

**麻布台ヒルズの秋を楽しむ“AUTUMN AT THE GREEN”第 2 弾
食欲の秋を満喫できる「ハーヴェストウィーク」を開催！
中央広場ではたき火を囲んで、やきいもなど旬の味覚を味わえるスポットも登場**

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻 慎吾)が運営する麻布台ヒルズ(東京都港区)では、秋の麻布台ヒルズを楽しむイベント「AUTUMN AT THE GREEN」の第 2 弾企画として食をテーマにした「ハーヴェストウィーク」を 2024 年 10 月 31 日(木)～11 月 4 日(月・休)の期間にて開催します。



「ハーヴェストウィーク」は秋の味覚を存分に楽しめるイベントです。期間内の週末、11 月 2 日(土)～11 月 4 日(月・休)の中央広場では「やきいも広場」を開催。サツマイモや栗など旬の食材を使ったスイーツやグルメを中心に、秋の自然の中で楽しみたい美味しいものをたくさん集めました。この期間限定で中央広場に登場するたき火を囲みながら、秋の味覚を存分にお楽しみください。また、麻布台ヒルズ内の各飲食店舗でもカボチャやキノコなどを使用した秋の限定メニューを展開。さらに、麻布台ヒルズ マーケットでも、サンマなど旬の食材が並ぶほか、ハロウィンのフラワーアレンジメント体験などができるワークショップも開催します。

旬の食材が集まる麻布台ヒルズで、実りの秋を存分にお楽しみください。

■「ハーヴェストウィーク」開催概要

開催日程: 2024 年 10 月 31 日(木)～11 月 4 日(月・休)

開催場所: 麻布台ヒルズ 中央広場、他

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2024/10/0078.html (最新情報順次公開)



<本件に関するお問い合わせ先>

麻布台ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 柳井(080-7342-9222)、吉田(080-7687-8670) 前田、寺島、田中、中根

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: azabudaihills_pr@ssu.co.jp

■ たき火のぬくもりを感じながら秋の味覚を堪能できる「やきいも広場」

期間中の週末には、「やきいも広場」を開催。中央広場内にはたき火が登場し、たき火を囲みながら、サツマイモや栗など旬の味覚を使用したスイーツやグルメを楽しめます。都心の真ん中で、秋色に色づく自然を五感いっぱい満喫できる貴重な時間をご堪能ください。

開催日程: 11 月 2 日(土)～11 月 4 日(月・休)

開催場所: 中央広場(麻布台ヒルズアリーナおよび芝生エリア)

●厳選された焼き芋やお芋スイーツが日本各地から勢ぞろい

“焼き芋アンバサダー”天谷窓大氏セレクトの、個性豊かなお芋屋さんが多数出店。懐かしいだけにとどまらず、どんどん進化を続ける焼き芋やお芋スイーツの数々をお楽しみください。色々なお店で食べ比べをするのもおすすめです。

◇倉田屋お芋 Sweets

大正 10 年(1921 年)創業の焼き芋と芋羊羹の倉田屋。100 年を超えて、東京北区王子の地で二つの伝統(①生芋・砂糖・塩のみを使い産地を吟味した安全安心の商品を提供。②生芋を特製の壺でじっくり焼き上げる)を頑固に守りながら、お芋本来の香りと風味を大切にして江戸文化である焼き芋を皆様とともに後世へ伝えていきます。

商品名: 焼芋(シルクスイート・なると金時・パンプ金時・ムラサ金時・安納芋・あめりか芋)

焼芋バター焼き(2 個セット) ほか



焼芋バター焼き

◇芋福堂

全国やきいもグランプリで特別賞を受賞した進化系芋スイーツ屋「芋福堂」です。通年通して食べたくなる一風変わった芋スイーツを販売しています。

商品名: 飲む焼き芋&ちっぷす、焼き芋モンブランジェラート ほか



飲む焼き芋&ちっぷす

◇銀六いも

東京西小山にある壺焼き芋 cafe です。厳選したさつまいもを特製の壺の中に吊るし、炭火でじっくり時間をかけてひとつひとつ丁寧にしっとり甘〜く焼き上げます。季節に合わせて一番美味しい品種を数種類セレクトして焼いています。

商品名: 壺焼き芋、さつまいもチップス ほか



壺焼き芋

※他出店者情報は公式サイトにて順次公開予定。

【天谷窓大(あまや・そうた)】

焼き芋アンバサダー、一般社団法人さつまいもアンバサダー協会 焼き芋担当理事。2017 年に都市型焼き芋専門フードフェス「品川やきいもテラス」の立ち上げに携わり、焼き芋ブームの火付け役に。取材やメディア出演を通じて焼き芋専門店の魅力を発信、焼き芋の新たな楽しみ方を発掘している。



●秋の味覚の代表格「栗」は、茨城県から道の駅グルメ No.1 にも輝いたスイーツが登場！

茨城県笠間市は、栽培面積と栽培経営体数が全国で最も多い代表的な栗の産地。日本が誇る名産地から、2023 年・2024 年に、全国の道の駅グルメ ナンバーワン決定戦『道-1 グランプリ』にて 2 連覇を達成したとおきの味をお届けします。

◇笠間和栗専門店 栗ノ絲

究極の細さ&異次元の食感のモンブラン。栽培面積、収穫量ともに全国 1 位を誇る茨城県の笠間和栗をふんだんに使用したモンブランです。0.5 ミリの極細に絞ることで、栗の香りをさらに引き立て、とろけるような食感のモンブランを味わうことができます。

商品名：笠間和栗 0.5 ミリ極細モンブラン ほか



※他出店者情報は公式サイトにて順次公開予定。

●「麻布台ヒルズ マーケット」の食材を、中央広場の秋空の下で味わう

芋・栗だけでなく、「麻布台ヒルズ マーケット」のチーズ/生ハム専門店「フィオールディマーズ」やワイン・日本酒などを扱う「インタートワイン ケーエム 山仁」も広場に登場。モバイルレストランのアイデアで、広場や空間を華やかにして賑わいを創り出す「世界食堂」のオリジナルトレーラーとフードトラックが、ここだけの美味しさをご提供します。



●子どもから大人まで屋外で楽しむ「落語」

日本の伝統芸能「落語」を、秋の爽やかな空気を感じられる屋外で行います。子どもから大人まで楽しめる演目を予定しておりますので、ぜひ焼きいも広場のドリンク・フードを片手にお集まりください。

開催日程：11 月 4 日(月・休) ※雨天・荒天中止

出演者：真打 春風亭 昇也、二つ目 雷門 音助



■ 飲食店舗でも秋の限定メニューが登場



「ハーヴェストウィーク」の期間限定で麻布台ヒルズ内の飲食店舗でも秋の限定メニューが登場します。旬の味覚をふんだんに使用したスイーツから、きのこをたっぷりと使用したかぼちゃのピザまで、秋の味覚を様々な形で楽しむことができます。

開催日程: 10月11日(金)～11月4日(月・休)

開催場所: 麻布台ヒルズ内各飲食店舗

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2024/10/0079.html

◇日本橋 千足屋総本店 麻布台ヒルズ限定

パリパリに焼きあげたパイ生地の中に、なめらかなディプロマットクリームと甘酸っぱいりんごのコンポートが入った自家製アップルパイと、秋を感じさせる果物をあわせた一皿です。

商品名: Assiette Dessert ～Automne～/価格 2,860 円



◇リストピッツァ バイ ナポリスタカ 麻布台ヒルズ限定

かぼちゃクリームของピッツァです。かぼちゃのクリームの上に、ナポリのモッツアレラ椎茸ソテーをのせて焼き、バジルと燻製モッツアレラクリームで仕上げてあります。

商品名: Appost' accussi アポスト アックツシ/価格 3,000 円



◇エイタブリッシュ

人気のグルテンフリー&ヴィーガンマフィン。秋の限定フレーバーは富山県産で無農薬栽培されたさつまいもを使ったスイートポテト。ほっくりと優しい甘みをお楽しみください。

商品名: スイートポテトマフィン/価格 486 円



※その他店舗の限定メニューは公式サイトをご確認ください。

■ 一流の食材が集う「麻布台ヒルズ マーケット」で、旬の食材をおうちでも

日本中から集めた一流の食材が揃う「麻布台ヒルズ マーケット」にももちろん旬の味覚が勢ぞろい。栄養価の高い旬の食材をおうちでも楽しむことができます。また、ハロウィンのフラワーアレンジメント体験や「コリンキーカボチャ」のぬか漬け体験のワークショップも開催し、親子で楽しんでいただける企画もご用意しています。

●「麻布台ヒルズ マーケット」イチオシの秋の味覚！

◇麻布台 鳥しき

炭焼き芋は10月31日から11月4日までの期間限定で初登場となる注目メニュー。糖度の高いさつま芋を素揚げし秘伝の焼き鳥のたれに潜らせながら炭火で香ばしく焼き上げた、鳥しきならではの逸品です。

商品名：炭焼き芋/価格 780 円



◇根津松本 麻布台

北海道厚岸の漁港で上がった秋刀魚の中から「より抜き」だけを直送してもらい毎朝店頭へ。これだけの高品質の魚は限りがあるので旬の時期でも入荷は毎日20～30本程度のみ。店内奥の厨房で調理してからお渡しすることも可能です。

商品名：北海道産 秋刀魚/価格 時価



●親子で楽しめるワークショップ

麻布台ヒルズ マーケットでは、日本の豊かな食文化や四季の魅力を伝える為の各種ワークショップを実施して参ります。この秋に実施するコンテンツの一部をご紹介します。

◇菜香や「ブランド米」ミルキークイーン米で作るぬか漬けワークショップ

ぬか漬け専門店菜香や主催の、茨城県産最高級米「ミルキークイーン」を使った手作りぬか漬け教室。ミルキークイーンの米ぬかは、甘さとまろやかさが抜群。今回は秋に合わせて「コリンキーカボチャ」もご用意します。自分で作ったぬか漬けの美味しさを体験できるワークショップです。



開催日時：10月27日(日) 14:00～15:30

開催場所：麻布台ヒルズ マーケット内特設会場

参加費：5,500 円

申込方法：ヒルズアプリ専用サイトより。10/11(金)申し込み受付開始。

◇レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ「ハロウィンフラワーアレンジメントワークショップ」

フラワーショップ「レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ」主催のかぼちゃの器と季節のお花を使ったアレンジメントワークショップ。飾るだけでハロウィン気分を盛り上げてくれるアレンジメントをご提案します。



開催日時：10月26日(土) ①11:00～12:00 ②13:30～14:30 ③15:00～16:00

開催場所：「レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ麻布台ヒルズ店」付近

参加費：3,500 円

※所要時間 20 分程度

※各回随時受付(同時最大受入れ可能人数 4 名様まで)。当日若干お待ちいただく可能性がございます。

※前日迄の事前予約について、レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ麻布台ヒルズ店にて承ります。