

人を、想う力。街を、想う力。



EAT & LEAD

たべも、つながる、生きる、ちから



丸の内  
Reデザイン

2023年3月22日

報道関係各位

三菱地所株式会社

一人ひとりが「発酵」することで、まちも「発酵」する。発酵食で人もまちも元気に。  
日本医学会総会の開催と合わせ、健康に関する意識が高まるこの時期  
**「HAKKO MARUNOUCHI 2023 Spring」開催**  
4月22日（土）には、発酵のエキスパートを招いたスペシャルトークイベントも実施

三菱地所株式会社は、2021年より推進している「EAT&LEAD」プロジェクト<sup>※1</sup>の一環として、2023年4月1日（土）～5月7日（日）の期間、「丸の内から発酵食で心も、身体も、健康に。人も、まちも、元気に」をテーマに、「HAKKO MARUNOUCHI 2023 Spring」を開催します。

本プロジェクトでは、心身のウェルネスを叶える日本の食文化「発酵」に着目し、日常の食生活に取り入れる工夫や喜びを学び、発酵食を推奨する「HAKKO MARUNOUCHI」イベントを展開しています。

今回は、“みんなで健康 みんなの医療 みんなが長寿”をテーマに当社が特別協力として開催される「第31回日本医学会総会 2023 東京博覧会」の会期に合わせて、健康に対する意識が高まるこの時期に、発酵食を取り扱っている丸の内エリアの9店舗と連携し、寒暖差が大きく体調の揺らぎが出やすい春だからこそ食べていただきたい厳選メニューを展開。長期熟成味噌で仕立てた新提案ドリンクや塩麹漬けのソーセージなど、多様なラインナップとなっています。

さらに、4月22日（土）には、EAT&LEADプロジェクトの活動拠点の一つである、TOKYO TORCH 常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」にて、京都で唯一の種麹屋であり、創業約300年以上の老舗 株式会社菱六代 表取締役社長の助野彰彦さん、株式会社麹の学校代表・麹文化研究家・元蔵人のなかじさん、発酵料理家の村上友美さんを招いたスペシャルトークイベント「おいしくてカラダに嬉しい発酵のはなし」を開催します。当日は、ゲストによる発酵人生や麹・日本食についてのトーク、参加者がご自身の体温で3日間育てる「ポケット麹」デモンストレーションも実施。発酵食たっぷりの一汁一菜の軽食とともに、「発酵」を通じて、丸の内エリア全体で人生100年時代の健康について考える機会を提供します。



今後も「EAT&LEAD」プロジェクトでは、食を楽しむ様々なイベントを通し、一人ひとりの健康に寄り添う活動を推進していきます。



EAT & LEAD  
たべも、つながる、生きる、ちから

【EAT&LEADプロジェクトとは】<sup>※1</sup>

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという思いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。

EAT&LEAD 詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

## 「HAKKO MARUNOUCHI 2023 Spring」概要

期 間：2023年4月1日（土）～5月7日（日）  
開 催 場 所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」・  
みそスープ BAR ほか丸の内エリアの飲食店  
公 式 U R L：<https://shokumaru.jp/hakkomarunouchi2023-sp/>  
主 催：三菱地所株式会社

### ■ SPECIAL TALK EVENT 「おいしくてカラダに嬉しい発酵のはなし」

内 容：ゲストによる発酵人生や麹・日本食についてのトークや、参加者がご自身の体温で3日間育てる「ポケット麹」でもんストレーション、村上さん監修による発酵食たっぷりの一汁一菜の軽食とともにお楽しみいただけます。

開 催 日 時：4月22日（土）13:00～14:30（開場：12:30）

場 所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」

定 員：25名

参 加 費：無料

予 約 方 法：EAT&LEAD 公式 Peatix <https://hako-marunouchi2023s-st.peatix.com>

登 壇 者：株式会社菱六 代表取締役社長 助野彰彦さん

株式会社麹の学校代表、麹文化研究家、元蔵人 なかじさん

発酵料理家 村上友美さん



### ■ 丸の内エリアでの発酵メニュー・商品を展開している店舗のご紹介(一部)※価格はすべて税込

#### 丸の内二丁目ビル 1F



長期熟成味噌で仕立てた新提案ドリンク  
「TRADITION」  
¥440  
@Marunouchi Happ.  
Stand & Gallery

#### 丸ビル 3F



「KOJI CLEAR」  
700ml ¥1,566  
@TSUTAYA BOOKSTORE  
MARUNOUCHI  
(物販のみ・店内飲食不可)

#### 新丸ビル B1F



「自然栽培原料の熟成ぬか床」  
500g ¥1,037  
@日本の御馳走 えん

#### 有楽町ビル 1F



「そらくもポーク塩糍漬けと  
ソーセージ」  
¥3,300  
@有楽町 micro  
FOOD&IDEA MARKET

#### TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F



「季節食材のお味噌汁」  
単品 ¥500  
@みそスープ BAR

#### 新丸ビル B1F



「とろろそば」  
¥950  
@酢重正之 楽

## 参考

### 【日本医学会総会 2023 東京 博覧会について】

「みんなで健康 みんなの医療 みんなが長寿」をテーマに、こどもから大人まで学生から医療に関わる人まで楽しく学べる展示会。最先端の医学・医療・技術の展示から、運動・食事・病院の体験企画まで、健康をキーワードにしたからだにまつわる知りたいが詰まった博覧会。

期 間：2023年4月15日（土）～23日（日）

会 場：東京国際フォーラムおよび丸の内／有楽町エリア

公式 HP：<http://isoukai-expo.jp/>

### 【My Shokudo Hall&Kitchen について】

「MY Shokudo Hall & Kitchen」では、“食を通じて”おいしく・身体がよるこぶ食力を高めること。生活者と生産者をつなげること。食を通じてコミュニケーションを高めること。この3つを目的に“食”について知り、学び、つくり、体験するプログラムと仕組みを展開しています。また、店内では平日 11:30～14:00の間、全国各地の旬の食材や発酵食材を使った具沢山のお味噌汁とおむすびのスタンド「みそスープ BAR」を展開。

公式 HP：<https://mhk-tokyotorch.jp/>

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



丸の内  
Re デザイン

三菱地所は、2020年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ<sup>※</sup>」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：[https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124\\_marunouchinext.pdf](https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf)

### <本件に関する一般の方のお問い合わせ先>

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100 (11:00～21:00)

※但し、日曜・祝日は 20:00 まで（連休の場合は最終日のみ 20:00 まで）