



＜アークヒルズで毎週土曜日に開催中！「ヒルズマルシェ」夏の特別企画＞

6/29(土)「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」開催！

朝採れ野菜や希少品種のトウモロコシ&枝豆を使ったグルメが目白押し
～ヴィーガン料理が学べるクッキングワークショップも初開催～

1時間
延長開催！

森ビル株式会社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」の特別企画として、今が旬の“トウモロコシ”と“枝豆”の魅力が詰まった「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」を、6月29日(土)に開催します。

「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」は、当日朝に収穫された産地直送の“朝採れ”のトウモロコシと枝豆の販売や、それらの新鮮食材をその場で調理した創作料理の提供など、旬の食材を買って、食べて、作って楽しめる、1日限定のイベントです。今回は通常より開催時間を1時間延長する他、ヴィーガン料理のプロデュースで著名な「さいころ食堂」の大皿彩子氏による、100%植物性素材で作るヴィーガンメニューを学ぶクッキングワークショップも初開催します。さらに会場では、毎年大好評のビアガーデン『YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills』も開催中。この日に限り、トウモロコシと枝豆を使ったオリジナルメニューをビールとともに楽しみいただけます。

今年で開催10周年を迎えるヒルズマルシェでは、今後も四季折々の旬の食材をテーマにした特別企画を、年間を通して展開してまいります。

＜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＞



日時： 2019年6月29日(土) 10:00～15:00

※よなよなビアガーデンは11:00～22:00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



◇ 買って楽しむ

- ・ 朝採れの枝豆を直送したトラックがそのまま登場！枝付きの形でワイルドに山積み販売
- ・ 枝豆とトウモロコシの様々な品種が一度に楽しめる

◇ 食べて楽しむ

- ・ 広場で楽しむフードメニュー（丸ごと石焼きトウモロコシ&枝豆の焼きたて販売、トウモロコシフード&ずんだスイーツ）
- ・ 「ビストロマルシェ in アークヒルズカフェ」特別メニューを提供（マルシェのトウモロコシとお野菜・甘夏みかんのグリルサラダ、マルシェの枝豆と夏野菜と生ハムのフレッシュトマトリゾット）

◇ 作って楽しむ

- ・ ヒルズマルシェ クッキング ワークショップ「採れたてトウモロコシと枝豆で 100% Vegan Cooking」
- ・ キッズワークショップ「やさいのポストイットボードづくり」、「えだまめキーホルダーづくり」



◇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：永田倫、渡邊茂一、山村麻理恵
TEL:03-6406-6350 FAX:03-6406-6483

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

《トウモロコシ&枝豆フェスティバル 開催概要》

買って楽しむ

- とれたてトウモロコシと枝豆の生産者大集合！～畑から直送！新鮮な夏のお届け～

<トウモロコシ>

◇【小坂農園(東京都)】

国分寺で江戸時代から続く小坂農園は、ヒルズマルシェが始まった2009年当初から出店している、まさにヒルズマルシェの生き字引的存在です。

販売品種:「ピュアホワイト」別名フルーツトウモロコシとも言われるほど甘味の強いトウモロコシとして有名。生で食べても甘味を感じられます。粒がクリーム色で、更に甘さを想起させます。



◇【さがみ有機畑(神奈川県相模原)】

神奈川県の相模原や三浦の生産者さんから販売を一手に引き受けるさがみ有機畑は、野菜の魅力と美味しさを惜しむことなく熱く伝え続けています。

販売品種:「ハニーバンタム」、「ピーターコーン」一粒一粒の粒が大きく、食べごたえがたっぷり。甘さとみずみずしさもあって、飽きることなく食べられます。色味は黄色と白色が3対1で入っておりカラフルな見た目を楽しめます。



◇【たんのファーム(千葉県)】

千葉県いすみ市で朝採りしたミニトマトや大玉トマトなど、トマトを中心に販売しています。丹野さんとお話をするのが楽しみで来場するお客様も多く、ファンの多いお店の一つです。

販売品種:「ゴールドラッシュ」さわやかなで自然な甘味がいっぱい詰まっています。他のとうもろこしよりと比べても、高品質で極上といわれています。粒皮もとても柔らかくて食べやすいため、後味もすっきりとしています。新鮮であれば生のままかじっても甘く美味しい品種です。



<枝豆>

◇【荒木農園(千葉県)】

約4反(約4,000㎡)の畑で枝豆だけを生産する荒木農園は、枝豆の産地で知られる千葉県野田市の有名農園。マルシェ当日朝、畑で枝ごと収穫した枝豆を、そのまま軽トラックに山積みにして直送販売します。枝豆は『鍋を火に掛けてから取りに行け』と言われるほど、収穫した途端に味が落ちていくため、枝付きのものは甘みが残ります。朝どれの枝豆は、水分が抜けておらず、ふっくら柔らかです。収穫されてから短時間で手に入るこの機会をお見逃しなく！

販売品種:「サヤムスメ」、「夏風香」



◇【小坂農園(東京都)】

トウモロコシと共に枝豆も販売します。

販売品種:「湯上り娘」香りがよく、甘みの強い品種です。

- 他にも夏のお野菜が目白押し！夏野菜の販売

夏に旬を迎えるトマトをはじめ、モロヘイヤ、つるむらさき、スティックセニョール、空心菜、ケールなどの青々とした野菜たちや、江戸東京野菜としても名高い馬込半白キュウリ、暑さに嬉しいピリリと辛い万願寺とうがらし、色々な形のズッキーニ、バジルやミントなどの爽やかな香りのハーブ類も販売します。果物は、桃、スイカ、メロン、ブルーベリー、あんずなど、甘味と水分たっぷりの美味しさです。

買った野菜をその場で食べて楽しめるだけでなく、農家直伝の美味しい野菜の食べ方レシピ集の配布も予定。さらに、ヒルズマルシェで販売している調味料と生野菜との美味しい組み合わせもご紹介します。



食べて楽しむ



*記載の価格は全て税込表記です。

*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

● 様々な方法で調理された旬食材を広場で味わおう！

採れたてのトウモロコシと枝豆がその場で味わえる、1日限りのオリジナルメニューが登場します。会場では、ふっくらジューシーな「石焼きトウモロコシ」と「石焼き枝豆」や、ずんだスイーツ、トウモロコシと枝豆を使ったグルメが多数登場します。すべてのフードは同時開催中の「よなよなビアガーデン」に持込み可能で、美味しいビールのお供としてお召し上がりいただけます。



<メニュー(一部)>

◇ 丸ごと石焼きトウモロコシ&枝豆焼きたて販売

低温でじっくり時間をかけて加熱をする石焼きなので、香ばしく、ふっくらジューシーで甘味たっぷりの実を堪能できます。マルシェ自慢の素材の味そのものを最大限に引き出し味わえる食べ方です。

- ・ 石焼きトウモロコシ(1本) 500円
- ・ 石焼き枝豆(200g) 500円



◇ トウモロコシ×枝豆グルメ

- ・ 【零食】枝豆とトウモロコシのコロッケ 250円
脂っこくなく、素材の味が存分に感じられる新感覚の爽やかなコロッケです。
- ・ 【spice PRIMULA】剥き枝豆入り豆カレー+トウモロコシの付け合せ 650円
小麦粉やルーを使わず、10種類以上のスパイスと30品目以上の野菜で作った贅沢カレー。今回は特別に、剥き枝豆入りの豆カレーにトウモロコシを添えた夏らしいカレーに仕上げました。



◇ 枝豆、ずんだスイーツ

- ・ 【fuwari(フワリ)】ずんだかき氷 500円 **限定15食**
フワフワなカキ氷の上に、ずんだクリームと手作りのミルクィな練乳をかけたかき氷。枝豆の甘みや食感もしっかり楽しむことができます。
- ・ 【fuwari(フワリ)】ずんだクレープ 500円 **限定15食**
枝豆の食感も楽しめるクリームを、もちもちクレープで巻いたクレープです。
- ・ ずんだシュークリーム【Nico Sweets】 350円
爽やかなずんだの香りが食欲をそそる、クリームたっぷりのシュークリームです。



● ビストロヒルズマルシェ in アークヒルズカフェ

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。アークヒルズカフェでは、1日限定で、枝豆とトウモロコシをはじめとするマルシェの新鮮な食材をたっぷり使った絶品メニュー2品を提供します。

場 所: アークヒルズカフェ
時 間: 11:00 ~ 15:00
問い合わせ: アークヒルズカフェ(03-6229-2666)
※メニューは一部変更の可能性あり
※なくなり次第終了



マルシェのトウモロコシとお野菜、甘夏みかんのグリルサラダ

¥1,500



マルシェの枝豆と夏野菜と生ハムのフレッシュマトリゾット

¥1,600

作って楽しむ



*記載の価格は全て税込表記です。

*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

● ヒルズマルシェ キッキング ワークショップ 「採れたてトウモロコシと枝豆で 100% Vegan Cooking」

アークヒルズカフェでは、採れたてのトウモロコシと枝豆を主役にしたクッキングワークショップを初開催します。お肉やお魚、牛乳や卵など動物性食材を一切使わず植物性素材だけで作るヴィーガンメニュー3品に挑戦。華やかで味わい深いメニューはホームパーティーなどのおもてなしの際にもぴったりです。

場 所: アークヒルズカフェ

時 間: 11:00 ~ 14:00

メ ニ ュ ー: 枝豆“湯上り姫”のソイクリームカルボナーラ
トウモロコシ“ハニーバンタム”のメキシカンサラダ
トウモロコシ“ピュアホワイト”の Vegan ミルクプリン

参 加 費: 6,480 円/人※子ども料金は設定していません。

定 員: 14 名 ※小学生以上のお子様もご参加いただけます。

申 込 URL: <https://forms.gle/cwwFekwfKx9yTzU99>

講 師: 大皿彩子 (Saiko Ohsara) (株)さいころ食堂代表取締役 / 中目黒のヴィーガンカフェ「Alaska zwei」店主
“おいしい企画”専門のフードプランナーとして、食にまつわるコンセプト立案、レシピ/商品/店舗の開発、フードコーディネーター、原稿執筆やイベント運営などを行っている。



● キッズワークショップ 「やさいのポストイットボードづくり」、「えだまめキーホルダーづくり」

毎月第4土曜日に実施しているキッズワークショップを特別開催!

場 所: アーク・カラヤン広場

時 間: 10:00 ~ 15:00(マルシェ開催中随時参加可)

◇ やさいのポストイットボードづくり

カラフルなモザイクタイルで枝豆や野菜、果物をイメージした、ポストイットのメモボードをつくります。

参 加 費: 500 円 協 力: メロンモザイク



◇ えだまめキーホルダーづくり

お湯で柔らかくなるプラスチックねんどを使ってかわいいえだまめキーホルダーをつくります。

本物のえだまめを観察し、ねんどをこねて、お豆に見立てたカラフルなビーズをいれて

えだまめを作ります。完成したらチェーンを付けてキーホルダーにします。

参 加 費: 500 円 協 力: 株式会社ピコトン



～ 「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」と同時開催の注目イベント ～

● 『YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills』

アーク・カラヤン広場で開催中の『YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills』では、ヒルズマルシェ会場で販売する旬の夏野菜と限定メニューを待込み可能ビールと一緒に楽しむことができます。アークヒルズでしか飲めない「ARK Hills Ale 2019」も限定販売。ビールに合うメニューもご用意しています。

開 催 日 時: 6月7日(金) ~ 9月1日(日)

平日 17:00 ~ 22:00 土・日・祝 11:00 ~ 22:00 ※L.O.21:30



● フルールマルシェ

季節ごとに開催しているお花のマルシェを開催します。毎回大好評のリーズナブルな胡蝶蘭をはじめ、生産者さんやお花屋さんが夏の涼やかな色とりどりの花々を販売します。

<販売予定のお花>※変更の可能性あり

ラン、メダカと水草(ホテイソウ、ガモンバ)、姫スイレン、カヤツリグサ、産直ハーブ苗(ベルガモット、ミント類、ポリジほか)、ペゴニア類、山野草、観葉植物、多肉植物



● 朝小クラ マルシェコンサート

マルシェ会場で気軽に楽しめる、月に1度のクラシックコンサートを同日開催!

ヴァイオリンとピアノの爽やかな音色とともに、優雅なひと時をお過ごしください。

時 間: ①11:30 ~ 11:45 ②12:30 ~ 12:45 ③13:30 ~ 13:45

協 力: 朝クラ~Asa-Kura~

