



ARK HILLS

PRESS RELEASE

2019年1月16日
森ビル株式会社

産地の異なる5種類の「焼き芋食べ比べ企画」開催！
生姜や胡椒が効いたホットメニューや、鍋やシチューに最適な冬食材も目白押し
ヒルズマルシェ冬の特別企画「食べてあたたマルシェ」初開催！

～赤坂・虎ノ門エリアでは、世界のユニークな鍋メニューが味わえるグルメフェアを2月末まで開催中！～

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)では、毎週土曜日に定期開催中の「ヒルズマルシェ」の冬の特別企画「食べてあたたマルシェ」を、2019年1月26日(土)に開催します。

「食べてあたたマルシェ」は、その日の朝に収穫された産地直送の“朝採れ野菜”や、それらの野菜を使いその場で調理した料理などを販売する、買って、食べて楽しめる、1日限定のイベントです。今回は、体の芯から冷える冬の時期にぴったりの温かいスープやドリンク、スイーツメニューなどを9台のキッチンカーで提供するほか、アーク・カラヤン広場には暖かい特設テントを設置。様々な地方から集った農家の皆さんが販売する旬食材を、マルシェでも、ご自宅でもお楽しみいただけます。また、産地の異なる5種類の「焼き芋食べ比べ企画」も特別開催。「食べてあたたマルシェ」では、湯気がポカポカと立ち上る暖かい空間の中で、心も身体も“あたたマル”1日をお届けします。アークヒルズでは、今後も四季折々の旬食材をテーマにした特別企画を展開予定です。

さらに、アークヒルズや虎ノ門ヒルズなど森ビルが運営する6施設で、お腹も心も温まり満たされるグルメフェア、「冬の美食～ヒルズで楽しむ冬グルメ2019～」を展開します。定番メニューや世界のユニークな鍋メニューをお楽しみください。

開催概要

タイトル: ヒルズマルシェ冬の特別企画「食べてあたたマルシェ」
日時: 2019年1月26日(土) 10:00～14:00
会場: アークヒルズ アーク・カラヤン広場
店舗数: 計36店舗
関連ジャンル: 冬の旬食材(青果)、加工品(調味料、パン・ケーキなど)、会場限定販売のスープやドリンク など
共催: 森ビル株式会社
URL: <http://www.arkhills.com/>
フェイスブック: <https://www.facebook.com/hillsmarche/>



◇本リリースに関するお問合せ先◇

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部
担当: 渡邊茂一、山村麻里恵
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社ブラップジャパン
担当: 中野身穂、梅木優、須藤千賀子
TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9127

◀ ヒルズマルシェ特別企画「食べてあたたマルシェ」開催概要 ▶

食べてあたたマル!

➤ **特別企画：産地別焼き芋食べ比べ ～ホクホクの優しい甘さに包まれる～**

寒い冬に欠かせないテイクアウトフード『焼き芋』が食べ比べできるスペシャルな企画を開催します。会場では、1個200円、茨城県産など全5種類の焼き芋を販売。黄色く甘味のある果肉が特長でほくほくとねっりの中間の食感が楽しめる「紅あずま」をはじめ、スイーツのように甘いのに後口はすっきり、しっとりとした食感と上品な味わいが楽しめる「紅はるか」、しつこくないしっかりとした甘味に加え、なめらかで上品な食感が特長の「シルクスweet」などをご用意します。



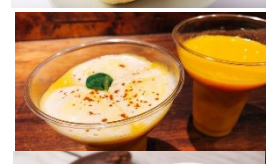
➤ **ビストロマルシェ 特設テント&キッチンカー ～心も身体もあたたかパーティー～**

会場となるカラヤン広場に、暖かい特設テントとキッチンカー9台がずらりと登場！今が一番美味しい冬の旬食材や、生姜や胡椒など体温を高める食材を使って調理したスープやドリンク、スイーツなど、体を温めるホットメニューを販売します。お気に入りのメニューをテーブルに並べて、心も体も温まるパーティーのような雰囲気をお楽しみいただけます。



＜販売メニュー一例＞

- ・ 鶏肉のコンフィコラーゲンスープ【コンフィコンフィ】
鶏肉のコラーゲンがたっぷり入ったトロトロスープです。(¥350)
- ・ 揚げたてコロッケバーガー【キッチンなおのこト】
オリジナルソースをかけたホクホクコロッケを風味のよいバンズで挟んだ一品。(¥430、キッズサイズ¥350)
- ・ かぼちゃとココナッツミルクのHOTスイーツ【ゆまんまMOGUMOGU】
寒い冬にぴったりの、おしゃれな”洋風のおしるこ”風スイーツ。中にはかぼちゃの角切がゴロゴロ入っています。上のマシマロを溶かしながらお楽しみください。(¥500)
- ・ 甘酒、ホットチョコレート【Vegecafe78】
糀の甘酒はアルコールゼロのため、お子様でも安心してお飲みいただけます。ホットチョコレートはミルクィで優しいお味。(¥200)
- ・ ポークジンジャー【クリスマスサンタ】
まろやかなココナッツとピリっとする生姜の風味がベストマッチ。生姜の風味たっぷりのポークはあっさり食べられます。ハーブに付け込んだチキンはしっとりやわらかい食感が特長です。(¥650)
- ・ オルトナーラのレンコンと柚子胡椒ソースの和風ピザ【ラボンドピザ】
レンコンをパリッと焼き、新鮮なお野菜と柚子胡椒のソースでアクセントの和風ピザです。(¥750)



➤ **ビストロマルシェ in アークヒルズカフェ**

毎回大人気のヒルズマルシェとアークヒルズカフェのコラボレーション企画。生産者が手塩にかけて育てたマルシェの旬な食材を使って、一日限りのランチプレートを提供します。

＜メニュー＞※メニューは一部変更の可能性あり

- ・ マルシェ野菜のポトフ(バケツ付き) ¥1,380
- ・ さつまいものチーズケーキ ¥600

＜詳細＞

場所：アークヒルズカフェ 時間：11:00～14:00



マルシェ野菜のポトフ



さつまいものチーズケーキ

買ってあたたマル！

冬の一押し食材

今回は、お鍋やシチューの具材にぴったりの白菜やネギなどの冬野菜をはじめ、生姜や胡椒など身体を芯から温める食材も販売。新鮮な野菜や果物を扱う出店者から、ヒルズマルシェ開催当初から皆勤賞の農家、次世代の農業を支える若手農家まで、幅広いジャンルの出店者が一堂に会します。つくり手とお客様のコミュニケーションの中で、生産者の顔が見えるヒルズマルシェは、お子様も含め幅広い世代の方に安心して楽しみいただけます。

冬食材を使った
おすすめレシピも
教えてもらえます！

<販売する野菜一例>

- ・ **生姜(高知)**
香り高く後味もすっきりとした生姜。一度食べたら他の生姜は食べられないというリピーター多数。
- ・ **手作りジンジャーシロップ(高知)**
ジンジャーシロップを手作りできるキット。手作りのフレッシュ感が味わえます。
- ・ **ジンジャーシロップ(高知)**
手作りする時間の無い方でも手軽にお楽しみいただける瓶詰めもご用意。
- ・ **ゆず胡椒(高知)**
ピリッと香りのよいゆず胡椒を販売します。
- ・ **レモン(千葉)【鶴殿シトラスファーム】**
すっきりと柑橘の香りが広がるレモン。とても食べやすく、また果汁もたっぷり。
- ・ **白菜、ほうれん草、小松菜、大根【小坂農園、戸辺農園、さがみこ有機畑】**
ヒルズマルシェ常連の関東近郊の農家にて、採れたてのフレッシュ野菜をご用意しています。鍋物や煮込み料理に最適！



家族で楽しむ特別企画

おつかい大作戦 by ミナヨク

マルシェの会場内をこどもが自分で歩き回り、自分の力でお買い物に挑戦するイベント「おつかい大作戦」を開催。マルシェでおつかいしてほしいリクエストを親子で決め、おつかいメモを作成した後、子どもだけでおつかいに出かけます。初めて一人でおつかいを体験するお子様の成長を実感いただけるイベントです。



参加費： 無料 ※予約不要

場所： ヒルズマルシェ内の「おつかい大作戦」ブース前

主催： ミナヨクプロジェクト実行委員会 後援： 港区麻布地区総合支所

協力： 森ビル株式会社

アークヒルズや虎ノ門ヒルズで、世界のユニークな鍋メニューが堪能できるグルメフェアを開催！

アークヒルズや虎ノ門ヒルズなど、森ビルが運営する 6 施設では、お腹も心も温まり満たされるグルメフェア、「冬の美食～ヒルズで楽しむ冬グルメ 2019～」を展開します。定番の鍋メニューから、トレンドの麻辣やエスニック系のスパイシーメニューまで、各店のシェフが趣向を凝らしたメニューがラインナップ。仲間で囲みたい鍋メニューは、王道の和風や中華風だけでなく、タイ風やスペイン風など、様々な国の郷土鍋が楽しめるのも本フェアの特長です。

開催期間：2019年1月10日(木)～2月28日(木)

開催施設：アークヒルズ(アーク森ビル、アークヒルズ サウスタワー、アークヒルズ仙石山森タワー)、虎ノ門ヒルズ、愛宕グリーンヒルズ、ピラミデ

公式 HP：アークヒルズ <http://arkhills.com/events/2019/01/003756.html>

虎ノ門ヒルズ <http://toranomomnhills.com/events/2019/01/003618.html>

愛宕グリーンヒルズ <http://www.ehills.co.jp/rp/dfw/EHILLS/morishop/gourmet-fair/index.php>

ピラミデ https://www.ehills.co.jp/rp/dfw/EHILLS/morishop/other_bldg/index.php

<メニュー> ※一部

地鶏の旨み
引き立つ
和風鍋



「地鶏鍋」 ¥2,138

(笑壺) アークヒルズサウスタワー B1F

柔らかく味わい豊かな筑波地鶏と野菜や豆腐をたっぷり使った鍋が登場！朝絞めた鮮度抜群の鶏は皮を炙って香ばしく、鶏の旨味が醤油ベースのスープに溶け込み、滋味あふれる味わいです。旨みの凝縮したエキスがしょう油ベースのスープに溶け込み冷えた体を温めるのに最適なメニューです。プラス 540 円でシメの雑炊も可。

トレンドの麻辣
が味のアクセントに！



「麻辣とり豆腐」 ¥1,058

(スペイン坂 鳥幸) アーク森ビル 1F

鶏の旨味が染み出たスープに味噌と醤油で味を調え、豆板醤とラー油で辛味をプラス。大山鶏のモモ肉と胸肉、豆腐、ゴボウやネギ、春菊などをグツグツと煮込み、体を芯から温める冬限定の一品です。

中国で大ブーム
の“一人火鍋”



「冒菜(マオツアイ/ひとりの火鍋)」

¥1,080 (中国名菜 陳麻婆豆腐)

アーク森ビル 2F

唐辛子や山椒などのスパイスを使い、ピリ辛スープで新鮮なモツや野菜などの具材を煮込んだ四川の名物「冒菜(マオツアイ)」。火鍋よりも油が少なく軽めでヘルシーなため、中国では女性に人気上昇中。じっくり煮込まれた野菜やモツなどが身体を芯から温めます。

魚介たっぷり
スペイン風鍋



「サルセラ(スペイン式ブイヤベース)」

¥2,592

(スペイン バレンシアナバル プリーチョ)

アーク森ビル 2F

旬の魚介類や野菜をたっぷり使ったスペイン式魚介鍋。バレンシア鍋で熱々の状態でお召し上がりいただけます。

タイ風
しゃぶしゃぶ!?



「タイの焼きしゃぶ(ムーガタ)」

¥1,296 (タイ料理 チャンロイ kaaw)

アーク森ビル 3F

独特な形をしたタイの専用鍋で食べる「ムーガタ」と呼ばれるタイの鍋です。お肉や野菜などを焼いて、しゃぶしゃぶし、特製の 2 種のソースで食べられるお鍋です。焼き肉としゃぶしゃぶが同時に味わえるタイ料理。

ルイジアナ州
発祥のピリ辛
スープ



「ダークガンボスープ」 ¥1,800

(Bubby's New York ARK Hills)

アーク森ビル 2F

ルイジアナ州を起源とするガンボスープ。ルーを使わずに野菜だけでとろみをつけピリ辛に。スープの中にご飯が入っており、お腹にしっかりとたまる一皿です。グリーンサラダ添え。