

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”

グラムマルシェ

## 「丸の内 gramme Marché 2020」開催

— 今年も人気のパン屋やオーガニック野菜などこだわりのお店が期間限定で丸の内に集結！ —

開催日時：3月2日(月)～4日(水) 11:00～19:00

開催場所：丸ビル1階 マルキューブ

丸の内グラムマルシェ実行委員会は、3月2日(月)～4日(水)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「丸の内 gramme Marché 2020」を丸ビル1階マルキューブにて開催いたします。

**「丸の内 gramme Marché 2020」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”をテーマにしたイベントです。全13店舗が集い、安心・安全な食材を生産者から直接販売します。今年はさらに若手パンオーナーを中心にこだわりの材料を使った珠玉のパンを集めました。**

三軒茶屋に店を構える和をテーマにしたパン屋「小麦と酵母 濱田家」や、2019年11月にオープンしたばかりのクロワッサン生地で作る角食が人気のお店「久が原 高級角食三日月 村井」、自家製天然酵母とこだわりの材料で焼き上げる宇都宮の名店「Panification U(パニフィカシオンユー)」、農薬不使用のお野菜を販売する店舗など店主のこだわりが詰まったお店が丸の内に集結します。

購入方法は、イベントのテーマに合わせて、少量から買えるグラム単位の“量り売り”スタイルです(一部店舗を除く)。安心・安全な食材を使用することはもちろん、作り手が直接販売するため、生産者の思いを直に聞きながら、一つ一つ丁寧にかつ心を込めて作り上げたメニューを購入することも本イベントの魅力の一つです。

さらに、今年はよりマルシェを楽しんでいただくため、「アートピアノ」を会場内に設置し、フルートやピアノなどのプロの演奏を日替わりで実施する他、来街者の方にも自由に演奏していただけます。

丸の内グラムマルシェ実行委員会を構成する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.shokumarujp](http://www.shokumarujp)>

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？”と考えをめぐらせ、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で働く人々が、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想いから、「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。



「丸の内 gramme Marché」量り売りイメージ



久が原 高級角食三日月 村井



小麦と酵母 濱田家

### ＜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)

# 丸の内 gramme Marché 2020 開催概要

開催日：3月2日(月)～4日(水) 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)  
 協力：愛知県田原市  
 後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

＜出店店舗 一例＞ ※出店店舗は計13店舗  
 (パン：8店舗／野菜・果物：4店舗／飴屋：1店舗)

## 東京ベーグル ベーグリ

「東京でベーグルを作ったら」という視点から日本人好みのもちもち食感のベーグルを作っています。小麦粉は北海道産 100%、なめらかなミネラル水を使用し、長時間低温発酵でじっくり仕込んだ生地を丁寧に焼き上げています。



こしあんベーグル

## 小麦と酵母 濱田家

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。一見パン屋に見えない藍染の暖簾に和風の引き戸という外観の店構え。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。



豆パン

## 満寿屋商店 東京本店

創業 1950年。北海道の十勝で生まれ、十勝で育ち、十勝で愛され続ける心和むパン屋。パンは全て十勝産小麦 100%使用している水や卵酵母等、原材料にこだわった素材の味を楽しめるパンです。



とろーりチーズパン

## Food Hub Project

地域で育て、地域と一緒に食べる。「地産地食」を合言葉に徳島県神山町で活動している農業の会社。地元の食材を使って食堂、パン屋、食料品店を営む。地元の「神山小麦」を使ったパンを丸の内でも味わえます。



いつもの食パン

## Pizzeria gitalia da filippo

日本で唯一ヨーロッパの伝統的特産品保証(TSG)に認められたピッツァ専用粉(国産)を使って創るピッツァとパン。イタリア人も認めた純国産小麦で作るパンも販売。ここでしか食べられないグラムマルシェ限定商品です。



自家製ソーセージのマルゲリータ

## 久が原 高級角食三日月 村井

国産国消を理念とし、「小麦粉」「餅粉」「バター」「水飴」「砂糖」「塩」「純国産のみ」を使用。幾年試行錯誤した作品『高級角食三日月』。『本物』の御提供をお約束します。



高級角食三日月

## Panification U

栃木県宇都宮市で小麦粉のセレクトや製法、料理人の経験を生かし、伝統とオリジナルをまぜ合わせたパン作りをしています。食べていてこち良い、くちどけにこだわったパンです。県外初出品の商品も販売します。



カンパーニュヴァンルーシュ

## ◆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、小麦をはかりに載せ、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愛知県田原市名産品である高品質トマト「龍珠(リュウジュ)」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。

## ◆会場内演奏

今年によりマルシェを楽しんでいただくため、「アートピアノ」を会場内に設置し、フルートやピアノなどのプロの演奏を日替わり実施する他、来街者の方にも自由に演奏していただけます。

実施時間：12時～、15時～、18時～(各回30分程度の演奏)

## ＜参考情報＞

### 株式会社寺岡精工 TERAOKA

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。