

昨年大好評の「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** **～アークヒルズのレストランとコラボした特別メニューも展開～**

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(東京都港区)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25日(土)に開催します。

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、60店舗が参加。会場内では昨年初開催の「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、小布施で採れる旬な食材を使用したキッチンカーも登場するほか、アークヒルズ内のレストランとコラボし、特別メニューも提供。様々な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：2025 年 10 月 25 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

URL: <https://www.arkhills.com/events/2025/10/0179.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

■昨年大好評の「信州おぶせフェス」を今年も開催！

【出店者情報】

今年の大収穫祭は、昨年初開催し好評いただいた「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？

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でご用意します。

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。今回は定番の羊羹や栗かの子、落雁、焼き菓子などをご用意します。



⑤ 有限会社オブセ牛乳

信州、小布施町(おぶせまち)にある「オブセ牛乳」。長野県の北東に位置し、県内でいちばん小さいこの町で、半世紀以上、地元の皆さまに愛されている商品です。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製造しています。じっくり丁寧に殺菌した牛乳は、コクはあるけどさらっとした飲み心地。今回は、自慢の牛乳や新商品のヨーグルト、焼き菓子などをご用意します。



⑥ 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。



⑦ 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。食事と相性よく、日常の一杯にも。



⑧ 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。ぜひお試しください。



⑨ 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。



■大収穫祭×小布施町の特別コラボメニューも！

① kashi no Mori

那須塩原の豊かな自然の中で平飼いで育った鶏の卵をふんだんに使用し、たっぷりのバターと、ドライフルーツをどっさり使用した、濃いめ、重めの味わいのお菓子です。今まで出会ったことのない濃厚重厚で甘美な世界をお届けします。



② Yoshi's Bake Shop

添加物を一切使わずに作る焼き菓子のお店。ニューヨーク在住中に製造販売免許を取得し、レシピの考案をはじめました。ベーキングパウダー、増粘剤、安定剤、発色剤、着色料は使われていない材料で作っています。故郷である瀬戸内産のレモンや柑橘類を農家に協力を得て入手し、焼き菓子に利用するなど農家さんとのコラボも進めています。



③ COOKIE MACCHIART

「明日の朝が楽しみになるクッキー」をコンセプトにした、ソフトクッキー専門店。手のひらサイズで食べごたえがあり、忙しい朝の朝食代わりや一日のご褒美にもぴったりです。国産バターやドライフルーツ、ナッツを贅沢に使い、きび砂糖やアマニ油を取り入れることで、リッチでありながら体にやさしい味わいに仕上げています。



④ お菓子屋 TAKARA

米粉 100%のパンと米粉のおやつ専門店。

小布施の栗を使ったモンブランを特別メニューで提供します。

中にいれたごろっと栗の渋皮煮が存在感抜群！米粉のクッキータルトはサクサクです。



⑤ Nutrients Confectionery Shop

神田須田町の人気店が届ける、身体に優しいオーガニック焼き菓子とデリ。国産小麦や米粉、発酵乳製品でしっとり仕上げたスコーンは、素材の組み合わせも個性豊かな味わい。素材の力を大切にしたい、手間ひまかけた味をぜひご賞味ください。



⑥ Olive Oil & Balsamico ピオニエーレ

「おいしさと健康」をモットーとし、イタリア産の良質なオリーブオイルを中心に販売します。中でも「土の記憶を包み込んだオイル」は一押し！搾りたての新鮮なおいしさを長く味わえる逸品であり、トレーサビリティ提示のため、一つ一つ手書きでサインしています。



■小布施の旬な食材を使ったキッチンカーグルメも楽しめる！

① be GELATO

「ジェラートを超えるジェラート」を掲げ、食の可能性を再定義するお店。各地の食材を活かした独創的なフレーバーは、フレンチで研鑽を積んだ秋山シェフの発想と、専門技術を持つ佐々木による確かな製造で生み出されます。アンテナショップや飲食開発で培った経験を活かし、地域や文化とともに創りあげる新しいコールドデザート体験をお届けします。



② SUNAO COFFEE

身体に優しい事を真剣に考えている、クレープと自家製シロップドリンクのお店。西五反田で照明とアンティークのお店も経営し、その中のカフェをそのまま再現しているようなハイセンスながらもほっとする雰囲気のカフェキッチンカーです。クレープはしっかりと小麦の味がするフランス産小麦 100%を使用。できるだけオーガニック食材を選び、身体に優しいこだわりのクレープに仕上げました。



■秋を五感で感じられるワークショップも実施！

「亀次郎商店・松カフェ」の紅葉のミニ盆栽作りワークショップ

紅葉のミニ盆栽を作ります。簡単な針金掛けの練習をした後に、鉢に植え替えをして完成した作品をお持ち帰りいただきます。(針金掛けを練習した方の紅葉もお持ち帰りいただけます)



参加費用:2,500 円(材料費込)

※一回に2名様まで。所要時間約30分。随時開催。

■「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、ガールズソリストグループ MuTiA のお二人によるピアノ連弾のコンサートを実施し、美しい音色で会場を彩ります。

時間:①10:30 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:MuTiA 近藤 愛花(ピアノ)、伊藤 菜々子(ピアノ)



ピアノ
近藤 愛花

ピアノ
伊藤 菜々子

■大収穫祭×レストラン コラボメニュー

今年 2 月に初開催した、「ヒルズマルシェ」の新鮮な野菜をアークヒルズのレストランで味わえる「ヒルズマルシェ×レストラン コラボイベント」。今回は第二弾として、「ヒルズマルシェ」の特別回である「秋の大収穫祭」とレストランがコラボします。小布施町で取れる旬な食材を使用し、各店舗のオリジナルメニューを数量限定で展開。この機会に是非、小布施町の旬な食材とアークヒルズのレストランとのコラボレーションによる特別な一皿をご賞味ください。

【概要】

開催日程: 2025 年 10 月 25 日(土)・26 日(土)、11 月 1 日(土)・2 日(日) ランチタイム

参加店舗: Pâtisserie I griega、Bubby's New York ARK Hills、シュマッツ、Dos Escenas | 計 4 店舗

【参画レストラン】

•Pâtisserie I griega

クイーンルージュのショートケーキ/店内 1,320 円、テイクアウト 1,296 円

クイーンルージュはとても甘みが強く、皮もパリッとした食感のため皮ごと美味しくお召し上がりいただけます。

バターナッツ、しめじを加えてアレンジした季節のキッシュも提供します。

使用食材:クイーンルージュ(ブドウ)



•Bubby's New York ARK Hills

ブナシメジとバターナッツのテリヤキバーガー/1,900 円 限定15食

ニンニクと塩コショウでソテーしたブナシメジと、甘みを引き出すために薄切りにしてオーブンで焼き上げたバターナッツを、当店自慢のハンバーガーにトッピング。仕上げに照り焼きソースとマヨネーズをかけた一品です。

使用食材:しめじ、バターナッツ



•シュマッツ

クイーンニーナとバニラアイス/800 円 限定 10 食

子供から大人まで人気のバニラアイスに、大粒で甘みも強く「ぶどうの女王」とも呼ばれるクイーンニーナをシンプルに添えました。

使用食材:クイーンニーナ(ブドウ)



• Dos Escenas

鶏ももと和栗のパエリア(2 人前)/3,960 円 限定5食

鶏もも肉をじっくり煮込み、和栗の香りと食感を楽しめるパエリアです。その他、バターナッツカボチャのスープ、3 種のぶどうとマンチェゴチーズのタルト仕立て野菜とロメスコ、イカとぶなしめじのソテー、ポテトフリットも提供します。

使用食材:栗



■「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 17 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/>



■「赤坂蚤の市 in ARK HILLS」特別会を 10/26(日)に開催

2014 年 4 月にスタートした「赤坂蚤の市 in ARK HILLS」は、出店者様と地域の皆さまに育まれながら運営を継続・発展してきました。「Made in the U.S.A.」をテーマに開催される秋の特別回には、かつては当たり前のように目にしていながら、今では希少となったアメリカ製の洋服や雑貨などのアイテムに再び出会える特別な古着マーケットが登場します。

<開催概要>

名 称: 第 139 回赤坂蚤の市 in ARK HILLS

テーマ: Made in the U.S.A.

日 時: 2025/10/26(日) 10:00-18:00

場 所: アークヒルズ アーク・カラヤン広場

H P: https://www.arkhills.com/akasaka-nominoichi/139_in_ark_hills.html

