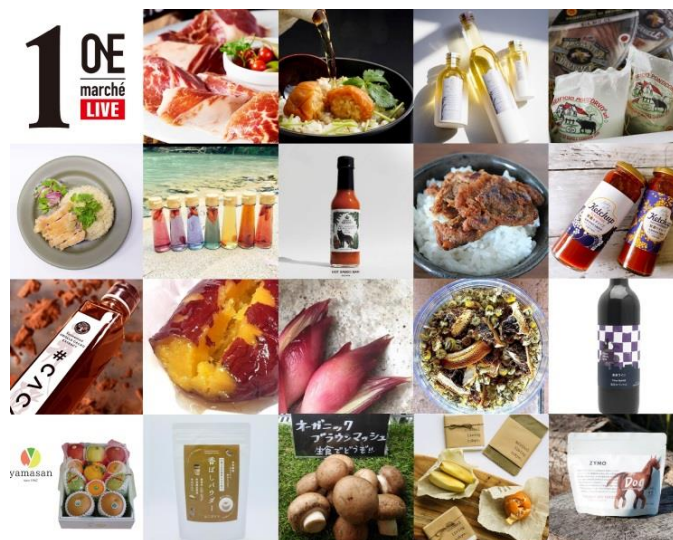


ライブチャット機能が備わったライブストリーミングとの同時配信で、
本会場でも、オンラインでも、出店者に生質問しながらお買い物できる

『ONE マルシェ』10月24日(土)開催

～ 今回初となる大阪や福島などの現地店舗ともつないで、こだわりの19店舗を紹介！ ～



渋谷キャストは、ふだんでは出会えない、オンリーONE・ナンバーONE・スペシャルONEにこだわった『ONE マルシェ』を2020年10月24日(土)に東京・渋谷キャスト ガーデンおよびオンラインで同時開催します。

オンラインでは、ライブストリーミングサービス「NKB LIVE!」を活用し、『ONE マルシェ LIVE!』と題して、会場から出店者による販売をライブ配信します。今回は初の取り組みとして、販売会場とつなぐだけでなく、大阪や福島などの現地店舗と販売会場、そしてオンラインユーザーとをつないで、ライブ感あふれるお買い物の場を提供します。

本マルシェではPRタイムがあり、出店者が登場して、1出店者につき約10分間で商品紹介やデモンストレーションを行います。PRタイム中は『ONE マルシェ LIVE!』でも生中継を行っているため、視聴者はマルシェならではの臨場感ある説明を聞くことができます。さらにライブチャット機能が備わっているため、質問をしたり出店者との交流もできるので、まるで来場している感覚でマルシェを満喫することができます。また『ONE マルシェ LIVE!』は、PRタイム以外の時間帯でも商品を見たり、リンク先の出店者のECサイトから商品を購入することができます。

今回の開催は、19の出店者からこだわりアイテムをご紹介します。日本では唯一このお店でしか手に入らない、“世界一高い生ハム”としてもギネス世界記録に認定されたイベリコ豚ベジョータ血統100%の「5年熟成ハム」(イベリコ屋)や、発酵マイスター・プロフェッショナル・上級麴士のオーナーが、麴を使って無添加でうまみのある調味料を洋食に使えるようアレンジをした「甘酒ケチャップ」(Atelier de Koji)、島唐辛子を泡盛に漬け込んだ沖縄の調味料のコーレーグースに、ウコンやローゼルなど天然の色素で七色の虹に色づけた「薬草虹色コーレーグース」(はちどり屋)などを販売します。また今回は食品だけでなく、100%コットンの生地にも、天然の殺菌作用と程よい密閉性や通気性を兼ね備えた食材の保存に適しているオーガニック蜜蝋や、オーガニックホホバオイルなどを染み込ませた、柔らかくて粘着力の強く、繰り返して使えるハンドメイドの「蜜ろうラップ」(minimal living tokyo.)などの雑貨も販売します。

なお、販売会場では、検温やマスク着用、手指の消毒など新型コロナウイルス感染症予防対策を徹底しているため、安心して買い物をお楽しみいただけます。さらに、PRタイムの生中継は、YouTube公式「ONE マルシェ」チャンネルからもご覧いただけます。

■『ONE マルシェ』開催概要

- 開催日時 2020年10月24日(土) 11:00~17:00 *雨天中止
- 本会場 渋谷キャスト ガーデン(東京都渋谷区渋谷 1-23-21)
- 『ONE マルシェ LIVE!』アクセス URL <https://marche.nkblive.jp/>
*『ONE マルシェ LIVE!』は先行して10月19日(月)から公開し10月28日(水)まで。
出店者によるPRタイムの生中継を視聴できるのは、10月24日(土) 11:00~15:35。時間帯は当日の進行により前後する可能性があります
- YouTube 公式「ONE マルシェ」チャンネル https://www.youtube.com/channel/UCeuZmImRh_eNtsTrVFVk_AA
アクセス URL
*出店者によるPRタイムの閲覧のみ
- 出店店舗 19店舗
(販売会場:8店舗、キッチンカー3台・オンライン16店舗)
- 主催 渋谷キャスト <https://shibuyacast.jp/>
- 運営 株式会社エヌケービー <http://www.nkb.co.jp/>

■出店店舗紹介

○PR タイム参加店舗

- ◆超蜜焼き芋 pukupuku
“蜜”度ナンバーワンやきいも
- ◆はこびどり
20種類の雑穀をオリジナル配合した「香ばしパウダー」と「香ばしパウダー」を使ったお菓子
- ◆スーパーフーズトレーディング
カカオ市場のシェア1%未満の希少なクリオ口種、正真正銘100%のカカオニブ
- ◆イベリコ屋☆ *大阪の店舗から参加
世界一高いハムとしてギネス記録をもつ生ハム、日本で唯一リアル・ベジヨータを取り扱い
- ◆はちどり屋
奇跡の調味料「葉草虹色コーレーグース」など
- ◆Atelier de Koji
発酵マイスター・プロフェッショナル・上級麹士の資格を持つオーナーが、無添加でうまみのある調味料を洋食に使えるようアレンジをした「甘酒ケチャップ」など
- ◆東京ワイナリー☆ *東京の店舗から参加
東京のブドウを練馬のワイナリーでつくった「東京スペシャル」など
- ◆やまさん×一般社団法人テレメディース *福島店舗から参加
国内初! 血圧コントロール、減塩生活習慣に最適なフルーツセット
- ◆minimal living tokyo.
ハンドメイドの蜜蝋ラップや日本で唯一の100%生分解性の竹歯ブラシなど

○その他の参加店舗

◆KITCHEN ROOM

フランス料理のシェフが考案したオリジナルレシピのカオマンガイ

◆KOMENUCAFE (0.6 RICE BRAN OIL)

不足しがちな栄養を補給できる「飲める米糠」

◆Hot Sauce Bar

日本初上陸の無添加クラフトホットソース

◆TEE HAUS MOZART

ドイツ JAS 認定の茶葉をオリジナルブレンドしたお茶

◆かどや

岩手県八幡平のオーガニックブラウンマッシュルームなどの旬の野菜

◆東京ピクルス

希少な伝統野菜である“江戸東京野菜”を使ったオリジナルピクルス

◆オービカモッツアレラバー☆

イタリアから空輸したフレッシュなモッツアレラチーズ。カンパーニャ地方の水牛ミルクを 100%使用し、伝統的な製法で職人がひとつずつちぎって形つくれた逸品

◆岩谷☆

和歌山県産の梅と鯛で作る独自開発の「紀州梅真鯛」

◆ネクスト ミーツ☆

世界初の焼肉フェイクミート（代替肉）

◆ZYMO ☆

食肉基準の国産原料やジビエ肉のペットフード

※参加店舗名の後ろに☆印のある出店は、『ONE マルシェ LIVE!』からのみの閲覧や購入になります。

その他の出店は、渋谷キャスト ガーデンでも、『ONE マルシェ LIVE!』からでも、閲覧したり購入することができます。

次回の開催は 2020 年 11 月 23 日(月・祝)を予定しています。