

“夏先取り”イベント！産地直送の新鮮な朝採れ夏野菜がそろそろ
「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」開催
 ～旬な食材を使ったテイクアウトスイーツやマルシェコンサートも～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営するアークヒルズでは、2026年6月20日(土)に、毎週土曜日に実施している「ヒルズマルシェ」の特別企画として、今が旬の“トウモロコシ”と“枝豆”の魅力が満載の「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」を開催します。



「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」は、当日の朝に収穫された産地直送のトウモロコシや枝豆をはじめとする夏野菜や、これらの野菜を使った料理、マルシェコンサートなどを満喫し、夏を先取りできる1日限定のイベントです。

約50店が軒を連ねるマルシェでは、お馴染みの黄色いコーンだけでなく、より糖度が高いホワイトコーンや、枝つき・根つきのまま運ばれ、プチ収穫体験もできるトラックいっぱい新鮮な枝豆など、本イベントならではの夏野菜を用意しました。さらに、旬のトウモロコシをそのまま味わう、新感覚のトウモロコシカキ氷や、枝豆から生まれたナチュラルな甘さのずんだ団子、卵・乳製品・小麦粉・白砂糖不使用のコーンブレッドやとうもろこし枝豆にんじんケーキなど、「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」ならではのテイクアウトスイーツも揃います。また、ヒルズマルシェ恒例の屋外コンサートも無料で開催。金管五重奏の美しい音色で会場を包み込みます。

アークヒルズは、今後も、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「ヒルズマルシェ」で、四季折々の旬の食材をテーマにした特別企画を展開し、お客様と生産者、そして旬な食材、上質な料理との出会いの場を提供してまいります。

■ヒルズマルシェ夏の特別企画 「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」開催概要

開催日時:2026年6月20日(土)10:00～14:00

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

公式サイト:<https://www.arkhills.com/events/2026/06/0211.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:寺島(080-4652-3813)、中根
 TEL: 03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:arkhills_pr@ssu.co.jp

■買って楽しむ！産地直送の”朝採れ”トウモロコシ&枝豆など夏野菜が大集合！

当日朝に収穫した新鮮な野菜を産地直送でお届けします。フルーツのような甘さのトウモロコシや枝付きで新鮮な枝豆に加え、黒酢を使った新感覚ドリンク等も販売。夏を先取りしたひまわりの切り花などもご用意しています。

① 石橋農園

石橋農園さんの枝ごと枝豆販売コーナー

とれたて新鮮な枝豆を畑から直送！畑の雰囲気そのままに、根つき枝つきという、鮮度が保たれるベストな状態で運ばれた枝豆を、お客様に好きなようにむしっていただき、そのままお買い上げできます。畑に行かなければなかなかできない、さながらプチ枝豆狩り体験です。

価格：1円/g(サヤ付きの状態)



② Oginofarm

ヒゲまでたべられるヤングコーン

やわらかくて甘いヤングコーン。実はもちろん、ふわふわのヒゲまでまるごと食べられます。シャキシャキ食感とほんのり甘みがアクセント。新鮮なうちだからこそ味わえる季節限定の贅沢なごちそうです。

価格：500円



生食できる白とうもろこし

フルーツのような甘さの白とうもろこし。収穫したての白とうもろこしは、果皮がやわらかく口に残りにくいのが特徴です。えぐみが少なく、生食するならスイーツ感覚の白とうもろしがおすすです。

価格：300～500円



枝付き枝豆(2種)

Oginofarm 人気ナンバーワン、枝付き枝豆。もぎたてならではの香りと、濃い甘みが特徴。枝がついてることで実がふっくら、鮮度を保ちます。塩ゆですると部屋中が枝豆の香りでいっぱいになります。お子様のおやつ、大人のお酒のお供にもぴったりです。

価格：500円



③ 留守農場

トウモロコシ(バイカラー・ホワイト)

バイカラー・ホワイトの2種類の、とにかく甘いスイートコーン。新鮮朝どれでお持ちします。しっかり実がつまった大きなトウモロコシは食べ応えも十分。種類別にいろいろな個性が味わえます。

価格：350円～





ARK HILLS

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

④ 三花(みっか)

ヒマワリバイキング

市場から届いたフレッシュなヒマワリが並びます。ザ！ヒマワリの品種から、少し変わった品種まで。夏の主役ともいえるお花をお楽しみください。

価格: 1 本 300 円、5 本 1,000 円



⑤ KUROZU SWITCH

KUROZU SWITCH

宮崎の屋外甕製法で醸した黒酢に、はちみつとシナモンを加えた新感覚ドリンクを提案。17 種のアミノ酸を含む黒酢のまろやかな酸味に、やさしい甘みとスパイスの余韻が重なります。ストレートはもちろん炭酸やお酒割りでも楽しめる、伝統と新しさをつなぐ一杯です。

価格: 2,090 円 (870ml)



⑥ Snuts on the road

燻製ナッツ「SNUTS(スナッツ)」

大分県佐伯市の桜の木の間に伐材を使い、心を込めて作り上げた燻製ナッツ「SNUTS(スナッツ)」。封を開けた瞬間に広がる本物のスモークの薫りと、驚くほどの「バリバリ食感」。職人の手仕事が生み出すこの味わいは、一度食べると止まらなくなるおいしさです。今だけの特別な「ゆずしお味」は、夏の思い出にぴったりの爽やかさ。自分へのご褒美に、大切な人へのお土産に。極上のスモークを楽しんでみませんか？

価格: 1 個 450 円、よりどり 3 個 1,200 円



⑦ アトリエメリメロ

クッキー缶

品川区に工房を構える焼き菓子専門店。フランス菓子の技術をベースに、時代に寄り添った多彩なお菓子を提案します。父の日のミニギフトにもなる、枝豆とビールアイシングクッキーが入ったクッキー詰め合わせをご用意しています。

価格: 1,100 円



⑧ フェアアイルニット工房 am

手編みサマーニットアイテムとヴィンテージテキスタイルのサマーウェア

今年の夏も猛暑の予想…猛暑を涼しくおしゃれに乗り切るアイテムはいかがですか？こだわりヤーンを手編みしたニットアイテムや、glow by Mie のヴィンテージテキスタイルを使用したスカート・ブラウス・ワンピースなど、ほとんどがオンリーワンアイテム。シルクやリネン素材のものもまぎれています。

価格: T シャツ・スカート・小物類 3,000 円～、ウェア類 7,000 円～



■食べて楽しむ！旬な食材を使ったテイクアウトスイーツ

旬な食材を使った限定メニューを販売。マシュマロとミルクティーにマンゴ어의爽やかさが重なるソフトクッキーから、食べ歩きにもぴったりのトウモロコシクレープまで、さまざまなメニューで旬の味覚をお楽しみいただけます。

① COOKIE MACCHIART

ソフトクッキースモア・ミルクティーマンゴー

人気のスモアシリーズに、ミルクティー×マンゴ어의組み合わせが登場。おすすめはレンジで10秒。とろっと広がるマシュマロと、やさしく香るミルクティーに、マンゴ어의爽やかさが重なります。

価格：500円



② fuwai

トウモロコシカキ氷

旬のトウモロコシをそのまま味わう、新感覚のかき氷。丁寧に裏ごししたコーンのピューレをベースに、やさしい甘みのシロップに仕立てました。ひと口目はひんやり、あとから広がるのはまるでスープのようなコク。ミルクのまろやかさと合わせ、デザートでありながら“食べるとうもろこし”の満足感。暑い日にこそ食べたい、夏限定の一杯です。

価格：650円



トウモロコシクレープ

香ばしく焼き上げたクレープ生地に、甘みの強いトウモロコシをたっぷり。バターのコクとほんのり効かせた塩味が、コーンの自然な甘さを引き立てます。ひと口ごとに広がる“甘じょっぱい”バランスと、粒の食感が楽しい一品。軽食としても満足感があり、食べ歩きにもぴったりの惣菜クレープです。

価格：650円



③ conamono_yum

コーンブレッド

立ち上げ当初から作り続けている名品。乾燥させたトウモロコシを粗く挽いた有機コーンミール粉を使用した、ホロもちしっとり食感。じわじわ追いかけてくるミルクィで素朴なあま味やふう味は軽食にもおすすめです。卵・乳製品・小麦粉・白砂糖不使用。

価格：280円(21cm パウンド型 1/6cut)



とうもろこし枝豆にんじんケーキ

卵・乳製品・小麦粉・白砂糖不使用。ずっしりみっちりしっとり、冷やして食べても美味しく、VGF生地でも大満足な食べ応えです。スパイス不使用だからお子様にもオススメ。野菜嫌いな方も克服できるくらいの美味しさです。

価格：500円(21cm パウンド型 1/6cut)





ARK HILLS

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

④ 盛光堂 相模原御園

ずんだ団子

枝豆から生まれた、ナチュラルな甘さの和スイーツ。ずんだ餡の爽やかな風味とやさしいコク、団子のもちもち食感が絶妙に重なります。甘すぎず軽やかで、何本でも食べなくなる味わい。和菓子なのにごこかミルクキーで、クセになる一串です。

価格: 280 円



【番外編】 留守農場のブルーベリー摘み体験

トウモロコシ&枝豆フェスティバルの開催に先立ち、6月6日(土)のヒルズマルシェでブルーベリー収穫体験をおこないます。

6月に旬を迎えるブルーベリーを鉢ごと運んで、ヒルズマルシェでブルーベリー畑を再現。これ以上ないフレッシュなブルーベリーを食べられる希少な機会です。リピーターが多く、旬の時期には毎回完売する大人気のブルーベリーをお楽しみください。

開催日: 6月6日(土)

価格: 1,000 円



■マルシェを耳でも楽しむ！武蔵野音楽大学学生によるコンサートを開催

今年もヒルズマルシェ恒例のコンサートを開催。武蔵野音楽大学の学生による、金管5重奏の美しい音色をお届けします。

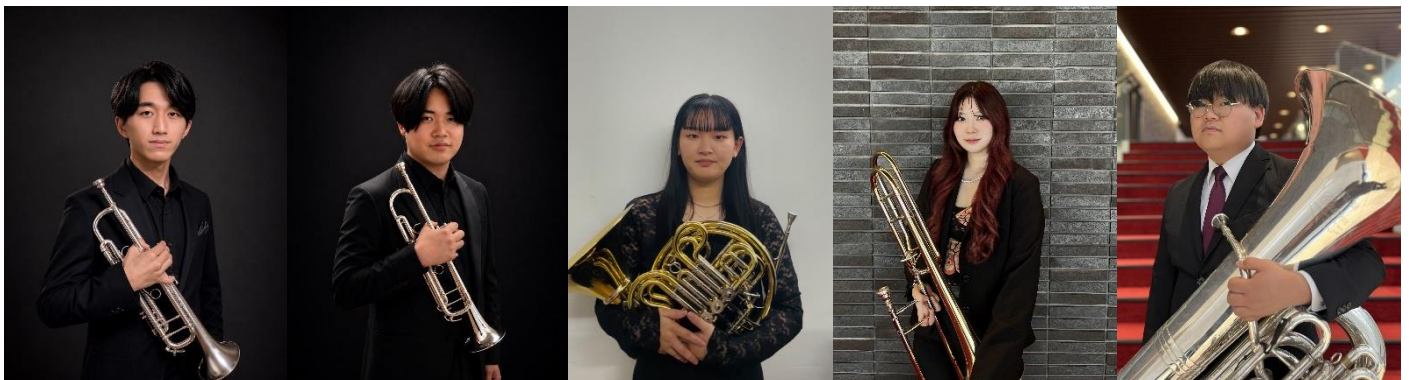
時 間: ①10:30~11:00 ②12:10~12:40(各回 30分)

場 所: アーク・カラヤン広場、円形階段前

出 演: 武蔵野音楽大学学生

曲 目: GI ファンファーレ ほか ※曲目は変更になる場合がございます

料 金: 無料



左から: 雨宮隆楽、久保隼人、田中のぞみ、伊藤小百波、片山大輝