

大好評の「信州おぶせフェス」を今年も実施！ **アークヒルズ ヒルズマルシェ特別回「秋の大収穫祭」を開催** **～小布施の味覚をその場で楽しむ「おぶせバル」が初登場～**

森ビル株式会社（東京都港区、代表取締役社長 向後 康弘）が運営するアークヒルズでは、毎週土曜日に開催している「ヒルズマルシェ」の毎年恒例の特別企画「秋の大収穫祭」を、10 月 24 日（土）に開催します。



ヒルズマルシェ



おぶせフルーツ盛り合わせ



小布施とうがらし園



焼き栗



おぶせフルーツボール

ヒルズマルシェは、「つくり手に会えるマルシェ」というコンセプトのもと、2009 年 9 月にスタートした都心型マルシェの先駆けです。全国から集まる質の高い食材に出会えるだけでなく、生産者や出店者との会話を楽しみながら買い物ができる場として、地域の方々や常連の皆様から愛されてきました。

今年の「秋の大収穫祭」には、52 店舗が参加。会場内では一昨年の初開催から大好評の「信州おぶせフェス」を展開し、長野県・小布施町の様々な農産物や地酒などの特産品を販売します。さらに今年は、小布施の味覚をその場で楽しめる「おぶせバル」を初開催。会場に設置されたテーブルと椅子で、お買い物の合間にゆっくりとカラヤン広場に滞在しながら、様々な小布施の秋の味覚をお楽しみいただけます。

ヒルズマルシェは、各地域の農家で大切に育てられた食材を最高の状態でお届けし、生産者と消費者が直接交流できる場です。この機会に、ヒルズマルシェ秋の特別企画「秋の大収穫祭」にて、旬の味覚や体験を楽しんでみてはいかがでしょうか。

■「秋の大収穫祭」概要

開催日程：2026 年 10 月 24 日（土）10:00～15:00

開催場所：アークヒルズ アーク・カラヤン広場

主 催：森ビル株式会社

U R L: <https://www.arkhills.com/events/2026/10/0224.html>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

アークヒルズ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：岩崎（080-4149-8178）、小西（080-7637-4510）、中根

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: arkhills_pr@ssu.co.jp

■大好評の「信州おぶせフェス」を今年も開催！

今年の大収穫祭は、一昨年の初開催から好評いただいている「信州おぶせフェス」を会場内で展開します。2019年から定期的にヒルズマルシェに出店いただき、千曲川の氾濫を招いた2019年の台風19号直後には「信州おぶせフェス」の前身となる「信州フェスティバル in ヒルズマルシェ」を開催するなど、ヒルズマルシェとの親交が深いおぶせファーマーズのご協力のもと、小布施町の秋の味覚として様々な農産物はもちろん、老舗栗菓子屋の栗菓子や地酒などの特産品をご用意。小布施町を丸ごと味わい、体験できます。是非、お気に入りの“秋の味わい”を発見してみたいはいかがでしょうか？

【出店者情報】

① おぶせファーマーズ

おぶせファーマーズは、地の利を生かして育てた農作物を、皆様にお届けしたいと立ち上がった長野県小布施町の農家集団です。毎年ヒルズマルシェにも継続出店中。秋の味覚「ぶどう」「りんご」「栗」「梨」「しめじ」などの農産物を産地直送をご用意します。

また、毎回大人気の「いが投げストラックアウト」も実施。「いが」つきの栗を投げて風船を割る、信州らしいゲームです。大人も子供も夢中になること間違いなし！5回投げて当たった数に応じて信州のお土産をプレゼントします。



② 小布施町振興公社

ヒルズマルシェでも毎年大人気の焼き栗をご用意します。焼きたてホクホクの焼き栗をぜひご賞味ください。

③ 株式会社塩屋櫻井

栗菓子元祖として二百年以上の歴史を誇る塩屋櫻井が、明治に入り創り出した「栗かの子」は、栗を練りあげたあんに蜜栗を入れた、伝統的な純栗のきんとんです。今回は定番の栗菓子と、秋の新栗生もなかを販売します。



④ 株式会社桜井甘精堂

文化五年(1808年)に、桜井甘精堂の祖である桜井幾右衛門が創製した「栗落雁」が、小布施の栗菓子のはじまりといわれています。「何より安全」「おいしい」「適正な価格」「ごまかしがない」この4つを信条に、創業二百年の伝統の味と技術を大切に、ひとつひとつ丹誠をこめた栗菓子づくりを続けてきました。今回は定番の栗ようかんや栗かの子、落雁、焼き菓子などをご用意します。



⑤ 穀平味噌醸造場

天明4年(1784年)創業、信州・小布施で240年以上にわたり味噌づくりを続ける穀平味噌醸造場。良質な国産米と国産大豆、あら塩や天日塩を使い、昔ながらの木樽仕込みで約1年間じっくりと天然醸造しています。合成保存料を使わず、自然の力に委ねて熟成させることで生まれる、深く豊かな滋味と風味が持ち味。長く受け継がれてきた「穀平の赤味噌」をはじめ、小布施の風土と伝統が息づく味噌をお届けします。



⑥ 小布施とうがらし園

長野県小布施町で、10 種類以上の中辛から激辛までの唐辛子を育てる専門農園。栽培から収穫、加工、販売までひとつひとつ手作業で行い、農薬の使用をできるだけ抑え、有機肥料で丁寧に育てています。唐辛子は辛さだけでなく、フルーティーな香りや深みのある味わいなど品種ごとに個性豊か。夏から秋は新鮮な生唐辛子を、通年では粉末や加工品を通して、小布施から食卓へ新しい“辛さの楽しみ”を届けます。



⑦ 高沢酒造株式会社

明治 35 年に造られた北信濃のちいさな町のちいさな酒蔵です。このちいさな酒蔵で蔵人たちが真心込めて醸した酒。蔵人たちが慈しみ育てた酒はやさしい酒になりました。こだわりの銘柄をご用意します。ぜひお越しください。



⑧ YOSHIZAWA FARM

長野・小布施を拠点に、須高(小布施・高山村・須坂)の複数区画でぶどうを栽培する(YOSHIZAWA FARM)。造り手・吉澤 信さんが自園ぶどう 100%にこだわり、少量生産の自社ラベルを丁寧にリリースしています。千曲川ワインバレー北部の冷涼な気候を映す、ピノ・グリ(オレンジ・白)、シャルドネ、カベルネなど。清澄な果実味と伸びやかな酸が魅力です。食事と相性がよく、日常の一杯にも。



⑨ 松葉屋本店

創業は江戸時代。明治初期に小布施に移転し、現在の酒蔵の歴史は 200 年以上。オレンジ色のレンガ煙突が目目を引く酒蔵では、杜氏が力強くそして繊細に日本酒を生み出しています。大きな和釜で蒸した酒米を使って作った日本酒の美味しさは格別。今回は試飲していただきながらおススメの日本酒をご用意します。



⑩ 榊一市村酒造

宝暦 5 年(1755 年)創業、信州・小布施で 270 年以上にわたり酒造り続ける榊一市村酒造場。創業当時の蔵を今も使い、希少となった木桶仕込みを復活させるなど、伝統を守りながら新たな酒造りにも挑んでいます。すべて純米酒で、銘柄ごとに一種類の酒米を使用し、その個性を引き出すのが榊一流。木桶ならではの豊かな旨味とふくらみ、酒米によって異なる味わいをお楽しみいただけます。



⑪ ジリリタ株式会社

夢中で遊び気づけば笑顔で繋がって行く。そんな世界の一助になれるおもちゃづくりを目指している会社です。スラックラインの聖地である小布施町でのご縁をいただき、「SlackRail®」というオリジナル商品を開発しました。SlackRail®の体験コーナーも設置します。



⑫ 小布施町役場

栗と北斎と花の町。フルーツと文化の薫る町。江戸後期には千曲川の船運や街道の要所として栄え、人、もの、情報の交流によって独特の文化を形成。葛飾北斎、小林一茶など多くの文人墨客をも惹きつけました。豊かな自然と風土が、特産の栗菓子と宝石のような果物を生み出します。当日は小布施町の観光案内、企業紹介等の PR ブースを設置しています。



■初開催！その場で小布施を味わう「おぶせバル」

今年から新たにスタートする「おぶせバル」では、会場にテーブルとイスを設置し、お買い物だけでなく、ゆっくりと滞在しながら小布施の食を楽しめる空間をご用意します。小布施の酒蔵が手がける日本酒の飲み比べや、「YOSHIZAWA FARM」のワインを気軽に楽しめるほか、マルシェのキッチンカーで小布施の味噌や野菜などを盛り合わせたおつまみも提供します。

また、毎年のおぶせフェスで大好評をいただいている「有限会社オブセ牛乳」が、今年は特別メニューとして参加。今回は出店に代わり、バルで提供される「おぶせフルーツボール」に、オブセ牛乳のヨーグルトを使用します。低温でじっくり発酵させた濃厚なコクと自然な甘みのあるヨーグルトが、小布施の旬のフルーツ(りんごやぶどう)の美味しさを引き立てます。

●有限会社オブセ牛乳

信州・小布施町で半世紀以上にわたり親しまれている「オブセ牛乳」。創業当時から「牛乳が一番おいしくなる殺菌方法」として、80℃15 分間殺菌にこだわり、小布施町の学校給食も長年支えてきました。今回は出店に代わり、毎年好評のヨーグルトを「おぶせバル」のメニューでお楽しみいただけます。低温でじっくり発酵させたヨーグルトは、濃厚なコクと自然な甘み、控えめな酸味が特徴。小布施の旬のフルーツと合わせてご提供します。



【提供メニュー】※画像はイメージです

日本酒 3 酒蔵飲み比べ 1,000 円

YOSHIZAWA FARM ワイン 1 杯 500 円

おぶせおつまみ盛り合わせ

おぶせフルーツ盛り合わせ

おぶせフルーツボール ※数量限定



■「秋の大収穫祭」を盛り上げるコンサートも

「ヒルズマルシェ」といえばコンサート。今回の「秋の大収穫祭」では、カラヤン広場でヴァイオリンとピアノによるミニコンサートを開催します。聴き馴染みのある名曲の数々をお届けします。お買い物やランチの合間に、美しい生演奏をどうぞお気軽にお楽しみください。

時間:①10:45 開演／②12:10 開演(各回 30 分)

※雨天決行、荒天中止

会場:アークヒルズ カラヤン広場

出演:大越 崇史(ピアノ)、調 雅子(ヴァイオリン)



■「ヒルズマルシェ in ARK HILLS」とは

ヒルズマルシェは、2009 年にスタートし、今年で 18 年目を迎える都市型マルシェです。都心に住みながら、関東近郊を中心に全国から集まる質の高い食材と出会い、生産者や出店者とのコミュニケーションを楽しみながら買い物ができるコミュニティマーケットとして、近隣の住民の方をはじめ地域の皆様に支えられ、毎回多くのお客様にご来場いただいています。今後もアークヒルズエリアならではの、都市における豊かなライフスタイルを提案・発信して参ります。

＜通常開催概要＞

日 時: 毎週土曜日 10:00～14:00

場 所: アーク・カラヤン広場

主 催: 森ビル株式会社

事務局: 株式会社 Agri Innovation Design

H P: <http://www.arkhills.com/hillsmarche/>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

アークヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 岩崎(080-4149-8178)、小西(080-7637-4510)、中根

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: arkhills_pr@ssu.co.jp