

日本全国より20自治体の逸品が集う『旅するいっぴんいち Vol.2』 2019年9月14日(土) 開催



日本各地の魅力を伝える「旅するマーケット」は、20自治体の逸品が集うマルシェ『旅するいっぴんいち Vol.2』を9月14日(土)に開催します。

『旅するいっぴんいち』は、「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1日限定のマルシェです。今年3月の開催続き、第2回目を迎える『旅するいっぴんいち Vol.2』では、日本全国から集結した20市町村の地域活性などに携わる人々がセクターとして持ち寄った食材、加工品、生活雑貨、お酒などのさまざまな隠れた逸品と地域に根付くものづくりが体験できるワークショップが新虎通りに集結します。また、新虎通りエリアに位置する『旅するいっぴんいち』の連携店舗では、『旅するいっぴんいち』で出品された食材を使ったメニューやアルコールを提供し、エリア全体で各地域の魅力を楽しむことができます。また、ご来場者の方の投票によって一番心に響いた逸品を決定する「いっぴんいちアワード」も開催。舞台となる新虎通りエリアが、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それぞれの産地に触れることができるお店が軒を連ねます。『旅するいっぴんいち』終了後には、地域バイヤーや出店者と共にまちの魅力について語り合う『旅するうたげ大交流会』も開催。“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、地域の新たな魅力をご体感ください。

<旅するいっぴんいち Vol.2 開催概要>

名称： 旅するいっぴんいち Vol.2
開催日： 2019年9月14日(土)
開催時間： 旅するいっぴんいち 10:00 - 16:00 *詳細は、2P-5Pをご参照ください。
旅するうたげ大交流会 -旅するいっぴんいちver.- 16:00 - 19:30 *詳細は、6Pをご参照ください。
開催場所： 新虎通り
東京都港区西新橋2丁目16-6 先
※雨天時は、虎ノ門ヒルズアトリウムにて屋内開催
入場料： 無料
出店自治体： 20自治体
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
協力： 一般社団法人 新虎通りエリアマネジメント
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 Vol.2 公式SNS： <https://www.facebook.com/events/2914033855333889/>

<『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20自治体が出店します。観光や地域活性事業などに携わる人々が、セクターとして厳選した食材、加工品、生活雑貨、お酒の逸品が並び、地域に根付いたものづくりを体験することができるマルシェです。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。また、会場となる新虎通りに位置する『旅するいっぴんいち』の連携店舗でも、『旅するいっぴんいち』ならではの地域特産の食材を使った料理・お酒の提供します。新虎通りエリアで選りすぐりの逸品を通して、さまざまな地域の魅力に触れてください。

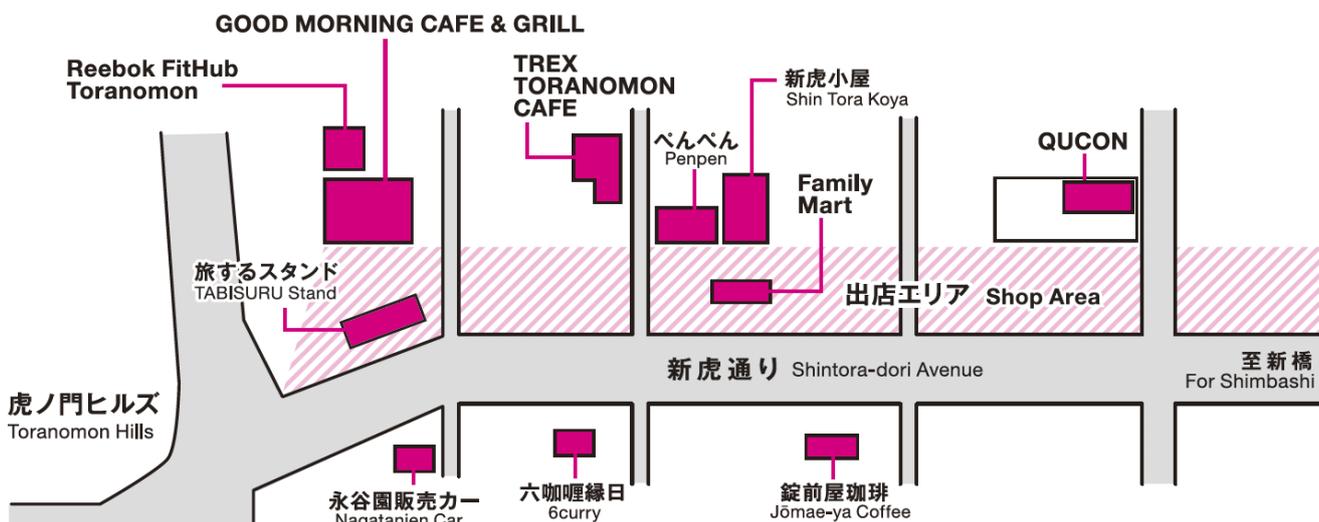
開催時間： 10:00 - 16:00

開催場所： 新虎通り 東京都港区西新橋2丁目16-6先

※雨天時は、虎ノ門ヒルズアトリウムにて屋内開催

出店市町村： 福島県／郡山市・白河市・南相馬市、茨城県／つくば市、埼玉県／本庄市、新潟県／十日町市・長岡市・湯沢町、長野県／辰野町・茅野市、静岡県／三島市、三重県／桑名市・鈴鹿市、兵庫県／宍粟市・三木市、鳥取県／鳥取市、徳島県／上板町、福岡県／大川市・八女市、鹿児島県／日置市

連携店舗： 旅するスタンド、グッドモーニングカフェ&グリル 虎ノ門、Trex TORANOMON CAFE、新虎小屋、六咖喱縁日、錠前屋珈琲、ファミリーマート新虎通り店、担々麺 ぺんぺん、Reebok FitHub Toranomom、QUCON、新虎マルシェ、永谷園販売カー



取り扱いアイテム・ワークショップ ラインアップ (一部抜粋)

ふくしまふじシードル | 福島県郡山市

セクター：ふくしま逢瀬ワイナリー 渡辺 学

太陽の恵みをたっぷり受け、完熟した芳醇な甘味と酸味のバランスが特徴の福島県産の林檎「ふじ」を100%使用して醸造。全国林檎コンクールで金賞受賞歴のある農家の林檎を使用したドライながらも林檎の甘みと旨味を最大限に引出したシードルです。



*Trex TORANOMON CAFEでも、有料提供します。

iriser ガラスアクセサリー | 福島県南相馬市

セクター：アトリエiriser 佐川 美和子

かつて避難指示区域であった福島県南相馬市小高区で生まれたガラス工房「iriser (イリゼ)」。相馬野馬追の里にちなんだ蹄鉄をモチーフに、女性ガラス職人たちがひとつひとつ手作りしたアクセサリーです。



もっくん珈琲 | 茨城県つくば市

セレクトター：up Tsukuba 共同代表 堀下 恭平

つくば市で移動カフェを10年間運営した後、実店舗をオープンした「もっくん珈琲」。昨年初開催の「つくばコーヒーフェスティバル」の創設メンバーとして地域活性に携わりながら、自店ではスペシャルティグレードの自家焙煎コーヒー豆、テイクアウトドリンク、かき氷などを提供している地域に愛された名店です。



本庄のまちの香り（アロマオイル） | 埼玉県本庄市

セレクトター：建築デザイナー／常勤 大橋 千賀耶

古い建築、路地が楽しい本庄市の商店街の通りや交差点の、むかし／いま／もっと楽しくなるこれからの表現したアロマオイル。「まち」を表現したアロマオイルの香りとビジュアルで本庄の空気感をお楽しみください。



魚沼産コシヒカリの量り売り | 新潟県十日町市

セレクトター：地層食堂 須田 恵

山から湧き出す雪解け水を含む綺麗な天然水と、山間部における昼夜の激しい温度差が、粘りがある強い甘味を生み出す魚沼産コシヒカリ。今回は、国際的に安全管理の評価を得ている農産物だけが取得できるグローバルGAPを獲得した、希少な銘柄の精米仕立てのお米が量り売りで楽しめます。

*旅するスタンドで、ご試食いただけます。



吉醸 純米大吟醸 有機（日本酒） | 新潟県長岡市

セレクトター：越銘醸 五十嵐 昭夫

平成16年の中越地震で大きく被害を受けた耕作放棄田を地元の酒屋さんと共に田んぼを作り直し、合鴨農法で丹精込めて育て上げた有機栽培米「越淡麗」だけを使って醸した純米大吟醸です。香り華やかな香りと上品なコクが堪能できる極上的一本です。

*旅するスタンドで、ご試飲いただけます。



ジャパニーズクラフトジン 湯沢 | 新潟県湯沢町

セレクトター：プロデューサー 近郷 正樹

農家の減少に伴い、絶滅の危機に瀕している新潟野菜であるかぐら南蛮を守り、その美味しさを全国に知ってもらうために作られたクラフトジン「湯沢」。かぐら南蛮の甘さ・辛さ・深みを感じられる、通常は市販されていない希少なジンです。

*TRES TORANOMON CAFEでも、有料提供します。



天然野彩 パンケーキキット | 長野県辰野町

セレクトター：菜園トラベラー（TURNS地域バイヤー）町田 剛

長野県辰野町産の米粉と野菜パウダーを使用した、安心安全のパンケーキキットです。減農薬で栽培したお米を製粉した完全グルテンフリーの米粉と、無農薬野菜を手作業で低温乾燥した野菜パウダーを用いて丁寧に作られた色あざやかなパンケーキをお楽しみください。



蓼科牛Ittou製 蓼科牛レトルトホワイトカレー | 長野県茅野市

セレクトター：蓼科牛Ittou 代表 角田 大徳

蓼科山の裾野に広がる自然豊かな恵まれた環境の中で育った蓼科牛。良質な脂肪で柔らかく甘みのある味わいが特徴の蓼科牛の美味しさを、工夫を凝らしたホワイトカレーでレトルトで気軽に楽しめます。

*六咖喱縁日では、蓼科牛の旨味をご堪能いただけるメニューを有料提供します。



みしまコロッケ | 静岡県三島市

セレクトター：レカント オーナー 伊佐 勝弘

箱根西麓で育ち、手掘りで丁寧に収穫された三島馬鈴薯（メークイン）を使った外はサクサク、中はしっとりとしたクリーミーな「みしまコロッケ」。素材の味を活かした芳醇なコクを持つ、三島市のソウルフードをご堪能ください。



桑名もち小麦 | 三重県桑名市

セレクトター：小麦マイスター 保田 与志彦

今まで民間で生産されておらず幻の小麦と言われていた小麦の新品種「もち小麦」。桑名市で育った「桑名もち小麦」は、小麦の風味そのままに、でんぷん質に驚くほどの粘りと弾力があるのが特徴です。モチモチとした独特な食感をお楽しみください。

*新虎小屋では、「もち小麦のおやつ」として有料提供します。



ItWokashi 大福 | 三重県鈴鹿市

セレクトター：株式会社兆久 事業統括マネージャー 川合 将之

三重県鈴鹿市の300年以上続く老舗和菓子屋「大徳屋 長久」の16代目当主が打ち出す新ブランド「ItWokashi」。斬新な風味のラインアップと、究極な柔らかさを追求した新感覚の大福は、スタイリッシュなパッケージでお土産にも最適です。



万能包丁 三寿ㇺ | 兵庫県三木市

セレクトター：地域バイヤー 水野 愛理

創業昭和21年より、錆びにくい素材を採用しながらも独創的なデザインと最高級の切れ味を実現した「三寿ㇺ」の包丁。播州地域で愛され続けてきた包丁を、当日は実際にお試しいただけます。



新甘泉 | 鳥取県鳥取市

セレクトター：鳥取市観光大使 山田 雅行

平成20年に開発された梨の新種「新甘泉」。鳥取市南部に位置する星が美しい佐治町の「たにがみ農園」で丁寧に生産された、みずみずしさと高糖度な甘さを兼ね備えた美味しさが特徴の梨です。



ミルク専用抹茶パウダー | 福岡県八女市

セレクトター：Capoon 古田 和貴

山間の小さな小さな土地で大切に育てられた八女産の抹茶を独自にブレンド。茶葉がもつ本来の甘みと深いコクを残しつつも、牛乳やケーキなどの乳製品との相性を一番に考慮して開発された抹茶パウダーです。

*GOOD MORNING CAFEでは、「八女抹茶かき氷」として有料提供します。



緋色窯 陶器の珈琲サーバー | 鹿児島県日置市

セレクトター：美山笑点 日置市地域おこし協力隊 伊藤 明子

薩摩焼の里と呼ばれる日置市の美山で唯一の女性陶芸家 緋色窯さんが手がける「陶器の珈琲サーバー」。釉薬をかけず、最も古い窯のかたちである穴窯で焼き締めることで生まれる唯一無二の表情を持つサーバーです。



白河だるまの絵付け体験 | 福島県白河市

セクター：白河だるま総本舗 横山 一美

白河藩主松平定信公がお抱え絵師・谷文晁たにぶんちやうに命じて考案彩色させたのが始まりと言われる「白河だるま」。東北系のだるまに比べて丸みがあり、穏やかな顔をしているのが特徴です。真白のだるまに想い想いの絵付けを施し、世界にひとつだけのだるま作りをご体験ください。

開催日時：10:00 - /11:00 - /13:00 - /14:00 - /15:00 -
*各回40分程度

開催場所：新虎通り沿道 東京都港区西新橋2-17-4

※雨天時/虎ノ門ヒルズ アトリウム (東京都港区虎ノ門1-23-1) で開催

参加費： だるま1つにつき 1,000円 (税込)

申込方法：下記URLよりお申し込みください。

<https://peatix.com/event/1320686/>



森林豊かな宍粟市の木片で街をつくる | 兵庫県宍粟市

セクター：しゃかいか!ライター 西村 吉晃

日本酒発祥の地とも言われる兵庫県宍粟市は、古くから発酵文化を育んできた歴史あるまち。その豊かな食文化を支えてきたのが、市の全面積の9割を占める森林です。恵まれた環境の中で育った木片にビルや電車などを描くことも向けワークショップを開催します。

開催時間：10:00 - 16:00

開催場所：新虎通り沿道 (東京都港区西新橋2-17-4)

※雨天時/虎ノ門ヒルズ アトリウム (東京都港区虎ノ門1-23-1) で開催

申込方法：事前申込不要 *現地で随時受付



天然藍染料(すくも)を用いた阿波藍の藍染めワークショップ | 徳島県上板町

セクター：上板町技の館 榎山 昌史

藍の栽培面積、染液の原料「すくも」の製造・出荷量の全てにおいて日本一を誇る藍のふるさとである徳島県上板町。その徳島でつくられたすくも「阿波藍」のワークショップです。

開催日時：10:00 - /10:40 - /11:20 - /13:00 - /13:40 - /14:20 - /15:00 -
*各回40分程度

開催場所：新虎通り沿道 東京都港区西新橋2-17-4

※雨天時/虎ノ門ヒルズ アトリウム (東京都港区虎ノ門1-23-1) で開催

参加費： ハンカチ1枚につき 1,000円 (税込)

申込方法：下記URLよりお申し込みください。

<https://peatix.com/event/1320439/>



大川組子のコースター製作体験 | 福岡県大川市

セクター：大川市インテリア課 持木 麻里

職人の長年の勤と卓越した技術で、釘を使わずに0.01ミリ単位で厚さを調整した木材を一つひとつ組み、精巧な幾何学模様の組み合わせで図柄を表現する「大川組子」。組子で作り上げるコースターのワークショップで、職人技をご体感ください。

開催時間：10:00 - /11:00 - /12:00 - /13:00 - /14:00 - /15:00 -
*各回20分程度

開催場所：新虎通り沿道 東京都港区西新橋2-17-4

※雨天時/虎ノ門ヒルズ アトリウム (東京都港区虎ノ門1-23-1) で開催

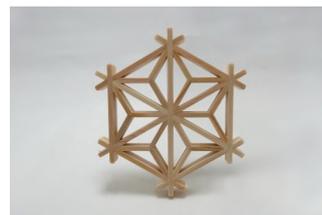
参加費： 1,200円 (税込)

1,350円 (税込)

*当日コースをお選びください。

申込方法：下記URLよりお申し込みください。

<https://peatix.com/event/1320709/>



<『旅するうたげ大交流会』-旅するいっぴんいちver.- 詳細>

日本各地の特産食材を使ったお料理が楽しめる「旅するスタンド」で、地域にかかわる“人”や“思い”が出会い、結びつく場として定期的に開催されている「旅するうたげ」。今回の『旅するいっぴんいち』の開催後には、『旅するうたげ大交流会-旅するいっぴんいちver.-』と題し、出店者・関係者をはじめ、地域に関わるさまざまな参加者が、それぞれのまちの魅力や地域の活動や関わり方などを語りあう交流会を開催します。お食事をしながら、地域と地域が繋がり、新たにモノ・コトが生まれる交流会にご参加ください。

開催時間：16:00 - 19:30

開催会場：旅するスタンド、Trex TORANOMON CAFE
東京都港区西新橋2丁目17-4

参加費： 無料 *ご飲食は、キャッシュオンにてお支払ください。

定員： 70名

申込方法： 下記URLよりお申し込みください。

<https://tabisuru-koryukai0914.peatix.com>

<参考資料>

『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、日本全国の魅力や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。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・パラリンピック競技大会の開催を、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584市町村（2019年9月10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か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