

## 東京ミッドタウン日比谷で初めてとなる食の体験型イベント 「Social Good+食 Week」開催

～異業種コラボのセッションやナイトマルシェなど～

9月18日(火)～9月28日(金) BASE Q/日比谷ステップ広場

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区 代表取締役社長:菟田正信)は、9月18日(火)～9月28日(金)まで、東京ミッドタウン日比谷で、食のイベント「Social Good+食 Week(ソーシャルグッドな食ウィーク)」を開催いたします。今回のイベントは「食」に関する社会課題に触れ、様々な視点で「食」について考える場を提供する体験型のイベントです。「食」というテーマに対し、様々な分野のプロフェッショナルが参加者と共に「食」分野の可能性を上げ、課題解決を目指す「Food Q(フードキュー)」や、実際に生産者と対話し、食の課題認識・解決へと繋げていく「Hibiya Q Marche'(ヒビヤキューマルシェ)」などが開催されます。

東京ミッドタウン日比谷が迎える初めての秋にご期待ください。

### Food Q(フードキュー)

開催日:9月18日(火)～9月28日(金)

8日間にわたり「食」にフォーカスした8つのセッションを開催します。特徴は、一方通行の講義ではなく、「食べる」「話す」を通し、スピーカーと参加者が、双方向で議論できる点です。普段出会うことがないような異業種の人たちによる熱いトークと食のコラボレーションが、社会課題に対する向き合い方や未来の答えへの導きに繋がることを狙います。

#### 【Point】

- ・異分野の開拓者たちによるコラボレーション
- ・Q KITCHENを活用した、「食」体験付きセッション



Food Q

※画像はイメージです



Hibiya Q Marche'

※画像はイメージです

### Hibiya Q Marche'(ヒビヤキューマルシェ)

開催日:9月20日(木)～9月23日(日)

日本各地で様々な食の課題に取り組んでいる生産者が出店するマルシェです。生産者とお客様が直接対話できる場を提供することで、社会課題に対する認識と課題意識の啓発を促します。東京ミッドタウン日比谷内の人気レストランで実際に使われている青果や加工品の生産者も出店予定です。

#### 【Point】

- ・西日本豪雨被害を受けた地域の農作物を購入し、復興を支援
- ・外国人観光客が多い日比谷ならではの「ナイトタイムエコノミー」も意識
- ・会場内のキッチンカーでは、東京ミッドタウン日比谷のスターシェフによる、限定メニューをご提供! 希少な日本ワインも!

### < Social Good+食 Week >への思い

ちょっと考えてみると、「食」はいろんなパワーを秘めている。たとえば、だれかと一緒に食事をする、いつの間にか仲良くなっていたり。美味しいお店を知っていることで友人の友人とつながったり。食材についてより深く知ると、未来や自然環境のことが気になったり。そんなふうに「食」というものは、人と人との絆を育んだり、未来への想像をかきたてるエネルギーになるのかもしれない。そんな「食」の素敵な可能性や、社会課題を模索しながら、いつもとはちょっと違った視点を加えることでお腹も心も満たせるようなおいしい時間をつくっていきます。

# <「Social Good+食 Week」実施概要>

合計 8 組  
豪華なコラボレーション!

## Food Q (フードキュー)

開催日時: 9月18日(火)~9月28日(金) 19:00~(各2時間程度)  
場 所: 東京ミッドタウン日比谷 6階 BASE Q

### <主なプログラム>

#### ●「食×情報 ~美味しさを高める情報とは~」9月19日(水)

著名シェフと最新テクノロジーを掛け合わせることで、人の五感を豊かにし、美味しさを高める情報のあり方や今後の取り組みを考えます。情報が溢れる現代社会において、人が美味しいと感じる情報とはなにか?を様々なアプローチで検証し、見つめ直します。



×



×



×



**amano**  
visual communication experts

SALONE TOKYO  
樋口 敬洋

株式会社アマナ 執行役員  
岡本 崇志

Pinterest Japan Creator Program Manager  
柳島 舞

東京大学教授/香り研究者  
東原 和成 ※敬称略

#### ●「食×地域 ~趣味で広がる地域と食~」9月25日(火)

趣味を通じ新しい発見や出会いを増やし、人生をより豊かに楽しんでいる人たちがいます。そんな彼らの楽しみ方から紐解いた地域と食の魅力やその関わり方などを紹介。地方の魅力や魅力を新たに掘り起こし、その可能性をディスカッションしていきます。

**レアニッポン**  
Powered by Begin

世界文化社刊 雑誌「Begin」から  
2018年4月に誕生したウェブメディア



×



×



×



釣りアンバサダー兼ツッテ編集長  
中川 めぐみ

パンの研究所「パンラボ」主宰  
池田 浩明

スイーツジャーナリスト  
平岩 理緒

霞ヶ関ばたけ主宰  
松尾 真奈 ※敬称略

#### ●「食×コミュニティー ~食を通じて交流を育む~」9月26日(水)

食を潤滑油とし、距離の近い参加者参加型で多彩なメンバーと様々な話に花を咲かせ、食体験を学べます。人と人を繋ぐ食の在り方や食を通じたコミュニティ形成について、様々な視点から切り込み、現在に相応しい交流の姿を模索します。



×



×



×



**PLANTIO**

特定非営利活動法人ミララク代表理事  
西村 勇也

プランティオ株式会社 CEO  
芹澤 孝悦

LunchTrip 共同代表/コミュニティコンサルタント  
松澤 亜美

すこぶる オーナー  
小林 正貴 ※敬称略

#### ※「BASE Q」とは

ベンチャー企業やNPO、大手企業の新規事業担当者、クリエイター等、新たな価値の創出と社会課題の解決を目指す人々が集うビジネス創造拠点です。BASE Q では、新たな価値創出と社会課題解決をテーマとしたイベントを、「Q HALL」を中心とした施設を活用し、様々なイベントを開催しています。イントレプレナーを含むイベントの参加者が、先駆者が提示する考えや問いに触れて気づきや刺激を受けるだけでなく、参加者自らが意見を発信し、解決のアプローチが深まっていくインタラクティブな内容であることが特徴です。

※セッションは8月下旬より予約開始予定です  
※内容は変更になる場合がございます

詳細は東京ミッドタウン日比谷オフィシャルサイトよりご確認ください  
(8月下旬に特設サイト公開予定)

URL: <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/>

注目ブース  
続々追加!

## Hibiya Q Marche' (ヒビヤキューマルシェ)

開催日時: 9月20日(木)~9月23日(日)

・9月20日、21日 14:00~21:00(キッチンカー:11:30~21:00)

・9月22日、23日 12:00~19:00(キッチンカー:11:30~20:00)

場 所: 東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場 ※荒天中止



Hibiya Q Marche' イメージ

### <出店生産者例>

#### 被災地支援!

豪雨で傷ついた果物を原料に



#### 株式会社有鄰: コンフィチュール

7月の西日本豪雨により甚大な被害を受けた岡山県の、贈呈用として売り物にならない桃を買取り、自社の厨房ですべて一から手作りで加工し、販売する「株式会社有鄰」が、復興を目指し瀬戸内の魅力を提供。

#### 人気レストラン「Buvette」のファーマーズ&フレンズ!

貴重な国産蜂蜜と土壌作りを力を入れたオーガニック野菜



#### まじめな蜂蜜: 蜂蜜

国産 100%の非加熱の純蜂蜜を販売。国内流通の6%しかない貴重な国産蜂蜜を提供。

※「ファーマーズ&フレンズ」は、日本国内の農家やチーズ生産者、パン屋、ペインター等、「Buvette」が親交を深め、実際に店舗で使用しているこだわりの生産者やアーティストの方々です。



#### 農人たち: 野菜

農薬を使わない野菜づくりを実践。土壌づくりに力を入れたオーガニック野菜を提供。

#### オリーブオイルソムリエが厳選!

オイルの新しい楽しみ方を提案



#### ゴープレミア: オリーブオイル

オリーブオイルソムリエが選ぶ、JAS 認証取得済みのオリーブオイルをはじめ、フレーバーオイル(香料添加物不使用)など、正しくも新しい楽しみ方を提案。食器や雑貨も、防腐剤不使用の口に入れても安全なもののみを販売。

#### 貴重な国産ワイン!

自然農法を実践した葡萄だけでつくったワイン



#### 前田龍珠園: 日本ワイン

除草剤や化学肥料を一切使わず葡萄本来の味わいを十分に引き出す、自然農法を実践し、葡萄はできるだけ樹で完熟させ、手摘みで収穫。手を掛けることを惜しまず造った渾身のワインを提供。

#### 有名ホテルでも使用!

無添加の手作りジャム



#### ル・コタージュ: ジャム

長野県佐久市でつくる手づくり・無添加のジャム。都内有名ホテルの料理長もその味を認め、アフタヌーンティーで選べるジャムバーにも採用。

#### 食卓を彩る食用花!

珍しい食用花が期間限定出店



#### 宮崎一家の雲仙島原湧き水米&

#### たべられる花屋 EDIBLE GARDEN: お米・食用花

※22・23日のみ出店

山の恵たっぷりの棚田と湧き水で育てたおいしいお米と障がい者福祉施設で育てる食用花を中心にしたラインナップには、ミシュラン星つきレストランでも愛用されるものも。

●その他、東京ミッドタウン日比谷の人気シーフードレストラン「Värmen」がキッチンカーで出店。さらに日比谷シャンテ内の店舗の生産者もマルシェに出店予定!

## 参考資料

※同時期に日比谷エリアで開催されるイベント情報です。

### 東京味わいフェスタ 2018 (Taste of Tokyo) 開催

東京都が開催する、東京産の農林水産物やこれを用いた料理、伝統文化などの東京の多彩な魅力を国内外に発信することを目的としたイベント「東京味わいフェスタ 2018(Taste of Tokyo)」を今年は東京ミッドタウン日比谷でも開催いたします。

#### 【開催概要】

日程:

10月5日(金)～7日(日)※日比谷公園は6日、7日のみ

会場:

丸の内(丸の内仲通り、行幸通り)

有楽町(東京国際フォーラム 地上広場)

日比谷(東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場、日比谷公園 草地広場)

主催:

東京都、東京味わいフェスタ 2018 実行委員会

企画概要:

＜日比谷会場＞

- ・大型ビジョンカーによる東京国際映画祭の作品上映会やアーティストによる音楽ライブ、親子で楽しむ芸術制作ワークショップを実施
- ・地元日比谷の飲食店や有名グルメ店が東京産食材を使った料理を販売

＜3 エリア共通 一東京 150 年特別企画一＞

東京都は 2018 年が江戸から東京への改称、東京府開設から 150 年の節目であることを記念し、「Old meets New 東京 150 年」事業を実施しています。

今回の味わいフェスタでは東京 150 年を記念し、各エリアにおいて都内の老舗が特別出店いたします。



昨年の様子

\*本日、この資料は次の記者クラブに配布しています。  
○国土交通記者会 ○国土交通省建設専門紙記者会 ○都庁記者クラブ

＜報道関係者お問い合わせ先＞

三井不動産「東京ミッドタウン日比谷」PR 事務局(株式会社 プラップジャパン 内)担当:佐藤、西

TEL:03-4580-9107 / FAX:03-4580-9133

MAIL:pr.midtown-hibiya@ml.prap.co.jp