタレーションと、野菜の染め布で包み込んだランタン。日本の伝統色を思わせる、野菜の優しく自然な色味で会場をあたたかく灯します。(CRAZY KITCHEN プロデュース)

■今年のテーマは、「日本らしさを称えよう。」

今年の東京ハーヴェストでは、生産者や料理人が日々食材と向き合って手間ひまをかけていること・細部まで創意工夫をいわず磨き上げていることこそが、「日本らしさ」であることとらえ、それを称え発信します。

来場者には、ここでしかできない「日本の食を知る」貴重な体験を通じて、その手間や苦勞、食卓に届くまでのたくさんの物語を知り、作り手への感謝の気持ちやリスペクトを感じていただきたいと考えています。

■開催概要

日時:2018年10月11日(木)・12日(金)16:00~20:00、
13日(土)11:00~19:00
会場:虎ノ門ヒルズ(〒105-6390 東京都港区虎ノ門一丁目23-1)・
新虎通りエリア
入場:無料
公式ホームページ:<http://www.tokyoharvest.com/>
公式 Facebook:<https://www.facebook.com/tokyoharvest/>
公式 Instagram:https://www.instagram.com/tokyo_harvest/



■主催:東京ハーヴェスト実行委員会

(オイシックス・ラ・大地株式会社、カフェ・カンパニー株式会社、一般社団法人 東の食の会)

■プレミアム・パートナー:ふるさとチョイス

■スペシャル・パートナー:麒麟株式会社、岩手県

■メイン・パートナー:株式会社伊藤園、亀田製菓株式会社、キッコーマン株式会社、株式会社永谷園、日立アプライアンス株式会社、三島食品株式会社、ロート製薬株式会社、長崎県新上五島町

■パートナー:大塚食品株式会社、株式会社小田原鈴廣、ハウス食品グループ本社株式会社、茨城県・JA 全農いばらき、IWAKI ふるさと誘致センター、岐阜県恵那市、長崎県対馬市、沖縄県北中城村、新潟県十日町市、福井県福井市、福岡県福岡市、宮崎県、山形村短角牛肥育部会

■サポーター:antenna*、株式会社フロンティアインターナショナル

■特別協力:新虎通りエリアマネジメント協議会、一般社団法人新虎通りエリアマネジメント、森ビル株式会社

■協力:全国農業協同組合連合会

■後援:農林水産省

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

▼出店者一覧と実施内容▼(五十音順)

株式会社伊藤園	【マルシェ】お茶のおもてなし
大塚食品株式会社	【屋台】当日限定カレーの販売
株式会社小田原鈴廣	【ワークショップ】板かまぼこ×日本酒のペアリング
亀田製菓株式会社	【マルシェ】柿の種の試食・販売など
キッコーマン株式会社	【ステージ】空手体験イベント、豆乳の試飲提供
キリン株式会社	【キッチンカー】東北応援企画。東北の海産物・農産物をつかったお料理
旬八青果店	【マルシェ】神山すだちのつかみどり、ほか旬の青果販売 ※10/12～13のみ出店
株式会社永谷園	【マルシェ】自社農園の薬物野菜販売
ハウス食品グループ本社株式会社	【マルシェ】世界初の辛くないたまねぎ、スマイルボールの試食販売
日立アプライアンス株式会社	【マルシェ】炊飯器「ふっくら御膳」シリーズ最高級機種で炊いた十日町市産新米の試食提供
ふるさとチョイス	【キッチンカー・マルシェ・屋台・ステージ】ふるさと納税で人気の特産品販売など
三島食品株式会社	【マルシェ】「MY ふりかけを作ろう」ブースの展開
ロート製薬株式会社	【マルシェ】麴発酵飲料「Jiyona」の試飲・販売
茨城県・JA 全農いばらき	【屋台】茨城県産れんこんを使ったメニューの販売
岩手県【漆 DAYS いわて in TOKYO】	漆文化の紹介や岩手県産漆器の展示販売
IWAKI ふるさと誘致センター	【マルシェ】いわき市の名産・特産品の販売
沖縄県北中城村	【屋台・マルシェ】パッションフルーツとアーサを使ったメニューの販売
岐阜県恵那市	【マルシェ】恵那市の名産・特産品の販売
長崎県新上五島町	【キッチンカー】五島うどんの販売
長崎県対馬市	【マルシェ】対馬市の名産・特産品の販売
新潟県十日町市	【マルシェ】十日町市の名産・特産品の販売
福井県福井市	【マルシェ】米どころ福井のお餅、お米、野菜の販売
福岡県福岡市	【マルシェ】福岡市の水産加工品を販売
宮崎県	【屋台】宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」とみやざき地頭鶏(じとっこ)を使った料理
山形村短角牛肥育部会 (岩手県)	【屋台】山形村短角牛を使ったメニューの販売(ヒレのステーキなど)

▼主催者によるオリジナル企画(常設)▼

自分だけのモナカ作り	【屋台】最新技術のフードプリンターを使った、オリジナル最中作り
ハーヴェスト横丁	【屋台】日本酒×おでん、ビール×焼きそば、焼酎×餃子、日本ワイン×お好み焼き
TOKYO HARVEST 農場	野菜やしいたけの収穫体験、田植え機の展示・試乗体験
TOKYO HARVEST 牧場	「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ 2018」の、里山の動物をモチーフにした
～里山アートどうぶつ園～	アートを展示(協力:大地の芸術祭実行委員会)
棚田のテーブル	都会にいなながら棚田を感じられる階段状のテーブル
野菜の染め布のインスタレーション・ランタン	野菜の染め布を吊るしたインスタレーションと、野菜の染め布でつくったランタン

※実施内容は変更になる可能性があります。

◆「東京ハーヴェスト 2018」は、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局の委託により、「平成 30 年度オリンピック・パラリンピック基本方針推進調査に係る試行プロジェクト」として実施されています。



◆「東京ハーヴェスト 2018」は「東京の魅力発信プロジェクト」※に採択されています
～伝統と革新が交差する「東京の魅力」を、「食」を通して世界にアピール～

東京都は、国内外に向けて旅行地としての東京を強く印象づける「東京ブランド」の確立に向け取り組んでいます。その一環である「東京の魅力発信プロジェクト」※に、「東京ハーヴェスト 2018」が採択されました。本イベントでは、「日本の食における伝統」と「東京らしい革新的なスタイル」の交差により、東京ブランドをPRします。



※「東京の魅力発信プロジェクト」は、東京ブランドアイコン「Tokyo Tokyo Old meets New」を効果的に活用しながら、都と民間事業者が連携し、東京の魅力の発信等を行う事業です。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)



ワークショップ

ステージ

	ワインファクトリー	above	TREX	新虎小屋	ステージ
11 THU 16:00					16:00~16:30 HARVEST GAMES
17:00					16:00~18:00 「食卓の向こう側」 ～食から学ぶ これからの生き方～ 【ヒルズカフェ内】
18:00					17:30~18:00 オープニング
19:00		18:30~20:00 漢方屋さんの 手軽でおいしい 薬膳鍋の ブレンド作り 	18:00~20:00 餃子知新～和菓子とフルーツの深い夜～ 	19:00~20:00 無農薬の米ぬかを使用した オリジナルの マイぬか床を作ろう! 	18:00~19:00 HARVEST LIVE パノラマスティールオーケストラ
12 FRI 16:00		16:15~16:45 手作りの 出来たてを食べる 本物お豆腐作り!! 			16:30~17:30 HARVEST GAMES
17:00		17:15~17:45 手作りの 出来たてを食べる 本物お豆腐作り!! 			
18:00					
19:00	18:30~19:30 農家さん直伝 上 レモンサワー体験 	18:30~20:00 薬草のある暮らし 	19:00~20:00 伝統食品の担い手による 坂かまぼこと日本酒 伝統食の魅力 を発見しよう 		19:00~20:00 HARVEST LIVE 2 bird
13 SAT 11:00		11:00~12:15 47都道府県 のごはんのお供で おにぎりを つくろう! 	11:15~11:45 ウォーターボトル で簡単甘酒作り 	【第1部】11:00~11:40 【第2部】11:40~12:20 本枯れ田子節を削ってみよう! 	11:00~11:30 HARVEST GAMES
14:00	11:30~13:00 豊洲最初の 本マグロ 解体ショー 	12:45~14:00 47都道府県 のごはんのお供で おにぎりを つくろう! 	12:30~13:00 ウォーターボトル で簡単甘酒作り 	【第1部】12:30~13:45 【第2部】13:45~15:00 知る人ぞ知る幻の焼物 「白杵焼」の豆皿づくり 	12:00~12:30 みんなで踊ろう!!ソーラン節
15:00	14:30~16:00 豊洲最初の 本マグロ 解体ショー 	15:00~16:00 麦から作る あなた好みの 無農薬 むぎ茶づくり! 	14:15~15:45 自分好みの おだしを みつけよう! 		13:00~13:30 岩手県 わんこそば体験
16:00				16:00~18:00 鯛めしを作ろう 	14:00~14:45 Let's チャレンジ! 空手&豆乳
17:00		17:00~19:00 食べながら学ぼう! 食欲の秋、魚の魅力 	16:30~18:00 自分好みの おだしを みつけよう! 		15:00~15:40 food music!!みんなで歌おう!
18:00					16:00~17:00 日本が世界に誇る かつお文化
19:00					18:30~19:00 HARVEST LIVE 3 グランドフィナーレ

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
 TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
 (上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■東京ハーヴェスト・コラボレーションメニューについて

虎ノ門ヒルズ内や新虎通り沿いにある飲食店と、過去5回の東京ハーヴェストで表彰された、世界に誇るべき生産者「THE HARVESTAR☆」が手掛けたこだわりの食材とでコラボメニューを開発、開催に先駆けてイベントを盛り上げます。

	<p>虎ノ門 ARBOL 天然水トマトのベスカトーレ ¥1,575</p> <p>【生産者】農業生産法人株式会社サラダボウル 【使用食材】天然水トマト トマトをたっぷり使ったシンプルなベスカトーレ</p> <p>【出店エリア】虎ノ門ヒルズ 2F</p>		<p>創作うどんとおでん 居酒屋 あんぷく グリーンレモン凍結丸ごとサワー ¥580</p> <p>【生産者】citrus farms たてみち屋 【使用食材】グリーンレモン グリーンレモンを丸ごと一個凍らせてつくったサワーです ※飲みながら注ぎ足し可能です♪</p> <p>【出店エリア】虎ノ門ヒルズ 4F</p>
	<p>旬ハキッチン 虎ノ門店 八百屋の野菜のり弁 ¥445</p> <p>【生産者】島内啓次&株式会社佐藤海苔 【使用食材】①島内啓次 アサクサ品種 焼きのり 野菜を美味しく味わえる八百屋が作るのり弁</p> <p>【出店エリア】虎ノ門 36ビル B1F</p> <p style="text-align: right;">限定 20食/日</p>		<p>スペインバル ジローナ ふんわりスペイン風オムレツ ¥860</p> <p>【生産者】高橋洋一さん 【使用食材】黄味恋したまご アツアツふわふわ！ミートソース・チーズ・じゃがいもも入ってボリューム！アイオリソースでどうぞ！</p> <p>【出店エリア】虎ノ門ヒルズ 4F</p>
	<p>TREX TORANOMON CAFE 国産豚とれんこん、小松菜の黒酢炒め定食 ¥741</p> <p>【生産者】①志村 紀年さん他 ②岩田 昌洋さん他 【使用食材】①岩国れんこん ②小松菜 もちもちの岩国蓮根を厚切りにし、たっぷりの小松菜と国産豚と一緒に炒めました。黒酢の風味が相性抜群。</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>		<p>TREX TORANOMON CAFE 文化鯖のらっきょうライムマリネ ¥600</p> <p>【生産者】citrus farms たてみち屋 【使用食材】瀬戸田ライム 鯖の文化干しを揚げ、らっきょうとライム果汁でマリネ。砕いたピーナツとライムピールがアクセントに。</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>
	<p>SUN & WITCH 虎ノ門 へべすカッシュ ¥463</p> <p>【生産者】黒木壽芸 黒木洋人さん 【使用食材】へべす へべすを蜂蜜に漬けた特製シロップを炭酸で割りました。さっぱりとごくごく飲めちゃいます！</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>		<p>サンシャインジュース 虎ノ門店 チャコールライムエイド ¥630</p> <p>【生産者】citrus farms たてみち屋 【使用食材】瀬戸田ライム 化学肥料を使わずに育ったコクのある国産ライムと解毒効果の高い国産竹炭を使ったナチュラルドリンク。</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>
	<p>フレンチカフェ&ワイン 虎ノ門パール トロなすのトロっとグラタン ¥850</p> <p>【生産者】長谷川幸夫さん他 【使用食材】トロなす トロトロのトロなすにカレー風味の焼き肉を乗せ、焼き上げた食べ応え十分の一品</p> <p>【出店エリア】虎ノ門ヒルズ 4F</p>		<p>虎ノ門ヒルズカフェ 天然水トマトとトロなすの麻婆フレッシュ小松菜添え ¥850</p> <p>【生産者】①農業生産法人 株式会社サラダボウル ②長谷部幸夫さん他 ③藤崎 弘一さん他 【使用食材】①天然水トマト ②トロなす ③藤崎さんの小松菜 天然水トマトととろーりトロなすの麻婆にシャキシャキ食感の藤崎さんの小松菜を加えた一品です。</p> <p>【出店エリア】虎ノ門ヒルズ 2F</p> <p style="text-align: right;">主食・副菜 サラダ付 限定 150食/日</p>
	<p>TREX TORANOMON CAFE 広島桜尾ジンのシトラスサワー ¥800</p> <p>【生産者】citrus farms たてみち屋 【使用食材】瀬戸田ライム 広島県産のクラフトジン「桜尾」をベースに、たっぷりライムと、レモン果汁を少し。フルーツも全て広島県産！</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>		<p>博多うどん よかよか 新虎店 博多うどん 岩国れんこん天 ¥463</p> <p>【生産者】志村 紀年さん他 【使用食材】岩国れんこん いりこ汁のおつゆ、ふわっとした麺が特徴の博多うどんに、岩国れんこんの天ぷらをトッピングしたスペシャルメニュー。</p> <p>【出店エリア】新虎通り</p>

※記載内容は変更になることがあります

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)