

丸の内で「生産者」と「消費者」を繋ぐ！生産者自慢の旬な食材を直接“量り売り” 「gramme Marché 2019(グラムマルシェ)」開催

— 今年は安心・安全にこだわるパンの名店が集結！ —

開催日時：3月27日(水)～29日(金) 11:00～19:00

開催場所：丸ビル1階 マルキューブ

丸の内では、3月27日(水)～29日(金)の3日間、“都市における食のあり方”を考える「食育丸の内」プロジェクト※の一環として、株式会社寺岡精工の協力のもと“量り売りをテーマにした”マルシェイベント「gramme Marché 2019」を丸ビル1階マルキューブにて開催いたします。

「gramme Marché 2019」は、お客様との会話を大切に、欲しい食材を無駄なく必要な分だけg(グラム)単位で量って購入できる“量り売り”をテーマに、全12店舗が集い、安心・安全な食材を生産者から直接販売するイベントです。

今回は本イベント初の試みとして、全8店舗のパン屋さんが出店。表参道や三軒茶屋に店舗を構える人気店や、地域密着型の名店などが丸の内に集結します。安心・安全に楽しんでいただくために、食材の素材にこだわることはもちろん、作り手が一つ一つ丁寧にかつ心を込めて作り上げたメニューがマルシェに並びます。「How Lovely」や「AUX BACCHANALES」では、こだわりの菓子パンや焼き菓子を、イベントのテーマにあわせて特別にグラム単位の“量り売り”スタイルでも販売します。

さらに、厳選された天然食材を使用したコンフィチュール(ジャム)やパンに塗るスプレッドを販売する「メゾンレモンド1830」や、砂糖、香料、着色料、二酸化硫黄を一切使用していないドライフルーツとナッツを販売する「FAR EAST BAZAAR」が出店するなど、こだわりのパンのお供にうってつけの逸品をあわせてお楽しみいただけるのも、今年のイベントならではの魅力です。

三菱地所株式会社は、「食育丸の内」プロジェクトとしてこれまでマルシェなどイベントの開催を通じ、延べ5,000団体を超える生産者(地域)の皆様とのネットワークや交流を築いてまいりました。今後も当活動を通じて、“安心・安全”、“環境”、“都市と地方食の交流”など、食を豊かにするきっかけづくりやライフスタイルを考える機会を提供していきます。

※「食育丸の内」プロジェクトとは <www.shokumar.jp>

丸の内再開発が進む2008年に“今後の街はどうあるべきなのか?”と考えるめぐらせ、三菱地所がスタートしたプロジェクト。在勤者数がおおよそ28万人にのぼり、日本のGDPの約3割を稼ぎ出しているとも言われる丸の内働く人々が、食を通して元気になっていくことが日本全体の活気につながるのではないかとこの思いから、「食を通じて、心身ともに健康になれる社会を目指す」との目標を掲げてはじめた、大人のための食育活動です。



展開店舗イメージ 一例(量り売り対応)
左:「How Lovely」/右:「AUX BACCHANALES」

「gramme Marché」量り売りイメージ

<本件に関する一般の方のお問合せ先>

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)

「gramme Marché 2019」開催概要

開催日時：3月27日(水)～29日(金) 11:00～19:00

場所：丸ビル1階 マルキューブ

主催：丸の内グラムマルシェ実行委員会

(三菱地所株式会社、株式会社寺岡精工、有限会社青空市場、三菱地所プロパティマネジメント株式会社)

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部、農林水産省、千代田区

＜出店店舗 一例＞ ※出店店舗は計12店舗

(パン:8店舗/スプレッド、ドライフルーツ等:2店舗/野菜・果物:2店舗)

小麦と酵母 濱田家(パン)

2000年に和をテーマにした地域密着型のベーカリー濱田家を三軒茶屋に創業。一見してパン屋とは思えない、藍染の暖簾に和風の引き戸という外観の店構え。「真面目にパンを作り続ける」をモットーに小麦や酵母などの素材を生かした美味しいパン作りを目指しています。手間暇を惜しまないひじき、きんぴらなどの和風惣菜パンは、他のベーカリーとは一線を画す、特徴的な商品となっています。

最高級パン専門店 recette(パン)※量り売り対応店舗

パンの価値を高めるといふ想いを胸に、recette(ルセット)は誕生しました。厳選し尽くした素材と、生産効率は二の次にした複雑な製造工程。パン職人は、クリエイターであり、アーティストであるとの自覚。それら全てによって、新鮮で新しい価値をたずさえたパンが生まれます。ルセットのパンを選んでくださったお客様のために一切の妥協なく、120%のチカラを出し切り、美味しいパンを作ります。

How Lovely(パン)※量り売り対応店舗

家庭的な味わいを大切にひとつずつ手作りしています。今回は、おやつ、おつまみの両方にぴったりのメニューを販売します。一休みに、お散歩、朝ごはんに楽しくお召し上がりください。

AUX BACCHANALES(パン)※量り売り対応店舗

AUX BACCHANALES(オーバカナル)では、フランスの日常の味にこだわった焼きたてのパンをご用意しています。今回“量り売り”販売をする「フィセル オ ブール」は創業以来の一番人気商品。ぜひお試しください。

メゾンブレモンド1830(スプレッド、コンフィチュール)

「ロクサン」の創業者が手掛ける、南仏プロヴァンス発のメゾンブレモンド1830。皆様にコンフィチュール・スプレッドを中心にプロヴァンスの食文化をお届けします。



展開店舗イメージ 一例

左:小麦と酵母 濱田家/中央:最高級パン専門店 recette/右:メゾンブレモンド1830

◆グラムコンテスト

“量り売り”のスタイルをより身近に感じていただくための参加型イベント。出店店舗で1,000円(税込)以上お買い上げのお客様を対象に、小袋のジャム(ポーションジャム)等をはかりに載せ、123gちょうどを目方で量ることができた方にジャストグラム賞としてメゾンブレモンド1830より「黒トリュフソルト 30g ミニポット」他をプレゼント。また±5g差の方にはニアピン賞もご用意しております。

※グラムマルシェ出店店舗にて1,000円(税込)以上をお買い上げのお客様が対象です。

※複数店舗での合算可能です。

※お一人様一日一回限りで、当日のお買い上げレシートのみ有効です。

※賞品は変更の可能性がございます。

《参考情報》

株式会社寺岡精工 

寺岡精工は、世界初、業界初の製品を数多く世に送り出しながら、新しい常識を創造してきました。4つのビジネスフィールドである【流通小売分野】、【食品製造・加工分野】、【製造・物流分野】、【飲食・専門店分野】、そしてこれらを支える【サポートサービスとクラウドサービス】で、お客様のビジネスをバックアップしています。丸の内で開催される「はかり」を使った「グラムマルシェ」では寺岡精工の最新の「はかり」が生産者さんとお客様とのコミュニケーションをサポートしています。

有限会社青空市場  青空市場

俳優:永島敏行氏を実行委員長として、2005年2月に設立。都市に生産者と消費者が直接交流する場を作ることを目指し、様々な場所にてマルシェを開催。2011年より東京駅前 行幸地下通路にて、毎週金曜日に「丸の内 行幸マルシェ×青空市場」を開催中。本イベントでは、マルシェを企画運営します。

Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

「あらゆるものをダイナミックに調和させ、新たな価値を生み出す街」丸の内。それは、私たち三菱地所が世界に発信する街のあり方です。