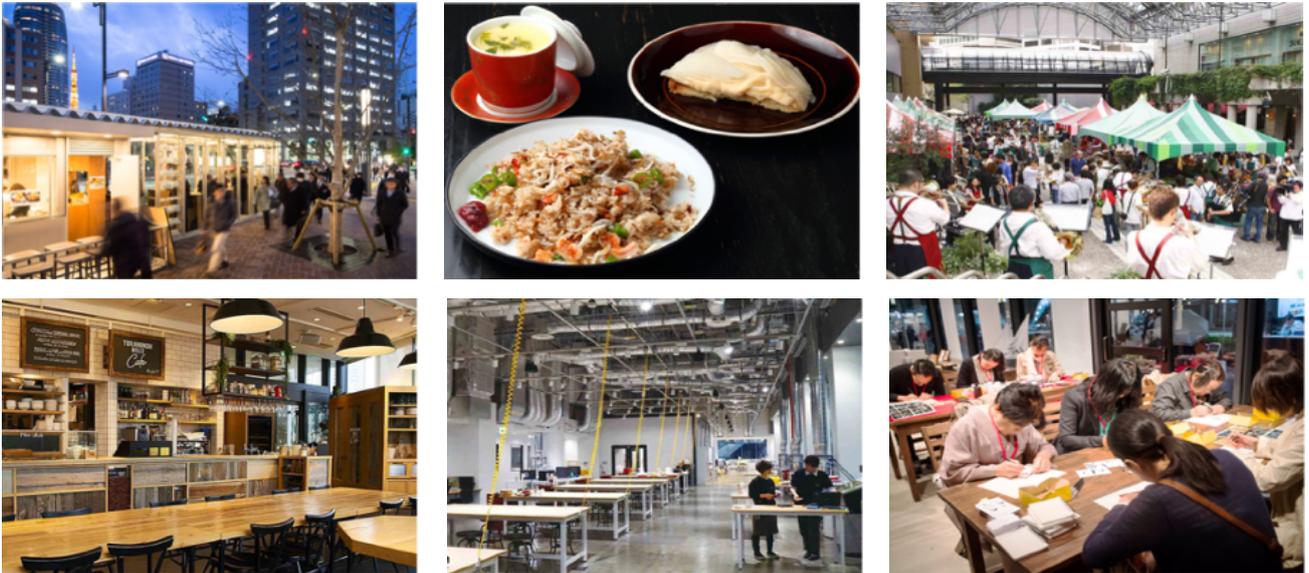


2018年4月、『旅する新虎マーケット』はエリアを拡大し、『旅するマーケット』として更に進化します。



2020年東京オリンピック・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」で、2017年2月のオープンよりさまざまな自治体の特産品やイベントを通して、地域の魅力を伝えてきた『旅する新虎マーケット』。2018年4月、『旅する新虎マーケット』は、「新虎通り」から虎ノ門ヒルズ、赤坂アーキヒルズまでエリアを拡大し、日本各地の旬の食材や郷土料理を食べる場所「食べる場」、地域に根づく繊細で丁寧なものづくりを体験できる場所「創る場」、そして新鮮な地域の食材や加工食品が買える場所「市場」を軸に、未だ知られていない地域の魅力を発掘、編集を行うことにより、より深く日本各地のさまざまな体験ができるマーケットへと進化していきます。

<旅するマーケット 開催概要>

名称： 旅するマーケット

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

(森ビル株式会社、株式会社バルニバービ、株式会社BAGN、株式会社TAM、株式会社第一プロGRESS、株式会社HOW)

アドバイザー：谷川 じゅんじ* (JTQ株式会社)、横川 正紀* (株式会社ウエルカム) *詳細は、5Pをご参照ください。

協力： 一般社団法人新虎通りエリアマネジメント、テックショップジャパン株式会社

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

展開場所： 新虎通り（旅するスタンド）、虎ノ門ヒルズ（虎ノ門ヒルズカフェ）、赤坂アーキヒルズ（TechShop Tokyo、アーキ・カラヤン広場）等

地図：



『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、地域に根付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^{*1}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^{*2}「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付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。

*1：詳細は、5Pをご参照ください。

*2：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。

 <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>
---	---	--

『旅するマーケット』の構成

1. 食べる場

「食べる場」として日本各地の食を届けるのは、「旅するスタンド」と「虎ノ門ヒルズカフェ」。「旅するスタンド」では、食のスペシャリストであるバルニバービが厳選した食材を多彩なアレンジで提供。旬の食材を使った絶品料理と相性の良い地酒が楽しめるのも魅力です。また、スタンド内では、地域が誇るアイテムや特産品、各地域の歴史や情報を愉しむこともでき、スタンド全体で地域の魅力を演出します。また、ミシュラン一つ星チャイニーズフレンチレストラン『Chi-Fu』の東 浩司シェフが料理を監修するデリカフェ「虎ノ門ヒルズカフェ」では、参加自治体の新鮮な食材をにを使ったオリジナルデリメニューの展開や、地域の郷土料理や特産品を使った食のワークショップなどが楽しめます。

旅するスタンド

営業時間：11:00 - 15:00、17:00 - 22:00 L.O. (11:30 - 19:00 L.O./土日祝)

定休日：日曜日（月曜日が祝日の場合/日曜日営業、月曜日休業）

住所：東京都港区西新橋2-16-6先

電話：080-7968-8490

*常設で営業しています。



虎ノ門ヒルズカフェ

営業時間：8:00～23:00 (8:00～22:00/土日祝)

定休日：不定休

住所：東京都港区虎ノ門1-23 虎ノ門ヒルズ 森タワー 2F

電話：03-6206-1407

*「旅するマーケット」としての展開は、不定期となります。



▶2018年4月4日（水）から6月29日（金）までの「旅するスタンド」展開 *価格は全て税抜価格 / メニューは一部抜粋

スタンド名：日本酒スタンド

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自治体の地酒を、常時30種類以上取り揃えた日本酒を愉しめるスタンドを展開します。希少銘柄や限定酒などをはじめとした豊富なラインアップの中から、テーマに合わせた飲み比べセットや日本酒と相性の良いお料理とのペアリング、そして日本酒セミナーの実施と、日本酒初心者の方から愛好者の方まで心ゆくまで日本酒を堪能いただけます。

TABISURU
酒
SAKE STAND

日本酒の量り売り

日本酒を自宅で楽しみたい、気になる銘柄を少しずつ試してみたい、ギフトに贈りたい。そんなご要望に応える量り売りサービスがスタートします。リターナブル瓶を使ったオリジナルテイクアウトボトルで提供いたします。

- ・一合 ¥500～
- ・オリジナルボトル ¥500



イメージ画像

ランチタイム メニュー

日本酒や酒粕などを使って創作した定食メニューをベースに、さまざまな地域の郷土料理、B級グルメなどを月替りで展開します。



長岡産酒粕チーズのハンバーグ定食
¥815



せんざんぎ定食
¥740

ディナータイム メニュー

日本酒が持つ個性ある味わいをさらに楽しむことができる小皿料理が登場します。



神楽南蛮味噌キャベツサラダと煮卵
¥380



薩摩川内市のキビナゴの刺身
¥520



チーズの山形味噌漬け
¥620



カツオの酒盗 萩の柑橘風味
¥400



宇和島産のじゃこ天
¥380



鈴鹿市 丸勝さんの佃煮
¥280～

2. 創る場

日本各地の卓越したものづくりが体験できるさまざまなワークショップを開催します。金属・溶接・木工・電気・樹脂・裁縫・カラーリングなど、最先端の本格的な工作設備を多数完備した「TechShop Tokyo」や、赤坂アークヒルズのアーク・カラヤン広場、虎ノ門ヒルズカフェなどで、日本のものづくりに触れる機会を創出します。

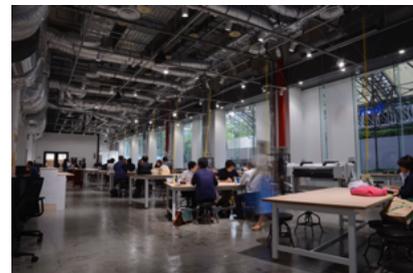
TechShop Tokyo

営業時間：10:00～23:00（10:00～21:00／土日祝）不定休

住所：東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル3階

電話：03-5797-7110

*「旅するマーケット」としての展開は、不定期となります。



北海道下川町による「旅するマーケット」ワークショップ開催

アークヒルズで5月に開催する「木とあそぼう 森をかんがえよう with more trees」に「旅するマーケット」のワークショップとして、北海道下川町が出店します。



白樺の樹皮で森のしおりづくり

北海道の白樺の樹皮を使った森のしおりづくりを行います。

開催日時：5月3日（木）

10:00- / 11:00- / 13:00- / 14:00- / 16:00-

定員：各回10名

所要時間：約20 - 30分

参加料金：1枚500円

対象年齢：5歳以上

*保護者同伴の場合は0歳以上

講師：しらかば sulo



バードコールづくり

北海道下川町の森の枝木で、野鳥と会話を楽しむ

バードコールをつくります。

開催日時：5月3日（木）、4日（金）、5日（土）

全日 11:00-/14:00-

定員：各回5名

所要時間：約30 - 50分

参加料金：1500円

対象年齢：6歳以上

*10歳以下は保護者同伴

講師：森のキツネ



<木とあそぼう 森をかんがえよう with more Trees>

開催日時：2018年5月3日（木） - 5日（土） 10:00 - 17:00

会場：アークヒルズ アーク・カラヤン広場

概要：「もっと木を」というコンセプトのもと、音楽家・坂本龍一氏の呼びかけによって設立された森林保全団体「more trees」と森ビルが主催する木とふれあい、森を感じるイベント

3. 市場

日本各地の旬の採れたて食材や、地域ならではの加工食品を「旅するマーケット」ならではの視点とネットワークで集め、2009年9月からスタートした東京を代表するファーマーズマーケットの一つ「ヒルズマルシェ」や、新虎通りエリアなどで販売いたします。また、生産者や出店者とのコミュニケーションを楽しみ、食を通して地域に触れることのできるで豊かな時間と新しいコミュニティーを育む「市場」を目指していきます。

ヒルズマルシェ

開催日：毎週土曜日 10:00～14:00

毎週火曜日 11:00～19:00

会場：東京都港区赤坂1-12-32 アーク・カラヤン広場

*「旅するマーケット」としての出店は、不定期となります。



『旅するマーケット』の関係者プロフィール

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

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570市町村（2018年3月5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く。

たにがわ 谷川 じゅんじ

JTQ代表/スペースコンポザー。2002年、空間クリエイティブカンパニー・JTQを設立。“空間をメディアにしたメッセージの伝達”をテーマに、さまざまなイベント、エキシビション、インスタレーション、商空間開発を手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主なプロジェクトとして、パルルーブル宮装飾美術館Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、GINZA SIXグランドオープニングセレモニーなど。2018年現在、外務省 JAPAN HOUSE ロサンゼルスエグゼクティブアドバイザー、MEDIA AMBITION TOKYO アーティスティックディレクター、東京ミッドタウン日比谷 LEXUS meets… “HIBIYA” プロデューサー等を務める。



よこかわ まさき 横川 正紀

2000年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONEや GEORGE' Sなど複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め、2003年にニューヨーク発 DEAN & DELUCA の日本での展開をスタート。2007年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務なども積極的に行う。その後も、2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。2016年に株式会社ウェルカムと株式会社ディーンアンドデラーカジャパンは、「株式会社ウェルカム」として合併した。



ながさか じょう 長坂 常

スキーマ建築計画代表。1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げシェアオフィス「HAPPA」を経て、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

