

【報道関係者各位】

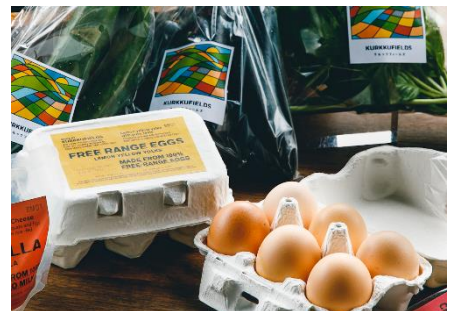
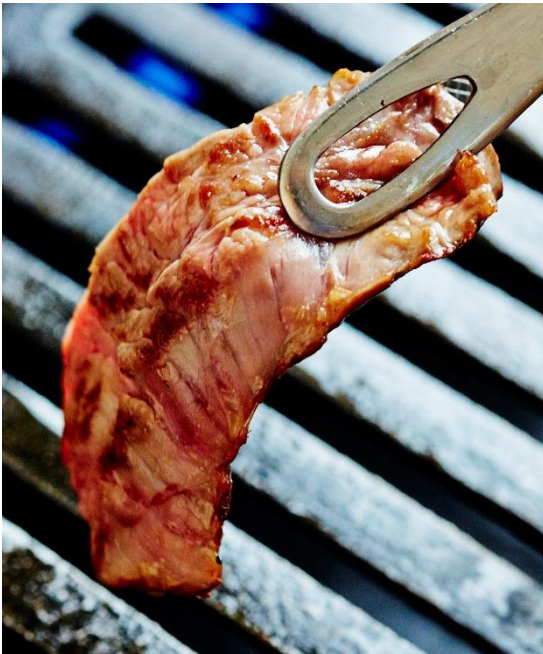
2019年8月22日

国内流通量1%の短角牛、産直サメバーガー、ギネス級糖度!?!の桃カクテル 日本各地の「旨い」を味わい、生産者の「凄い」を体験できる 「東京ハーヴェスト2019」駒沢オリンピック公園で開催

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/共同実行委員長:楠本修二郎・高島宏平)は、農家、漁師、畜産家など食の作り手の素晴らしさを国内外に発信し、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、2019年9月21日(土)・22日(日)に駒沢オリンピック公園 中央広場にて開催します。

■「東京ハーヴェスト」過去最大規模・約40名の生産者が駒沢公園に集う

東京ハーヴェストでは、ここでしか食べられない限定メニューや地域性豊かな美味しさを分かち合い、価値の高さを再認識する場を提供します。キッチンカーを始め、収穫の秋にふさわしい限定グルメが全国から多数お目見え。生産者と直接交流しながら味わうひとときをお楽しみください。



▲国内流通量1%以下しかない岩手県の「短角牛」や、水揚げ量日本一・気仙沼直送のサメ肉を堪能する「サメバーガー」を始め、各地の秋の味覚を楽しめます

■海の未利用資源がおいしく、ムダなく食べられる！キッチンカーで各地のグルメを直送

今年も各地から、新鮮な旬を味わえるキッチンカーが集結します。東北応援のキッチンカーでは、わかめやこんぶの未利用部位を使った「海藻ワッフル」など、“海の嫌われもの”がおいしくムダなく食べられるメニューを提案。世界で唯一五味「旨味、甘味、塩味、苦味、酸味」を感じられる食材「ほや」のクッパや焼きそば、さらにサメの水揚げ量日本一、気仙沼直送のサメ肉を堪能する「サメバーガー」「サメガパオ」が味わえます。三陸の魚のプロが目の前で調理してくれる、銀鮭、スズキ、タラの海鮮BBQも見逃せません。また、海鮮グルメのお供には、ギネス級の糖度も生産する生産者の桃や、国産メープルシロップを使ったカクテルも楽しめます。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@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)

■「旨そう!」「食べたい!」がせめぎあう屋台エリア 国内流通量わずか1%の短角牛は見逃せない

屋台エリアでは、ここでしか食べられない限定メニューをご用意しています。和牛「日本短角種」の国内流通量は、肉用牛全体のわずか1%。岩手県の広大な放牧地で澄んだ空気と水、たくさんの牧草に恵まれて過ごし、手間ひまと愛情をかけて育てられているため、みずみずしくあっさりとした赤身肉に。東京ハーヴェストでは地元の炭火で焼いた牛串でお出しします。また、140年以上続く、真鶴の干物屋さんが作る穴子のみりん干しをフレンチのシェフがアレンジ。神奈川のブランド豚との「ミルフィーユ串」もお目見えします。

蔵出しの酒を生産者から直接買えるのも東京ハーヴェストならではの。東京の酒蔵が醸した「東京の地酒」、日本各地のぶどうを仕込む東京深川のワイナリーからは「日本ワイン」、ツウ好みの鹿児島産の本格焼酎やフレッシュな味わいのクラフトジンなども気軽に楽しめます。

■「カラフルきのこ」を始め、各地の旬の野菜や農産加工品が集まるマルシェ

全国各地からフレッシュな野菜やフルーツ、平飼いのたまご、自家製パン、非加熱のはちみつなど農産加工品が多数並ぶマルシェ。創業からきのこ一筋・静岡のきのこ問屋からは、ピンクやレモンイエローなど色とりどりの変わりきのこや、キノコを使ったカレーやハンバーガーパティなどの加工品も。各地から直送された秋の実りを手に取って、ぜひ、実際に目の前の生産者と直接交流しながら産地に思いを馳せてみてください。

■2020年に向けて再び存在価値の高まる「駒沢オリンピック公園」

数々のスポーツ・祭典・野外グルメイベントが行われている駒沢オリンピック公園は、食やカルチャーのスポットとしてのみならず2020年に向けてもその存在価値を高めています。2020年には中央広場に隣接する総合運動場が世界各国のサッカー選手が集う公式練習会場となることが決定しており、東京の聖火リレースタート地点としても注目が集まります。

東京ハーヴェストの2日間は、日本の優れた食の魅力を発信。訪日外国人の増加も見据えながら、日本と世界を食で結びつけ、国内外に日本の食や一次産業のファンを増やしていきます。

東京ハーヴェストについて

2013年にスタートした本イベントは今年で7回目を迎え、来場者数は年を追うごとに増加。昨年も2万人以上が日本の豊かな食を体験しました。今年は駒沢オリンピック公園に会場を移し、秋の味覚や旬を味わえるキッチンカー、生産者のこだわりが伝わる食材を販売するマルシェなど、ここでしか得られない「体験」「参加」型コンテンツを多数用意。大規模フードイベントを通じて、日本が誇る食や農業、漁業、畜産業の魅力を発信してまいります。

今年からはロゴマークを刷新。東京ハーヴェストが尊敬・感謝の気持ちを伝えたい「生産者」と、彼らが届けてくれる美味しい収穫物、そしてそれらをみんなでいただく賑やかさを表現しています。



▲東京ハーヴェスト ロゴマーク

■開催概要

日時:2019年9月21日(土)11:00~18:00・22日(日)10:00~19:00

会場:駒沢オリンピック公園・中央広場

(〒154-0013 東京都世田谷区駒沢公園1-1)

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/



本イベントはbeyond2020プログラム認証事業です

■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)

■スペシャル・パートナー:

株式会社NTTドコモ/キリンホールディングス株式会社

■メイン・パートナー:

株式会社伊藤園/株式会社カインズ/亀田製菓株式会社/キューピー株式会社/長野県根羽村

■パートナー:

茨城県/恵那NEWFARMERS交流会議/キッズキッチン協会/JPモルガン証券株式会社/静岡県産牛肉普及推進協議会/JA十日町/ハウス食品グループ本社株式会社/日立グローバルライフソリューションズ株式会社/福岡県福岡市

■後援:

農林水産省/東京都/世田谷区/世田谷まちなか観光交流協会

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@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▼(エリアごと 五十音順)

【キッチンカー】

株式会社NTTドコモ： 内容調整中

キリンホールディングス株式会社： 東北応援企画。東北の海産物・農産物をつかったお料理

SAMEYA： 水揚げ量日本一、気仙沼直送のサメ肉を堪能するサメバーガー

そうま食べる通信：オールそうま産。超マイナー蟹、アヒル米、新鮮な野菜をたっぷり使ったスペシャルなスパイスカレー

ファームつばさ： 毎日たっぷり日光を浴び、のびのびと夫婦二人で育てたジャージ牛。その濃厚な味わいの牛乳を販売

株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング： 宮城県産鮮魚のBBQプレート、ほや焼きそばの販売

【屋台】

石川酒造株式会社： 東京地酒の販売

魚伝× ビストロ ダルブル： 穴子のみりん干しとみやじ豚のミルフィーユ串の販売

カフェ・カンパニー株式会社：コーヒーの販売(WIRED CAFE)

くじ山形村短角牛肥育部会： 国内シェア1%未満、国産最高峰赤身牛肉の短角牛串

小正醸造株式会社： 鹿児島の本格焼酎&リキュールの販売

深川ワイナリー： 東京で醸造したワインの販売

【マルシェ】

有限会社アグリクリエイト・有機栽培あゆみの会：生産技術を探求するあゆみの会よりわくわくする旬の味覚をお届け！

株式会社伊藤園：お茶を「楽しむ」

茨城県： 梨各種販売(豊水、あきづき、県オリジナル品種「恵水」)

恵那NEWFARMERS交流会議： 岐阜県恵那市銘産、完熟黒にんにく、国産はちみつ、へぼ(蜂の子)などの販売

Oisix： Oisixならではの珍しい野菜の販売やおすすめ商品の紹介

Ome Farm：子孫を残せるタネを用いた西洋野菜や江戸東京野菜の販売

株式会社カインズ：育てるから楽しむまで、暮らし広がる発見やアイデアに出会えるブース

亀田製菓株式会社： 亀田製菓の商品販売・柿の種号の展示

鴨川自然王国： 鴨川自然王国オリジナル商品 無添加おせんべい等

KAN印商店：農家やシェフが日頃食べている野菜果物、美味しいラインナップ！！

Cool Agri：農業プロフェッショナル集団が送る、野菜・フルーツの販売

キューピー株式会社： 楽しく・おいしく・たくさん野菜を摂れるサラダの食提案

KURKKU FIELDS： パン・野菜・卵の販売

五味農園：子供たちにも安心して食べさせられる、長野県岡谷市の標高1,000mで育った野菜の販売

JA十日町： 魚沼コシヒカリの販売(鮮度抜群雪室米)

静岡県産牛肉普及推進協議会：味柔らかく、旨み広がるこれが静岡の新和牛を使った各種商品の販売

素材舎：国産小麦を使用した食品等の販売

大地を守る会：農薬をできるだけ使わない、安心安全な季節の野菜や果物の販売

株式会社谷口：ドリンクスポットにおける飲料の販売

チームふくしまプライド。：情熱溢れるメンバーが作る「福島」ならではの高級品が集結！

東北テロワージュ：東北の食とお酒のペアリング販売

長野県根羽村： 木で遊べる木育広場と、源流から生まれたあまーいトマトの販売

株式会社バイオコスモ： 創業からきのこ一筋。きのこ問屋おすすめ変わりきのこや加工品の販売

ハウス食品グループ本社株式会社： 世界初の辛くないたまねぎ、スマイルボールの試食販売

早野商店： 岩手・岩泉 太陽と水の恵み ほおずきんちゃん(食用ほおずき)の販売

福岡市： 福岡銘産・唐泊恵比須かき佃煮など、水産加工品の販売

みかみファーム： 樹上完熟農法の濃厚濃密りんご、無添加りんご加工品の販売

らでいっしゅぼーや：らでいっしゅぼーやの自信作、ストレートジュースや彩り豊かな野菜販売

【ワークショップ】

株式会社カインズ：竹端材でナチュラルスマートフォンスピーカーDIY

【その他】

日立グローバルライフソリューションズ株式会社： 食にまつわる経験や感動をみんなで共有できる「ペロリッチ」アプリのご紹介

※実施内容は変更になる可能性があります。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報：丸尾、大熊

TEL：050-5305-0549(直通) FAX：03-6867-0021 E-mail：publicity@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)