

## 『旅する新虎マーケット』

### 2017年夏の章「夏疾風物語 ローカル線でめぐる越後の祭り」

新潟5市が集い、2017年7月5日（水）よりスタート！！

**1 MURAKAMI**

村上市（新潟県）

**2 TSUBAME**

燕市（新潟県）

**3 SANJO**

三条市（新潟県）

**4 NAGAOKA**

長岡市（新潟県）

**5 TOKAMACHI**

十日町市（新潟県）



2017年2月、東京オリンピック・パラリンピックのシンボルストリートにもなる「新虎通り」にオープンした『旅する新虎マーケット』。7月5日（水）より2017年夏の章「夏疾風物語 ローカル線でめぐる越後の祭り」がスタートします。風土を生かした『祭り』を誇る越後の街、新潟県の村上市、燕市、三条市、長岡市、十日町市が「新虎通り」に集います。現代において人と地域をつなぐ架け橋の一つと言える『祭り』。その土地の伝統と文化の象徴である様々な『祭り』をテーマに、食、ショッピングをはじめ、地域の「文化」「人」「モノ」に触れることができるワークショップなど、さまざまな体験を通して、個性豊かなマーケットをつくり出します。

#### 旅する新虎マーケット 2017年夏の章 概要<sup>\*1</sup>

名称： 旅する新虎マーケット

期間： 2017年7月5日(水) - 10月1日(日) (旅するスタンドのみ、9月29日(金)まで)

参加自治体： 新潟県村上市、燕市、三条市、長岡市、十日町市

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<sup>\*2</sup>

共催： 経済産業省

協力： 一般社団法人新虎通りエリアマネジメント

企画運営： 旅する新虎マーケット事務局

(株式会社バルニバービ、株式会社BAGN、株式会社三越伊勢丹、森ビル株式会社)

住所： 東京都港区西新橋2丁目16番 他

公式サイト： <https://www.tabisuru-market.jp>

\*1 「旅する新虎マーケット」の詳細は、参考資料の1Pをご参照ください。

\*2 詳細は、参考資料の2Pをご参照ください。

## 『旅する新虎マーケット』とは

『旅する新虎マーケット』は、日本各地の旬の食材を活かしたグルメや、厳選したアイテムなど、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルの商業施設です。東京都道で初めて道路上に設置された食事施設\*1である建築家の長坂 常\*2により設計された「旅するスタンド」をはじめ、三越伊勢丹が日本全国から厳選したアイテムが揃う「旅するストア」や、テーマに連動し、さまざまな地域の食材を使ったスペシャルメニューを展開する「旅するカフェ」で構成されています。約3ヶ月ごとにテーマと出展自治体が替わり、季節ごとに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。『旅する新虎マーケット』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。

\*1：本施設は、都市再生特別措置法に基づく特例道路占用区域内において、地元のエリアマネジメント団体（一般社団法人新虎通りエリアマネジメント）が、道路法第32条による占用許可を受けて設置しています。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は、本施設を「旅するスタンド」として運営します。

\*2：詳細は、参考資料の2Pをご参照ください。

## 『旅する新虎マーケット』 2017年夏の章 テーマと出展自治体

### <2017年夏の章（7月～9月）の展開>

#### テーマ：夏疾風物語 ローカル線でめぐる越後の祭り

各地の風土とその地に根付いた暮らしには、たくさんの物語があります。『旅する新虎マーケット』2017年夏の章では、越後のローカル線で巡ることができる街が集います。ローカル線ならではの旅情感と各地の物語を乗せた列車がゆっくりと、そして彩り豊かに新虎通りの夏を駆け抜けます。

#### 出展自治体

村上市： 『村上大祭』の絢爛豪華な山車“おしゃぎり”がねり歩く歴史と文化が息づく街

燕市・三条市： 『燕三条 工場の祭典』で近年注目を集めるものづくりの街

長岡市： 日本三大花火大会のひとつ『長岡まつり大花火大会』の街

十日町市： 3年に一度開催される『大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ』の舞台の街

\*各自治体の祭りについての詳細は、3P - 6Pをご参照ください。

村上市『村上大祭』



燕市・三条市『燕三条 工場の祭典』



Photo：「燕三条 工場の祭典」実行委員会

長岡市『長岡まつり大花火大会』



十日町市『大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ』



草間彌生「花咲ける妻有」 Photo：Osamu Nakamura

## 『旅する新虎マーケット』の構成 \*価格は全て税抜価格 / メニューは一部抜粋

## 1. 旅するスタンド

(営業時間 11:00-15:00、17:00-21:00 L.O. 月曜日定休 / 代表電話:080-7968-8490)

4棟の常設スタンドに、出展自治体が有する食が集います。建築家の長坂 常が手がけたスタンドの中では、地域が誇るアイテムやアート、そして今回のテーマでもある「祭り」の彩りを設えた空間の中で、食のスペシャリストであるバルニバービとウェルカムが厳選した食材を様々なアレンジで提供。スタンド全体で地域の魅力を演出します。また、各スタンドには、これからの季節に最適なテラス席を新たに設置し、更なる賑わいを創出します。



## STAND 1: 長岡市

## 長岡市の祭り: 『長岡まつり大花火大会』



長岡花火の起源は、1879年に市内のお祭りで350発の花火を打ち上げたことから始まります。1945年8月1日に見舞われた空襲により市街地の8割を焼失、多くの尊い命が失われました。翌年1946年には、その復興を願い、「長岡まつり」の前身となる「長岡復興祭」が開催されました。1947年には、戦争により中止されていた花火大会が復活し、のちに「長岡まつり」として名称を変更。毎年8月1日は「戦災殉難者の慰霊の日」、2・3日を「花火大会の日」と定め、空襲で亡くなられた方々への慰霊、復興に尽力した先人への感謝、恒久平和の願いを後世に伝え続けています。毎年、約100万人が観覧する長岡花火は、慰霊と復興への願いと未来への平和の祈りを込めて打ち上げている花火大会です。

2017年開催会期: 2017年8月2日(水)、3日(木) \*8月1日(火): 長岡まつり前夜祭

## スタンド名: 長岡花火 旨いもん うちあげ亭

日本一の大河信濃川が育んだ豊潤な土壌と風土、そして山深い豪雪地帯から豊かな恵みを抱く日本海まで、多様な食文化が根づく長岡市。信濃川河川敷を舞台に打ち上げられる長岡花火と、燃え上がる炎を象どる火焰型土器から「火、灯し」をテーマに、色彩美あふれる空間の中で長岡の食と花火が華やかに競演します。

尺玉枝豆  
¥600~栃尾あぶらげ丼  
¥780長岡弁当  
¥1,100巾着ナスの蒸し焼き  
¥400

STAND 2 : 十日町市

十日町市の祭り：『大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ』



草間彌生「花咲ける妻有」 Photo : Osamu Nakamura



イリヤ&エミリア・カバコフ「棚田」 Photo : Osamu Nakamura

「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」は、過疎高齢化の進む日本有数の豪雪地・越後妻有（新潟県十日町市、津南町）を舞台に、2000年から3年に1度開催されている世界最大級の国際芸術祭です。「人間は自然に内包される」を理念に、農業を通して大地とかかわってきた「里山」の暮らしが今も豊かに残っている越後妻有の広大な大自然を美術館に見立て、アーティストと地域がコミュニケーションを取りながら作り上げたアートを道しるべに「里山」を巡ることが最大の特徴。アートによる地域づくりの先進事例として、国内外から注目を集めています。また、会期外でも、四季ごとのプログラムが開催され、約200点のアート作品を楽しむことができます。

四季プログラム / 「大地の芸術祭」の里 越後妻有 2017夏：2017年8月5日(土) - 20日(日)

第7回「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」：2018年7月末 - 9月中旬予定

スタンド名：へぎそば 十日町

自然と共生することの象徴であり、四季折々の美しい景観が広がる十日町市の棚田や緑ゆたかな里山の風景は、地域の人々に愛されています。その風土や文化の魅力をアートを通して発信する『大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ』の関連グッズで彩られた空間の中に、肥沃な土地から恵みを得た食材が並びます。

<p>小嶋屋総本店直送 へぎそば ¥1,000</p>	<p>妻有ポークと高長醸造の味噌の ピリ辛ぶっかけそば ¥900</p>	<p>特別純米酒 天神囃子 ¥620</p>	<p>吟醸 生 松乃井 ¥620</p>

## STAND 3 : 燕市 / 三条市

## 燕市・三条市の祭り：『燕三条 工場の祭典』



Photo : 「燕三条 工場の祭典」実行委員会

新潟県燕三条地域の名だたる企業が一堂に工場を開放し、ものづくりの現場を見学・体験できるイベント「燕三条 工場の祭典」。2013年のスタートより今年5回目を迎え、多種多様な製品を産み出している「工場(KOUBA)」に加えて、米どころとしても有名なこの地で農業に取り組む「耕場(KOUBA)」、この地で作られた産品を提供する商店などを営む「購場(KOUBA)」と、回を重ねる毎に参加企業が増加。会期中は、3種の「KOUBA」の普段は閉ざされている扉が開き、職人たちの手仕事を間近に見て、彼らと対話や、ワークショップを楽しむことができます。KOUBAを見学してみたい方、ものづくりに興味のある方、職人と話してみたい方など、大人から子供まで気軽に参加し、ものづくりとの出会いと、新しい発見をもたらしています。

2017年開催会期：2017年10月5日(木) - 8日(日)

## スタンド名：KOUBA食堂

金属加工品の産地として多種多様な逸品を産み出す工場をはじめ、米どころとしても有名なこの地で農業に取り組む燕市と三条市。そのものづくりを体感できるイベント『燕三条 工場の祭典』をモチーフとしたスタンドで、2市が誇る食材や器、カトラリーを使った「働く人のための食堂」がオープンします。



背油ラーメン (イメージ画像)  
¥未定



三条産のターメリック  
を使ったお惣菜  
¥300～



燕・三条のフルーツ  
を使ったカクテル  
¥700～

## STAND 4: 村上市

## 村上市の祭り：『村上市三大祭り』



江戸時代の初期、寛永10年(1633年)に、藩主 堀 直奇(ほり なおより)侯が現在の位置に西奈彌(せなみ)羽黒神社社殿を造営し、臥牛山(がぎゅうさん)の元羽黒から御遷宮した時に遷宮祭を行ったのがそもそものおこりとされる「村上大祭」。三基の神輿に御神霊を奉遷して、荒馬14騎、稚児行列を先導に町内を巡行する「お旅神事」で、19台のおしゃぎり(山車)は圧巻です。この「村上大祭」をはじめ、「瀬波大祭」、「岩船大祭」の村上市三大祭りが、7月～10月にかけて市内を彩ります。彫刻、漆塗りや金箔が施されたおしゃぎりの中には、200年以上前のものもあり、絢爛たる美しさです。

2017年開催会期：村上大祭 / 2017年7月6日(木) 宵祭、7日(金) 本祭

瀬波大祭 / 2017年9月3日(日) 宵祭、4日(月) 本祭

岩船大祭 / 2017年10月18日(水) 宵祭、19日(木) 本祭

## スタンド名：サケ 村上

かつて城下町として栄え、豪華絢爛な山車「おしゃぎり」で知られる「村上市三大祭り」が継承される村上市。この「祭り」をイメージした空間で、約百種類のメニューを持つ独自の鮭文化が継承されるほど村上市の人々に愛されている鮭をはじめ、豊かな気候が育んだ食材を使ったメニューが並びます。



岩船米のお弁当  
村上熟成塩引き鮭べん  
¥900



岩船米のお弁当  
村上牛べん  
¥1,000



特別純米 大洋盛  
¥550



〆張鶴 月  
¥480

## 2. 旅するストア Produced by ISETAN MITSUKOSHI

(営業時間 11:00 - 19:30 / 月曜日定休 / 電話:03-3432-2161)

商品の審美眼と編集力に定評のある三越伊勢丹が、ストア内を日本の古き良き“旅館”に見立て、「旅感 (RYOKAN)」をコンセプトに全国から厳選したアイテムを販売しています。2017年夏の章では、金属や木、紙などの素材を加工したアイテムや、塗り物・染物をはじめ、繊細な技術で作られた新潟5市の工芸を紹介。タンブラーやてぬぐいなど、夏に向けた季節感溢れる品々も揃います。



<p>村上市                      &lt;堆朱のふじい&gt;                      村上木彫堆朱                      ブローチ 牡丹唐草                      ¥8,000</p>	<p>燕市                      &lt;磨き屋シンジケート&gt;                      左：一口ビール                      ¥4,000                      右：2重ピアタンブラー                      ¥7,000</p>	<p>三条市                      &lt;マルナオ&gt;                      Sweet Morning                      黒檀                      ¥12,000</p>	<p>長岡市                      &lt;安達紙器&gt;                      Paper Made                      Paper Knife                      各¥3,800</p>	<p>十日町市                      &lt;染織工房きはだや&gt;                      てぬぐい                      左：¥1,200                      右：¥1,000</p>

## 3. 旅するカフェ

(営業時間 11:00 - 23:30 / 電話:03-6403-4141)

食を通して地方の魅力を発信してきたバルニバービが、テーマに合わせ、出展自治体の食材を用いたスペシャルメニューを提供。今回は、出展自治体5市の食材をアンティパストやタパスなどさまざまスタイルにアレンジした旅する前菜盛り合わせが、乾杯のドリンクに華を添えます。また、自治体で採れた旬のフルーツをふんだんに使い、さらに甘みを凝縮させたコンフィチュールを加えた特製のパフェが登場します。



<p>旅するパフェ (イメージ画像)                      ¥1,100</p>	<p>前菜盛り合わせ (イメージ画像)                      ¥1,200</p>

取材に関するお問合せ

旅する新虎マーケット PR OFFICE

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