

**“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う
「トウモロコシ&枝豆フェスティバル」開催**
～家族みんなで楽しめる、ひまわりを使ったワークショップ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(東京都港区)では、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、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、当日の朝に収穫された産地直送の野菜や、それらを使い調理した料理を味わったり、夏らしいひまわりを使ったワークショップ体験やマルシェコンサートを楽しんだりして夏を先取りできる1日限りのイベントです。

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コーンや珍しい採れたてのヤングコーン等のトウモロコシに加え、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の新鮮な枝豆など、本イベントならではの夏野菜を用意しました。さらに、本場ブルターニュ仕込みの腕をもつシェフが特別につくるガレットやトウモロコシ味のジェラート、夏にピッタリのバニラアイスクリームのような香水を販売するフレグランスショップなど、個性的でバリエーション豊かな店舗も揃います。また、オペラやコンサートなどソリストとして活躍するソプラノ歌手によるコンサートも無料開催。華やかで透き通るような綺麗な歌声で会場を包み込みます。

アークヒルズは、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」にて、今後も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いきます。

■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」 概要

開催日時:6/29(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/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:寺島(080-4652-3813)、坂元(070-1274-2889)、柳井、山藤、金子、戸田

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、夏野菜の生産者が大集合！

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。トウモロコシ・枝豆をはじめとした夏に旬を迎える野菜に加え、枝豆にピッタリの夏季限定酒やクラフトポップコーンも販売。さらに枝豆の味を最大限に活かして引き立てる胡椒を使った夏に大好評の簡単レシピを学べる機会も提供します。

①石橋農園さんの枝ごと枝豆販売コーナー

とれたて枝豆

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、軽トラの上からダイレクトに販売します。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、お客様ご自身で収穫し、そのままお買い上げいただけます。
畑に行かなくても楽しめる、プチ枝豆狩り体験をお楽しみください。



②Ogino Farm

枝付き枝豆

パッと目を引く枝付き枝豆。その人気ぶりは枝豆の実入りが追い付かないほど、毎年枝豆ファンを唸らせます。とにかく甘い枝豆はきっと次も食べたくなるはず。



生食できる白トウモロコシ

お馴染みの黄トウモロコシより遥かに糖度が高い白トウモロコシです。甘いだけではなく、実は生食ができます。この白トウモロコシは、皮がとても柔らかく歯切れのよい食感で、トウモロコシの皮が口に残る感覚が苦手な方にもおすすめです。



ヤングコーン

コーン好きに密かに人気のヤングコーン。ヤングコーンのイメージは缶詰、皮むきパックが一般的ですが、何枚もの皮に包まれた小さな実は、加工せずとも驚くほどの美味しさです。おすすめは“ひげ”！シャキシヤキとした歯ごたえで、一度食べたら病みつきに。まずは皮つきのまま焼いて、ひげも実もお塩でお召し上がりください。



③MYLOWE

ミエルコーン

うちだふあーまーずさんの希少品種ミエルコーンです。非常に糖度が高く粒がシャキシヤキしていることが特徴。



④留守農場

バイカラー・ホワイトの2種類の特モロコシ

バイカラー・ホワイトの2種類の特モロコシは、どちらも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特モロコシは食べ応えも十分。



⑤篤家

ATSUYApepper (ブラックペッパー)

枝豆と相性抜群のブラックペッパー。胡椒の美味しさと爽やかな辛さが特徴のカンボジア有機胡椒だからこそ、枝豆の味を最大限に活かして引き立てます。黒胡椒をお買い上げの方には夏に大好評の枝豆とブラックペッパーを使った簡単レシピを差し上げます。ビールがすすむこと間違いなし。



⑥酒の駅

城陽 夏季限定酒 純米吟醸(山田錦)

枝豆にピッタリの夏季限定酒。フレッシュでジューシーな味わいが枝豆にピッタリ。



⑦Flavorich

クラフトポップコーン

希少な国産の「クラフト」ポップコーンは新感覚の「はちみつ生レモンコーラ味」と、濃厚な「藻塩&バター味」の2種類をご用意。



⑧SORA scentique

気分を切り替えたいタイミングで使う、On / Offフレグランス

今夏に向け新登場の商品は、夏にピッタリのバニラアイスクリームのような香水。バニラにスペアミントやシトラスをトッピングし、夏でも軽やかに身にまとえる香りに仕上げました。他にはない、深呼吸したくなる甘い香りをぜひお楽しみください。



■食べて楽しむ！トウモロコシ&枝豆グルメ

トウモロコシや枝豆を使った限定メニューを販売。お酒に合うおつまみガレットから、トウモロコシ味の野菜ジェラートまで、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。

①glycine

枝豆とフレッシュトマト、自家製ベーコンのおつまみガレット / 700 円

生地はそば粉 100%、たっぷり爽やか夏野菜と、香りと旨味たっぷりの自家製ベーコンも楽しめるガレットです。本場ブルターニュ仕込みの腕をもつシェフの特別メニュー。



②spice PRIMULA

旬の夏野菜をたっぷり使ったカレー / 700 円～

旬の夏野菜をたっぷり使ったカレーは、彩り豊かで栄養満点。沢山の野菜果物と自家製ピューレとチキンスープから作る、”一皿で 30 品目以上の食材を食べることができる”優しい味わいのヘルシーカレーです。ルー・小麦粉不使用です。ご飯は 16 穀米で、彩り野菜のつけ合わせ付き。野菜ソムリエでもある店主がじっくり丁寧に作るカレーは、やさしいマイルドな味わいと、後からじわっとくる辛さがやみつきになります。



③MYLOWE

レコラート トウモロコシ味 / 480 円

人工甘味料や保存料など不使用のジェラート。トウモロコシのほかにも人参&みかんや春菊&サラダ菜など野菜が苦手なお子様にもおすすめな野菜ジェラートを販売します。



■夏を先取りできるワークショップも開催

飲食店舗以外にも、夏の定番「ひまわり」を使ったワークショップ「2Way ひまわりの壁飾りを作ろう」企画もご用意。お子様と一緒に家族みんなで夏を先取りできるイベントです。

Happiness Flower 123

「2Way ひまわりの壁飾りを作ろう」

夏らしいひまわりを使ったワークショップです。鮮やかな黄色のひまわりは、夏の象徴。お部屋に飾れば、一気に明るく華やかな雰囲気。笑顔を呼び込むひまわりで、日々の暮らしに彩りを添えてください。



所要時間: 約 45 分間 申し込み URL : <http://ptix.at/hXJOJJ>

料 金: 4,000 円

開催時間: 10 時半から ※各回 4 名様(未就学児は保護者様の付き添い必須。)

11 時半から ※当日空があれば随時参加可能。

12 時半から ※立て掛け用のイーゼルをご希望の場合は別途 550 円。

■耳でも楽しめる！ソプラノ歌手とピアニストによるマルシェコンサートを開催

数々のオーケストラと共演する他、オペラやコンサートなどソリストとして活躍するソプラノ歌手の佐藤 瞳さんとアンサンブルピアニストとして精力的に活動している清水 史さんをお招きし、マルシェコンサートを開催します。華やかで透き通るような歌声と演奏をお楽しみください。

マルシェコンサート

時 間:①10:30～11:00

②12:10～12:40(計2回)

場 所:アーキ・カラヤン広場、円形階段前

出 演:佐藤 瞳(ソプラノ)、清水 史(ピアノ)

料 金:無料



佐藤 瞳



清水 史

ソプラノ：佐藤 瞳

岡山県出身。東京藝術大学声楽科を経て、同大学院修士課程独唱科を修了。数々のオーケストラと共演する他、オペラやコンサートなどソリストとして活躍。Osaka Shion Wind Orchestra の J.デメイ『交響曲 4 番 歌のシンフォニー』では日本初演のソプラノソリストを務めた。「第 43 回日本ハンドボールリーグ プレーオフ」では国歌独唱を披露。現在は二期会会員として活動の場を広げている。

ピアノ：清水 史

東京都出身。桐朋学園大学音楽学部卒業、同研究科 2 年修了。ウィーン国立音楽大学大学院歌曲伴奏科にて研鑽を重ねる。第 9 回横浜国際音楽コンクール 一般A部門 第 1 位。第 33 回奏楽堂日本歌曲コンクール 優秀共演者賞。これまでに桐朋学園大学声楽科及び指揮科嘱託伴奏員を務める。二期会公演「雪の女王」「午後の曳航」等、オペラ公演に音楽スタッフとして携わるなど、声楽・合唱伴奏を中心にアンサンブルピアニストとして精力的に活動している。