

2024年11月吉日

コピス吉祥寺



東京都産の採れたての旬野菜に出会えるマルシェイベント 『農 to スパイスのマルシェ in コピス吉祥寺』を 11月23日（土・祝）・11月24日（日）開催

コピス吉祥寺（所在地：東京都武蔵野市）は、2024年11月23日（土・祝）、11月24日（日）の2日間、**東京都産野菜とスパイス**をテーマとしたマルシェイベント「農 to スパイスのマルシェ」を、コピス吉祥寺屋上スペース GREENING 広場にて開催します。本イベントは、人と自然の繋がりが、季節ごとの旬を知り、そして何よりも“**地元のおいしい**”をお届けしたいという思いから生まれた、「農 to 食のマルシェ」（2023年7月開催）の第四弾です。今回も、**東京都のファームや、食料自給率0%の東京から実現する地産地消プロジェクト「VEGESH TOKYO」**と組み、東京都内で生産される野菜や果物の安全性やおいしさを知ってもらうことで、地産地消の輪を広げていきます。

今回は農産物とスパイスをテーマにしたマルシェとして、色々なスパイスを楽しむ機会を設けています。

『スパイス』と聞くと本格的なイメージが強く、普段の食事ではなかなか出会わないなとか、とても辛いんじゃないかなと思ったりしませんか？

実は、スパイスは辛かったり癖があるものだけではなく、毎日食べる料理にも使えるものなのです。今回はそんなスパイスの新たな魅力に出会い、より身近に感じることができるイベントです。

また、キッチンワゴンではスパイスの魅力を存分に味わえるメニューをたくさんご用意しています。**若手シェフ集団「Food HEROes」**が作る**東京都産野菜を使った東京和出汁カレーや、創作タコス。オンライン料理教室「シェフレピ」**がオススメする**チキンピリヤニやポークビンダルー**。また、「Food HEROes」と「**みんなのヨーグルトアカデミー**」の**コラボレーション**により生まれた、**スパイスマンゴーラッシー**や東京都産の食材を使ったラッシーやチャイが楽しめます。

そしてお買物やお食事だけでなく、**スパイス調合体験**や**しめ縄リース制作体験**など「農」や「スパイス」を存分に楽しめるワークショップも開催いたします。気持ちの良い空の下、採れたて野菜とスパイスを存分に楽しめる2日間です。



2024.11.23 [SAT] - 24 [SUN] 11:00 - 18:00

※店舗ごとに売り切れ次第終了となります。

<イベントキービジュアル>

自分の手で作る、農とスパイスの体験イベント。

タイトルの「農 to スパイスのマルシェ」にちなんだ普段なかなか体験できない2つのワークショップを開催いたします。

●スパイス調合体験

プロの料理人から学べるオンライン料理教室の「シェフレピ」が特別出張料理教室を開催。3種類の作ってみたいスパイスから1つ選んで自分好みに調合。お持ち帰り用ボトルをご用意していますので、調合したスパイスはお持ち帰りの上、「味チェン」をお楽しみいただけます。

選べるスパイス：オリエンタル七味唐辛子／デュカスパイス（エジプトのミックススパイス）／Food HEROes 考案オリジナルスパイス（予定）

参加費：800円（税込）

定員：各回6名

時間：11/23（土）11:30～／14:30～

11/24（日）13:30～／15:30～

体験時間：30分程度

整理券：11/22（金）まで B 館 1 階インフォメーションにて配布いたします。
当日枠が余っていた場合は、会場にて整理券を配布いたします。

●稲藁で作る「しめ縄リース」づくり

国立市のお米農家、西野農園さんが教える、お正月のしめ飾りとして飾れる「しめ縄リース」を作るワークショップを開催します。アレンジすればクリスマスリースとしても使えます。

参加費：800 円（税込）

定員：各回 6 名

時間：11/23（土）13:30～／15:30～

11/24（日）11:30～／14:30～

体験時間：30 分程度

整理券：11/22（金）まで B 館 1 階インフォメーションにて配布いたします。

当日枠が余っていた場合は、会場にて整理券を配布いたします。



東京都産野菜を使った、スパイスを味わえるメニューが勢ぞろい！

キッチンワゴンでは東京都産野菜とスパイスを融合させた革新的なメニューをたくさんご用意します！**新しく、そして野菜の魅力もスパイスの魅力も**感じられるメニューをお楽しみください。

■ Food HEROes

次世代若手シェフのコミュニティ Food HEROes U-30 COMMUNITY のメンバーたちが考案した、東京都産野菜を使ったこの日限りのメニューを販売します。豊洲市場直送の魚介を使った、鰹と昆布の一番出汁で魚の旨味が溶け込んだ新感覚の和風カレーや、東京都産の新鮮な野菜をたっぷり使いスパイシーでジューシーな具材たっぷりの「むさしのタコス」、東京都産野菜を使ったスパイシーな和風ピクルスアチャール（インドのお漬物）など、おいしい上に革新的なメニューの数々です！

【メニュー】

- ・東京和出汁カレー
- ・むさしのタコス
- ・東京アチャール



＜東京和出汁カレー＞



＜むさしのタコス＞

■ シェフレピ

オンライン料理教室「シェフレピ」が実際のオンラインレッスンで学べるレシピを、プロの料理人が目の前で再現。本場の味わいを楽しめます！香り高いバスマティライスとスパイシーなチキンが層になった豪華絢爛なビリヤニや、ピネガーとスパイスで煮込んだ深い味わいが楽しめるポークビンダルー。他にも手軽に楽しめるスパイスメニューなどご用意します。それぞれのスパイスの配合や調理方法を直接プロの料理人に聞くこともできます。五感すべてが楽しめる料理です。

【メニュー】

- ・ハイデラバーディ チキンカッチ ビリヤニ
 - ・ポークビンダルー
- 他スパイスメニューを
提供予定

あなたのキッチンで料理教室



chefrepi



＜ハイデラバーディ チキンカッチ ビリヤニ＞



＜ポークビンダルー＞

■ みんなのヨーグルトアカデミー×Food HEROes

ヨーグルト好きによる、ヨーグルト好きのための、日本ヨーグルトに詳しい WEB メディア「みんなのヨーグルトアカデミー」と Food HEROes U-30 COMMUNITY がタッグを組んで開発したスペシャルなスパイスマンゴーラッシーを販売します。そのほか、東京産のキウイ「東京ゴールド」を使ったオリジナルのラッシーや、東京都東大和市の「木下園製茶工場」の東京紅茶にスパイスを効かせたチャイ。2024 年 3 月に地理的表示（GI）に指定された注目の逸品「東京島酒」を使ったハイボールやジンジャーカクテルもご提供します。

【メニュー】

- ・ヨーアカ印のスパイスマンゴーラッシー
- ・東京都産キウイのラッシー
- ・東京都産和紅茶を使ったチャイ
- ・東京島酒ハイボール
- ・東京島酒ジンジャーエールカクテル



<チャイ>



<スパイスマンゴーラッシー>

東京が誇る生産者たちの作った新鮮な野菜や果物が集結！

東京都八王子市にある江戸時代から続く農家「中西ファーム」や、オーガニックや自然栽培にこだわっている「坂本ファーム」西東京市で大正時代から続く農家「やすだ農園」など約 10 農園の季節の新鮮な秋野菜や果物が集まります。

※イベント販売予定の野菜等は、生育状況により変更となることがあります。



中西ファーム

東京都八王子市小比企町にある江戸時代から続く中西ファームは、季節に合わせ、オーガニック野菜を中心に年間約 100 種類の野菜を減農薬で作っています。

「新鮮なものを食べていただきたい」「直接お客様と関わりたい」「農業の楽しさを子供さんや、若い世代の方にも知ってもらいたい」、そんな想いから、週末には定期的にお客様と直接お会いできる畑での直売会の開催や、マルシェの出店販売、年に一回の“や祭”の開催など、新たなカルチャーの「場」となる農園です。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

サラダケール／ベビーリーフ／カリフローレ（スティックカリフラワー）／サラダカブ／赤カブ／里芋／アンデスレッド（赤ジャガイモ）／肉厚しいたけ 他



やすだ農園

東京都西東京市にて大正時代から約 100 年にわたり、先祖から受け継がれてきた畑を大切に守り、家族で営む野菜農家です。昔ながらの露地栽培を中心におこない、日々の手入れや草むしりも家族みんなで手作業で行い、直射日光をたくさん浴びて育つ栄養価が高く、味の濃い野菜が自慢です。

【イベントで販売予定の東京都産果物】

ブロッコリー／白菜／大根／里芋／カブ／ほうれん草／人参 他

他、出店者一覧（予定）

農園名	地域	出店品
坂本ファーム	八王子市	秋野菜
あみちゃんファーム	立川市	エディブルフラワー 他
内藤とうがらしプロジェクト	新宿区	内藤とうがらしの一味
木下園	東大和市	東京紅茶、東京紅茶ベにふうき 他
こびと農園	武蔵野市	カラフルにんじん、オータムポエム、グリーンリーフ、サニーレタス、サラダかぶ、あやめ雪かぶ、大根（青首・紅しくれ等）、ミニ白菜、里芋 他
山内ぶどう園	調布市	柿
西野農園	国立市	東京米（キヌヒカリ）
森田屋米店	杉並区	東の都米（八王子市高槻地区産）
奈良山園	久留米市	東京ゴールド（東京都産キウイ）

東京都産野菜の EC サービス「VEGESH TOKYO」野菜の受け取りの場として出店。

東京都内の地産地消を目指し、購入した商品を近くのお店等で受け取れる店舗受取型 EC サービスを運営する「VEGESH TOKYO」も出店。

今回の「農 to スパイスのマルシェ」開催期間中は VEGESH TOKYO で事前購入した東京都産野菜をコピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場で受け取ることができます。小売店には並ぶことのない東京都産野菜の新鮮で希少な味わいを、ご自宅でぜひお楽しみください。

※購入期限など、詳細は VEGESH TOKYO の web サイトをご確認ください (<https://vegesh.tokyo/>)

【期間中受取野菜セット】

- ・東京野菜セット（ココミニトマト、あやめ雪かぶ、コナス、カリフラワー）
 - ・レインボーキウイセット（8個）
- ※野菜の種類等はHPでご確認ください。
申込ページ→<https://datalab-jp.com/vegesh.tokyo/>
申込締切→11月18日（月）



■ VEGESH TOKYO とは

アールイー株式会社が開発した、送料無料の店舗受取型 EC サービス「VEGESH TOKYO」（以下「同サービス」）は、気候変動や国際情勢の変化などの様々な要因により不安定となっている「**食料安全保障の確保**」を、日本国民のいのちに直結する重大なテーマとして着目しています。

東京都には、**食料自給率 0%**^(※注1)の低さに加えて**渋滞問題**や**物流の人手不足**などの課題を多く抱えていることから、物価上昇や**環境負荷**の観点からも**持続可能な対策**が求められていると考えています。

これらの課題に対して、東京都産農産物の都内におけるサプライチェーン整備を促進し、地域内エコシステムを構築、東京の消費者ニーズに合う少量出荷対応、消費者がお買い求めになりやすい**送料負担がない仕組み**を、共同配送による物流システムにて解決し、東京都内の地産地消を促進しているサービスです。



VEGESH
TOKYO

さらに同サービスは、東京都デジタルサービス局が実施する、東京都スマートサービス実装促進プロジェクト「Be Smart Tokyo」のスマートサービス実装促進事業者である株式会社 unerry と連携しています。unerry の運営するリアル行動データプラットフォームを活用し、データ分析によるサービス改善および本サービスを必要とする方への情報発信に取り組みます。

東京都スマートサービス実装促進プロジェクト
Be Smart Tokyo

※注1：令和3年度（概算値）、令和2年度（確定値）の都道府県別食料自給率参照
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/zikyu_10-2.pdf

◆ イベント開催概要

- ・名称：農toスパイスのマルシェ
- ・開催日時：2024年11月23日（土・祝）～2024年11月24日（日）
各日 11:00～18:00
- ・開催場所：コピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場
- ・入場料：無料
- ・主催：コピス吉祥寺 <https://www.coppice.jp/>

※イベントの詳細は随時コピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/20173>) でご確認ください。

※販売予定の野菜や果物、メニュー等は、生育状況等により変更となる場合がございますので、ご了承ください。

※雨天決行、荒天中止いたします。

※画像はイメージです。

※イベントは、予告なく変更・中止する場合がございます。

コピス吉祥寺施設概要

コピス吉祥寺は、『**GREENING しよう。**』（GREENING = 生命力と新鮮さを回復させて、自然な状態の自分にもどすこと）というコンセプトのもと、この吉祥寺という街から、豊かな暮らし方を広めていくためのアイデアをたくさんご用意しております。

- (1) 施設名称 コピス吉祥寺 coppice KICHIJOJI
- (2) 所在地 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1 丁目 11 番 5 号
- (3) 交通 JR 中央線・総武線「吉祥寺駅」北口より徒歩 2 分
京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩 2 分
- (4) 建築概要 延床面積 約 46,000 m²/建物規模 A 棟 地下 1 階・地上 7 階、B 棟 地下 1 階・地上 9 階
- (5) 駐車場 100 台
- (6) web サイト <https://www.coppice.jp/>



[コピス吉祥寺アクセス MAP]



[コピス吉祥寺外観]



[A 館 3 階屋外スペース「GREENING 広場」]