

2024年3月吉日

コピス吉祥寺

吉祥寺で東京都産の採れたて野菜が食べられるマルシェイベント 『農 to コーヒーのマルシェ in コピス吉祥寺』を 3月30日(土)・31日(日)開催

コピス吉祥寺(所在地:東京都武蔵野市)は、2024年3月30日(土)、31日(日)の2日間、**東京都産野菜**をテーマとしたマルシェイベント「農 to コーヒーのマルシェ」を、コピス吉祥寺屋上スペース GREENING 広場にて開催します。

本イベントは、人と自然の繋がりや、季節ごとの旬を知り、そして何よりも**“地元のおいしい”**をお届けしたいという思いから生まれた、「農 to 食のマルシェ」(2023年7月開催)の第二弾として開催いたします。今回は、**東京都のファームや、食料自給率0%の東京から実現する地産地消プロジェクト「VEGESH TOKYO」と組み、東京都の新鮮で美味しい採れたて野菜を集めます。**

さらに、農家の方々が手間暇をかけて作った産品を見たり触れたりしながら、ゆっくりと時間を過ごしていただけるよう、**東京都のカフェが出店し、スペシャルティコーヒーをご用意いたします。**

近いようでふだんなかなか出会えない東京都産野菜に触れ、魅力を知ることができる2日間です。



<イベントキービジュアル>

東京都で育てた希少な採れたて野菜や、こだわりの東京都産品が登場!

東京都八王子市にある江戸時代から続く農家「中西ファーム」や、東京都では珍しいエディブルフラワー(食用花)といちごを栽培している立川市の農家「あみちゃんファーム」などから、旬の東京都産野菜や果物が登場します。また、東京都練馬区の川原製粉所の「東京麦茶」や、大正2年創業「遠忠食品」の江戸前の佃煮など、こだわりの東京都産品も並びます

※イベント販売予定の野菜等は、生育状況により変更となることがあります。

中西ファーム



江戸時代からアップデートし続ける東京都八王子市小比企町にある中西ファームは、東京八王子から新しいカルチャーを創り出す農園です。季節に合わせ、**年間約100種類の野菜を減農薬**で作っています。

「新鮮なものを食べていただきたい」「直接お客様と関わりたい」「農業の楽しさを子供さんや、若い世代の方にも知ってもらいたい」。

子供の就きたい職業ランキングに農業が入ることを願って、みんなが自然に集まり楽しんでくれる農園を目指しています。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

ほうれん草、サラダほうれん草、ミックスリーフ、のらぼう菜、ルッコラ、わさび菜、サラダかぶ、しいたけ、なめこ、白菜菜花、ケール菜花など



あみちゃんファーム

東京都立川市でエディブルフラワー・水耕野菜・いちごの生産をしています。エディブルフラワーとは、食べることができるお花です。サラダやケーキ、料理などに添えて目で彩りを楽しめるのももちろんのこと、安心して食べていただけます。今回は、**東京都内で大規模にいちごを栽培している農家あみちゃんファーム**自慢のいちごをお持ちいたします。

【イベントで販売予定の東京都産果物】
いちご



川原製粉所

【東京麦茶】

昭和 15 年、東京都練馬区で創業。最高の素材とこだわりの製法によって生み出される特別な麦茶「東京麦茶」。栽培期間中農薬を使わずに手間暇をかけて育てられた国産の六条大麦を使用し、川原製粉所がこだわる伝統の「砂釜焙煎」製法で、麦茶に仕上げられています。



遠忠食品

【江戸前の佃煮】

大正 2 年に創業した江戸前の佃煮屋。海苔は日本の広い範囲で生産されていますが、主に江戸時代からの名産地である木更津で海苔を養殖している漁師から海苔を仕入れています。生産者から届く**素材本来の味を最大限に活かし、人工的な余計なモノを加えず、自然由来の調味料**で仕上げられています。



東京都産野菜の EC サービス「VEGESH TOKYO」。生産者さん直送の新鮮なお野菜が並びます。

VEGESH TOKYO は、新鮮な東京都産野菜を web で購入できる、都内の地産地消を促すサービスです。東京都の渋滞問題や物流の人手不足などの課題、物価上昇や環境負荷の観点から、持続可能な対策が必要と考え、解決策として、東京都の消費者ニーズに合う少量出荷対応の共同配送による物流システムを構築しています。

農 to コーヒーのマルシェイベントでは、VEGESH TOKYO で取り扱いのある東京都産野菜を多数取り揃え販売いたします。また、本イベント期間中は、VEGESH TOKYO で事前購入した東京都産野菜をコピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場で受け取りも可能です。※購入期限など、詳細は VEGESH TOKYO の web サイトをご確認ください (<https://vegesh.tokyo/>)

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

- ・清瀬市の関健一さんが育てた、ココミトマト、コトマト、ココナス
- ・清瀬市の野村浩敬さんが育てた、小松菜
- ・その他、練馬区、清瀬市、府中市、江戸川区の畑で作られた、ミディトマト、ほうれん草、チンゲン菜、かぶ、生椎茸、すずきのこ、江戸川小松菜などを予定しております。



＜清瀬市の農家、関健一さん＞

■ VEGESH TOKYO

「VEGESH TOKYO」(以下「本サービス」)は、気候変動や国際情勢の変化などの様々な要因により不安定となっている「**食料安全保障の確保**」が、日本国民のいのちに直結する重大なテーマとして着目しています。

また東京都には、**食料自給率 0%**(※注 1)の低さに加えて渋滞問題や物流の人手不足などの課題が多くあり、物価上昇や環境負荷の観点からも**持続可能な対策**が求められていると考えます。

これらの課題に対しては、東京都産農産物の都内におけるサプライチェーン整備を促進し、地域内エコシステムを構築することで解決できるのではないかと考えています。

本サービスは、解決策として、東京の消費者ニーズに合う少量出荷対応の共同配送による物流システムを構築し、消費者がお買い求めやすいよう**送料負担がない仕組み**を構築してまいります。

さらに本サービスは、東京都デジタルサービス局が実施する、東京都スマートサービス実装促進プロジェクト「Be Smart Tokyo」のスマートサービス実装促進事業者である株式会社 unerry と連携しています。unerry の運営するリアル行動データプラットフォームを活用し、データ分析によるサービス改善および本サービスを必要とする方への情報発信に取り組みます。



VEGESH
TOKYO

東京都スマートサービス実装促進プロジェクト

Be Smart Tokyo

※注 1：令和 3 年度（概算値）、令和 2 年度（確定値）の都道府県別食料自給率参照

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/zikyu_10-2.pdf

東京都内のカフェと連携し、東京都野菜を使った特別メニューをお楽しみいただけます。

農 to コーヒーのマルシェでは、東京都内のこだわりカフェと連携し、味わいや香り豊かなスペシャルティコーヒーをご用意いたします。農家の方々が手間暇をかけて作った野菜や果物を使った特別な一品と、スペシャルティコーヒーをご堪能いただきながら、是非ゆっくりとした時間をお過ごしください。飲食店と農家が繋がることで、**新しく、そして魅力あふれる商品を作り出します。**

東京都産野菜や果物を使った特別な一品を通して、東京都産野菜の魅力を満喫ください。

ほうれん草



LAMP COFFEE



LAMP COFFEE

日々の生活を LAMP のように明かりを灯すカフェ。自家焙煎スペシャルティコーヒーや自家製アップルパイ、シフォンケーキなどを取り揃えています。

●さかもとファーム×LAMP COFFEE

「東京都産ほうれん草を使ったクッキー」

八王子市下恩方の露地栽培、無農薬にこだわるさかもとファームのほうれん草を使用。ほうれん草が苦手な子供でも食べられる「ほうれん草クッキー」をさかもとファームとコラボレーションし開発しました。

Collaboration menu

いちご



珈琲てんのか

八王子市高尾にある珈琲豆の無人販売所。珈琲豆をゆっくりじっくり丁寧に手廻しで焙煎し、家族4人で経営しています。「点」がつながり、日々をつくりますので、皆さまのかけがえのない日々の「点」に少しでもお役に立てたらと思っています。

●いちご農家小泉園×御菓子司 有喜堂支店×珈琲てんのか

「東京都産いちごを使った有喜堂支店作のいちご大福」

稲城市のいちご農家「小泉園」と老舗「有喜堂支店」とコラボレーション！コーヒーに合う東京都産いちごを活用したいちご大福を販売します。

Collaboration menu

野菜



ONE DAY COFFEE STAND ※30日(土)のみ出店

自然に囲まれた街、高尾のコーヒーショップ。併設している「惣菜ベーカリー&カフェいなこっぺ」協力のもと、地元八王子の生産者とコラボしたメニューを提供します。

●中西ファーム×いなこっぺ×ONE DAY COFFEE STAND

「東京都産野菜のコッペパン」

八王子の惣菜ベーカリー & カフェ「いなこっぺ」の人気惣菜パンに中西ファームの野菜を合わせたコッペパンです！

Collaboration menu

わさび菜



COFFEE ICHIBA ※31日(日)のみ出店

八王子総合卸売センター内にある自家焙煎コーヒーとサンドイッチのお店。魚介のサンドイッチをメインに焼き菓子も楽しめます。

●中西ファーム×COFFEE ICHIBA

「東京都産野菜を使用したサンド」

魚介のサンドイッチに中西ファームのわさび菜をアクセントにしたサンドです。

Collaboration menu

美味しいを発見し続け百年。スーパー三浦屋の「ちょっといいもの美味しさ“再発見”」

今回のイベントでは、コピス吉祥寺 B 館地下 1 階のスーパー三浦屋も出店します。

三浦屋は大正 13 年に吉祥寺の地で創業し、今年の 4 月 13 日に創業 100 周年を迎えます。次の 100 年に向けて、より一層、地域の皆様の健康で豊かな食生活を支えたいという想いのもと、今回のマルシェでは東京都産野菜を使用した加工品やオリジナルコーヒー、そしてコーヒーに合う東京のお菓子の販売などを行います。

「足立区小松菜を練り込んだパスタ・うどん」や「町田市産ゆずやトマトを使用したドレッシング」「練馬野菜を使用したレトルトカレー」の他、三浦屋が自信を持っておすすめするオリジナルのコーヒー、コーヒーに合うお菓子の中から「東京會館プティガトー」「浅草むぎとろ珈琲ようかん」などをご用意いたします。

『自然・安心・美味』をモットーに安心・安全を感じていただけるような商品の取り扱いに注力し、これからも地域の皆さまに愛される企業であり続けられるよう精進してまいります。



◆イベント開催概要

- ・名称：農 to コーヒーのマルシェ
- ・開催日時：2024年3月30日（土）～2024年3月31日（日）
各日 10:00～18:00
- ・開催場所：コピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場
- ・入場料：無料
- ・主催：コピス吉祥寺 <https://www.coppice.jp/>

※イベントの詳細は随時コピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/16964/>) でご確認ください。
※販売予定の野菜や果物、メニュー等は、生育状況等により変更となる場合がございますので、ご了承ください。

- ※雨天決行、荒天中止いたします。
- ※画像はイメージです。
- ※イベントは、予告なく変更・中止する場合がございます。

コピス吉祥寺施設概要

コピス吉祥寺は、『GREENING しよう。』（GREENING＝生命力と新鮮さを回復させて、自然な状態の自分にもどすこと）というコンセプトのもと、この吉祥寺という街から、豊かな暮らし方を広めていくためのアイデアをたくさんご用意しております。

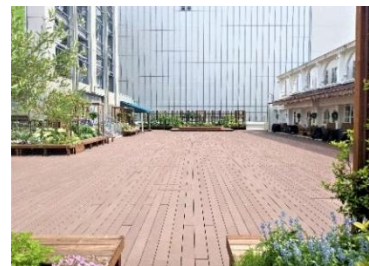
- (1) 施設名称 コピス吉祥寺 coppice KICHIJOSHI
- (2) 住所 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1 丁目 11 番 5 号
- (3) 交通 JR 中央線・総武線「吉祥寺駅」北口より徒歩 2 分
京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩 2 分
- (4) 建築概要 延床面積 約 46,000 m²/建物規模 A 棟 地下 1 階・地上 7 階、B 棟 地下 1 階・地上 9 階
- (5) 駐車場 100 台
- (6) webサイト <https://www.coppice.jp/>



[コピス吉祥寺アクセス MAP]



[コピス吉祥寺外観]



[A 館 3 階屋外スペース「GREENING 広場」]

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>
コピス吉祥寺 インフォメーション 電話 0422-27-2100