

東京ミッドタウン日比谷 NEWS LETTER

2018年9月7日

「Social Good + 食 Week(ソーシャルグッドな食ウィーク)」開催

Social Good  
+ 食 Week

「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可能性を広げ、課題解決を目指すセッション「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 Marché(ヒビヤキューマルシェ)」が開催されます。

【初実施】 Hibiya Q Marché (ヒビヤキューマルシェ)

日本各地で様々な食の課題に取り組んでいる個性豊かな生産者が出店します。館内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！



▲Hibiya Q Marché イメージ

◆開催日

9月20日(木)、21日(金)  
14:00~21:00(キッチンカー 11:30~21:00)  
9月22日(土)、23日(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

出店は全 28 店舗！

栽培方法・原料・作り方にこだわった安心して口に入れることができる野菜や、加工品など豊富にそろえ、日比谷ステップ広場でにぎやかに展開します。東京ミッドタウン日比谷らしく、館内のレストランで実際に使われているお野菜などをご購入いただくことができます。有名店の味をご自宅でもぜひ！

#岡山 #有隣  
#もも #被災地支援

西日本豪雨被害にあった農家の桃で作った  
コンフィチュール

#Buvette #村松農園  
#まじめな蜂蜜

店内で実際に使われている貴重な国産蜂蜜と  
おいしいオーガニック野菜

#Mr.FARMAR  
#テレサファーム  
#マチルダ野菜

製法にこだわった安心安全な食材

#日比谷シャンテ  
#ル・プチメック  
#やさいの王様  
#CHAYA Natural & Wild

日比谷シャンテで人気の店舗からも出店！

**フィッシュ&チップスやピザなど豪華キッチンカーも出店！**

マルシェ期間中、広場ではキッチンカーも登場します。青森県の国産真鱈にこだわったフィッシュ&チップスのお店「FISHERMAN'S KITCHEN」や、キッチンカー内に設置された石釜で本格的なピザを提供する「Felice」、アメリカ NY のストリートスタイルのドックサンドや自家製のタンドリーチキンなど NY の本場の味が楽しめる「Knock out suns」、“ココロとカラダに優しい美味しいご飯”をテーマに全粒粉トルティーヤなどを提供する「natural GOUP」などが勢揃いします！



#FISHERMAN'S KITCHEN  
#Fish&Chips



**■ FISHERMAN'S KITCHEN**

津軽海峡で採れた「下北の国産真鱈」のみを使用



#Felice  
#pizza



**■ Felice**

天然大谷石製の石釜を使用し、焼き上げる本格的なピザ  
※9/20,21 のみ出店



#Knock out suns  
#ホットドック



**■ Knock out suns**

アメリカ NY のストリートスタイルのドックサンドのお店  
※9/22 のみ出店



#natural GOUP  
#トルティーヤ



**■ natural GOUP**

全粒粉トルティーヤなど「ココロとカラダに優しい美味しいご飯」を提供  
※9/21 のみ出店

# Food Q (フードキュー) トークセッション

## ◆開催期間

9/18(火)~9/28(金) 19:00~22:00 頃

## ◆場所

東京ミッドタウン日比谷 6階 BASE Q Q KITCHEN  
※事前予約制・有料

「食」にフォーカスした8つのセッションを開催します。普段出会うことがないような異業種の方々によるトークと食とのコラボレーションで社会課題に対する向き合い方や未来への答えを導きます。

[お申込み、詳細はこちら→](#)



### 9/18(火) Session 1 食 × 健康



美味しいと優しいの両立や関係性、消費者意識などを踏まえて、これからの日本(人や社会)を育む食のあり方を見つめ直します。人生100年時代と言われる現在、楽しく健康に生き抜くためのヒントを見つけます。



からだにいいこと  
編集委員

安田 美奈子



青葉さわい病院  
理学療法士

新田 智裕



ロカロジラボ代表  
低糖質低GI研究家

金子 洋子



元「月刊 dancyu」編集長  
現・編集部長

町田 成一



キッコーマン食品(株)  
プロダクト・マネージャー室

井上 美香

### 9/19(水) Session 2 食 × 情報



情報が溢れる現代社会において美味しい情報とはなにか? 著名シェフに多角的なアプローチを掛け合わせるにより、改めて美味しいの本質を見つめ直します。美味しさを高める情報のあり方や今後の取り組みについて議論し、これからの美味しい情報伝達とはどうあるべきかを考えます。



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

### 9/20(木) Session 3 食 × エンターテイメント

訪日外国人が増えていくなかで、ナイトタイムエコノミーについての議論が高まっています。食自体のエンターテイメント性や食事前後の時間の過ごし方について、それぞれが抱く課題感や思い描く未来像をお話いただきます。異分野融合によって創発される食とエンターテイメントのこれからの期待が高まります。



タイムアウト東京  
代表

伏谷 博之



FPM DJ/  
プロデューサー

田中 知之



グルメエンターテイナー

フォーリンデブ  
はっしー



グルメジャーナリスト

東龍



株式会社ソニー・ミュージック  
エンタテインメント  
エデュケーション事業部  
プロデューサー

伊藤 弘康

### 9/21(金) Session 4 食 × サステナビリティ

食を育み、恵みを無駄なく享受するための理想的な環境とはどんなものか? 自然本来のあるべき姿と社会生活のバランスで全体を見つめ直すとともに、自然と寄り添い、これからの生きるための食の在り方を考えます。



(一社)フードトラストプロジェクト 代表理事  
(一社)オーガニックフォーラム  
ジャパン 会長  
株式会社オーガニックパートナーズ 代表取締役会長  
徳江 倫明



株式会社サタケシステム事業本部  
推進室長

栗原 真



(一社)環境パートナーシップ  
会議  
副代表理事  
星野 智子



有機栽培農家/金沢農業  
代表/株式会社金沢大地  
代表取締役  
井村 辰二郎



パタゴニア プロビジョンズ  
マネージャー

近藤 勝宏

### 9/25(火) Session 5 食 × 地域



趣味を通じて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お話いただきます。地方の魅力を新たに掘り起こし、その可能性を議論します。

レアニッポン  
Powered by Regis



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

### 9/26(水) Session 6 食 × コミュニティ

人々を引き寄せ、活発な会話の潤滑油となる食の大切さを改めて考えます。様々な視点やアプローチで、コミュニティ形成に取り組んでいる先駆者たちから、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お話いただけます。様々な視点から切り込み、これからの相応しい交流のカタチを模索します。



特定非営利活動法人  
ミラツク代表理事

西村 勇也



プランテオ株式会社  
CEO

芹澤 孝悦



Lunch Trip 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



よなよなエールプロダクション  
ユニットディレクター

松本 晶子

### 9/27(木) Session 7 食 × 社会課題

フードロスや野菜の摂取不足、食料自給率や孤食化など様々な問題が山積する食の社会課題。現状把握、新たな取り組み事例紹介を交えながら、異分野融合による協業の可能性を探り、さらなる課題解決の糸口を見つけます。



霞ヶ関ばたけ主宰

松尾 真奈



株式会社コックッキング  
Co-Founder

伊作 太一



株式会社エプリー 執行役員  
DELISH KITCHEN  
カンパニー長 共同創業者

菅原 千通



株式会社ウェザーニューズ サブ  
イシューマネジメント 日本・アジア  
市場開発グループリーダー

鈴木 孝宗



ウェブサイト  
「フード・マイレージ資料  
室」主宰

中田 哲也



カゴメ株式会社  
サラダ商品部 チーフ

湯地 高廣

### 9/28(金) Session 8 食 × テクノロジー

テクノロジーの進化や活用によって私たちの食体験はいかに便利で楽しいものになるのか? 最新の事例紹介やスピーカーそれぞれが描くビジョンを踏まえながら食の未来を語り合います。また、SKSJのその後についてもお話いただき、日本発の食 × テクノロジーによるソリューション提供に繋がっていきます。



株式会社シグマクス  
Director

田中 宏隆



アグリホールディングス株式  
会社  
代表取締役社長

前田 一成



ベースフード株式会社  
代表取締役

橋本 舜



パナソニック株式会社  
アプライアンス社 事業開  
発センター 事業開発総括

真鍋 馨

## 【参考情報】 秋のオススメグッズ

### 食卓を彩るカジュアルアート

生活の中心であるダイニングにお気に入りのデザインを投入するだけで、空気が一新。早起きした朝やゆっくり過ごしたい夜、眺めるだけでいつも満たされた気分。



洗練された  
テーブルウェアや雑貨で  
空間全体をアートに仕上げる

大皿に飾ったフラワーベースや壁掛けアートは、引きの視線でインテリアに溶け込ませて、食卓に彩りを添える器やグラスは、個性が光るハンドメイド。

ガラスベース L ¥6,372、ガラスベース M ¥3,240 BIANCA BARNET by OASEEDS [B1 / フラワーショップ] TEL 03-6550-8757 / お皿 ¥3,240、ボウル ¥7,020、取り分け用スプーン・フォーク 各¥1,620、ディナーナイフ ¥1,620、ディナーフォーク ¥918 TODAY'S SPECIAL [3F / 雑貨・インテリア・食品] TEL

03-5521-1054 / ウッドカービング ¥3,780、ピッチャー ¥48,600 HIBIYA CENTRAL MARKET [3F / アパレル・雑貨・インテリア] TEL 03-6205-4861 / シャンパングラスセット ¥32,400 Tempo Hibiya [3F / インテリアアパティック] TEL 03-6206-1152 / アートフォト ¥10,700、フレーム ¥6,400 YELLOWKORNER [3F / インテリア雑貨] TEL 03-6273-3403

デンマークメイドの音とデザインで豊かな時間を演出するスピーカー

Kvadrat (クヴァドラ) 社の洗練されたファブリックでコーティング。ハンギングでも使える。

Bluetooth スピーカー ¥61,560 STEER AND RING [1F / ライフスタイル雑貨] TEL 03-6205-7715



幻想的な雰囲気を出しつつ育てるインテリア

水耕栽培で育てるサボテンは、週に一回水を交換するだけで長持ちするお手軽さも魅力。

アクアカクタス 各¥3,456 BIANCA BARNET by OASEEDS [B1 / フラワーショップ] TEL 03-6550-8757



ファブリックの温もりを生かしたアートグッズに癒される

ヨーロッパから買い付けたファブリックを使用。飾るだけでインテリアのアクセントに。

ファブリックボード ¥6,264 ペアドール ¥6,264 Tempo Hibiya [3F / インテリアアパティック] TEL 03-6206-1152



ユニークな仕掛けが施されたたっぷりサイズのマグカップ

コーヒーブレイクや、朝のスープマグとしても活躍。マグカップの底にはこっそりメッセージが。

オリジナルマグカップ ¥1,404 THREE [2F / ショップ] TEL 03-6206-6454

使えば使うほど味が出る職人技が光る逸品

キッチンクロスはリトアニアの小さな工房から。京都生まれの銅細工のかごは、色の変化も楽しみ。

かご ¥12,960 キッチンタオル 各¥2,592 TODAY'S SPECIAL [3F / 雑貨・インテリア・食品] TEL 03-5521-1054



## アクセス&インフォメーション

### Hibiya Q Marché

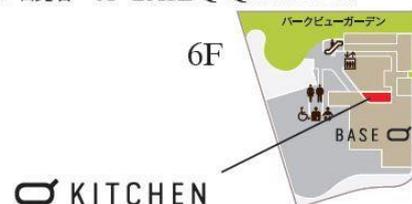
- ・会期：9月20日(木)～9月23日(日)
- ・会場：東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場



[www.hibiya.tokyo-midtown.com/social-good/](http://www.hibiya.tokyo-midtown.com/social-good/)

### Food Q

- ・会期：9月18日(火)～9月28日(金)
- ・会場：東京ミッドタウン日比谷 6F BASE Q Q KITCHEN



[www.hibiya.tokyo-midtown.com/foodq/](http://www.hibiya.tokyo-midtown.com/foodq/)

<報道関係者お問い合わせ先>

三井不動産(株)「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