

2019年3月21日(木・祝)
日本全国より18市町村の逸品が集う『旅するいっぴんいち』開催



日本各地の魅力を伝える「旅するマーケット」は、3月21日（木・祝）に、18市町村の逸品が集うマルシェ『旅するいっぴんいち』を開催します。

『旅するいっぴんいち』は、自慢の逸品や出店者との交流を通じて地域に触れ、「人と人」の新たな繋がりを構築するマルシェです。観光や地域活性化事業などに携わる人々が、セレクトターとして厳選した農作物、加工品、お酒、化粧品や工芸品などさまざまな逸品が集結します。舞台となる新虎通りは、一日限りの小さな商店街へと変貌を遂げ、選りすぐりのアイテムと出会えるお店が軒を連ねます。また、『旅するいっぴんいち』終了後には、セレクトターと共にまちの魅力について語り合う『旅する交流会』を開催します。“いまが旬の、いま知ってほしい”逸品に込めた想いや、関わる人々の温もりを通して、新たな地域の魅力をご体感ください。

<旅するいっぴんいち 開催概要>

- 名称： 旅するいっぴんいち
開催日： 2019年3月21日（木・祝）
開催時間： 第一部 10:00 - 16:00 旅するいっぴんいち *詳細は、2Pをご参照ください。
第二部 18:00 - 20:00 旅する交流会 *詳細は、3Pをご参照ください。
開催場所： 新虎通り 複数会場（旅するスタンド前、THE CORE KITCHEN / SPACE 他）
東京都港区西新橋2丁目17-4
※雨天時はTHE CORE KITCHEN / SPACE（東京都港区新橋4丁目1-1）にて屋内開催
参加費： 第一部 入場料無料
第二部 一人2,500円（税込）*buffet形式/フリードリンク制
出店数： 約20店舗（予定）
主催： 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合
共催： 経済産業省
企画運営： 旅するマーケット事務局、合同会社パッチワークス
旅するマーケット 公式サイト：<https://www.tabisuru-market.jp>
旅するいっぴんいち 公式SNS：<https://www.facebook.com/events/1388646847941942/>

<第一部> 『旅するいっぴんいち』詳細

『旅するいっぴんいち』は、「旅するマーケット」を主催する「2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合」に加盟する市町村をはじめとする約20店舗が出店します。観光や地域活性化事業などに携わる人々が、セクターとして厳選した農作物、加工品、お酒、化粧品や工芸品などの逸品が集結します。背景にある想いやストーリーを紹介しながら、セクター自ら販売も行います。

開催時間：10:00 - 16:00

開催場所：新虎通り 旅するスタンド前 東京都港区西新橋2丁目17-4

※雨天時はTHE CORE KITCHEN / SPACE（東京都港区新橋4丁目1-1）にて屋内開催

出展市町村：福島県／福島市、茨城県／つくば市、新潟県／十日町市・佐渡市、富山県／南砺市、
静岡県／伊東市・富士市・藤枝市、愛知県／蒲^{がまごおり}郡市、三重県／鈴鹿市、岐阜県／郡^{くじょう}上市、兵庫県／篠山市、
山口県／萩市・長門市、熊本県／菊池市、宮崎県／日^{にちなん}南市、鹿児島県／日置市、薩摩川内市

取り扱いラインアップ（一部）



とうふ屋さんの大豆バター | 鹿児島県薩摩川内市

セクター：island company 代表 山下 賢太

鹿児島島の離島、上^{かみこしまとう}甕島の最北端にあるとうふ屋「山下商店」が手がける「大豆バター」。九州産の丸大豆「フクユタカ」と喜界島の黒糖を材料に、動物性油脂を一切使用せず、植物性油脂だけで仕上げたコクのあるバターです。



富士山もち最中 | 静岡県富士市

セクター：ユウイチロウデザイン アートディレクター 鈴木 雄一郎

1952年創業より富士山の麓で和菓子屋を営む「田子の月」が、富士山のお菓子を世界に発信する新しいブランド「Peak」。富士山の恵みを受けた湧き水で炊き上げた十勝の小豆と、新潟産もち米「わたぼうし」を使用して丹念に作り上げられた最中です。



蒲郡メヒカリの唐揚げ | 愛知県蒲郡市

セクター：まちじゅう食べる水族館プロジェクトリーダー
がまごおり撰魚プロジェクト作業部会 山本 大輔

愛知県の水揚量95%を占めている蒲郡市のメヒカリ。冬から春にかけて旬を迎えた、栄養価が高く淡白な味わいが特長のメヒカリを、唐揚げにして提供いたします。



純米大吟醸 むかつく | 山口県長門市

セクター：元長門市地域おこし協力隊 津田 祐介

34年振りに酒造りを復活させた山口県阿武郡阿武町に酒蔵を構える「阿武の鶴酒造」。その酒蔵復活を記念し、長門市向津具産の^{むかつく}棚田米「ヒノヒカリ」を用い、長門の人々の手で丹精込めて醸造された純米大吟醸の限定酒です。

日本三大薬湯松之山温泉コスメセット | 新潟県十日市町市

セクター：にいがた観光カリスマ 柳 一成



日本一のホウ酸含有量を誇り、高温と高濃度の塩分が特長の十日町市松之山地域にある日本三大薬湯「松之山温泉」。屈指の名湯として、また美肌の湯としても有名な「松之山温泉」の温泉水を贅沢に配合したスキんケアセットです。

<第二部>『旅する交流会』 詳細

『旅するいっぴんいち』のセクターである市町村の観光や地域活性事業などに携わる人々と共に、まちの魅力について語り合う「旅する交流会」を開催します。食事をしながら、地域と地域が繋がり、新たにモノ・コトが生まれることを目的とした交流会です。

開催時間：18:00 - 20:00 (17:30 開場)

開催会場：THE CORE KITCHEN / SPACE (東京都港区新橋4丁目1-1)




参加費：一人 2500円 (税込) *buffet形式/フリードリンク制

定員：120名 *事前申し込み優先

申込方法：https://f.msgs.jp/webapp/form/19187_zjcb_156/index.do

『旅するマーケット』とは

『旅するマーケット』は、日本各地の旬の食材を使ったグルメや特産品の販売、地域に根づくさまざまな体験ができるワークショップを通じ、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルのマーケットです。建築家の長坂 常が設計した東京都道で初めて道路上に設置された食事施設「旅するスタンド」をはじめとして展開する「食べる場」、地域特産の食材を使った料理教室や地域に根づくものづくりを実際に体験ができる「創る場」、そして地域の新鮮な食材や加工品を購入することのできる「市場」の3つの体験する場を設け、日本各地の魅力を多様な視点からキュレーションすることで、新たな価値を提案していきます。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、訪日外国人の増加も見据え、官・民・地域が一体となり、日本全国の優れた魅力を発信。『旅するマーケット』は、2020年に向けてさまざまなテーマのもと、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、全国各地の地方創生にも貢献していきます。

 <p>「旅するマーケット」は、日本文化の魅力を発信するとともに2020年以降を見据えたレガシー創出のための文化プログラム「beyond2020プログラム」に認証されています。</p>	 <p>「旅するマーケット」事務局は、サービスの品質を見える化するための規格認証制度「おもてなし規格認証」の「紅認証」を取得しています。</p>	 <p>月末金曜は、少し早めに仕事を終えて、ちょっと豊かな週末を過ごしてみませんか？ 「旅するマーケット」事務局は、プレミアムフライデーを応援しています。</p>
---	---	--

2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合とは

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を、スポーツの祭典に留まるものではなく、これを契機に各地域が特色を活かしたさまざまな取り組みを行うことで、地域の活性化と魅力の発信につながると捉え、広域的な連携を図ることを目的に2015年6月に設立。意欲ある573市町村（2019年2月28日時点）が参加。世界に向けて日本と地域の魅力及び総合力を発信し、地域の活性化をより確実なものとしていきます。

取材に関するお問合せ

旅するマーケット PR OFFICE

HOW INC. TEL.03-5414-6405 / FAX.03-5414-6406 / E-MAIL. pressrelease@how-pr.co.jp