

初夏を楽しむ、東京都産野菜とアジアの香り

「農 to アジア飯のマルシェ」を

6月6日(土)・6月7日(日)の2日間コピス吉祥寺で開催！

コピス吉祥寺(所在地:東京都武蔵野市)は2026年6月6日(土)・6月7日(日)の2日間、東京都産野菜とスパイスのきいたアジア各国の料理を楽しめるマルシェイベント「農 to アジア飯のマルシェ」を、コピス吉祥寺屋外スペース GREENING 広場にて開催します。

今回は東京都産野菜を使った初夏にぴったりのアジア・エスニック料理が楽しめます。

キッチンワゴンでは、八王子にあるチャイナキッチン家楽が人気の手作り餃子を！若手シェフのコミュニティ Food HEROes U-30 COMMUNITY のメンバーは本格アジア飯をご提供します。そしてなんと、吉祥寺のグルメ情報サイト「吉グル」がキッチンワゴンに登場！人気の吉氷を販売します。

マルシェでは、コピス吉祥寺周辺を含む多摩地域の農家を中心に、新鮮な東京都産野菜の販売をはじめ、吉祥寺にある人気のアジア食品店「亜州太陽市場」がコピス吉祥寺に初登場し、アジア各国の袋麺などを販売します。

キッチンワゴンとマルシェでお買物すると、本格スパイスが当たる「アジアンスパイス・ガチャ」にも参加できます。

また、無料で参加できるワークショップも開催。野菜や果物の花や葉っぱなどを使って自由にお絵描きができ、ご家族で1日ゆっくり過ごすことができるイベントとなっています。

本イベントは、地域の食材をあらためて見つめ直し、地産地消の輪を広げることで、私たちの食文化を豊かにすることを目的としています。2023年7月に開催した「農 to 食のマルシェ」のシリーズ、第9弾イベントです。今回も、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、東京都内で生産される野菜や果物の安全性や美味しさを知ってもらうことで、地産地消の輪を広げていきます。

イベントでは、マルシェに出店の野菜農家(生産者)と、野菜の美味しい食べ方や、保存方法など、直接話せる場を設け、農業を身近に感じる体験ができるイベントです。



2026.6.6 [SAT]・7 [SUN] 11:00~18:00

※店舗ごとに売り切れ次第終了となります。



<イベントキービジュアル>

近隣農家の新鮮な野菜を販売

多摩地域を中心にの吉祥寺周辺の農家が集まり、新鮮な東京野菜を直接販売します

●東京都生産農家出店一覧（予定）

| 農園名 | 地域 | 出店品 |
|--------------|------|-----------------------------|
| あさみ農園 | 立川市 | ねぎ／にんにく／たまねぎ／わさび菜／切花 他 |
| 田中 NOH 園 | 立川市 | ニラ／ミニトマト／トマト／きゅうり／サラダえんさい 他 |
| Shimada farm | 立川市 | サニーレタス／玉ねぎ／じゃがいも／にんにく 他 |
| ナーゼリー | 立川市 | レモングラス／パクチー |
| 馬場ファーム | 府中市 | ブルーベリー |
| 中西ファーム | 八王子市 | ズッキーニ／カリフロレ／スティックブロッコリー 他 |
| こびと農園 | 武蔵野市 | にんじん／ズッキーニ／パクチー／いんげん／きゅうり 他 |

●吉祥寺にある人気のアジア食品店「亜州太陽市場」がコピス吉祥寺に初登場！

アジアの国々の袋麺 アジア飯のテーマに合わせて、各国の珍しい袋麺が勢ぞろいします。

東京都産野菜×アジア・エスニック料理

キッチンワゴンでは、東京都産野菜を使ったアジアやエスニックの雰囲気があるスパイスを使用した各国料理や甘味、軽食を楽しめます。

●Food HEROes U30 COMMUNITY

30歳以下のシェフたちのコミュニティ「Food HEROes U-30 COMMUNITY」のメンバーが、立川市産の希少なブランド豚「柔豚（やわらとん）」と東京都産の採れたて野菜を贅沢に使った、本格アジア飯をお届けします

メニュー

立川市産柔豚のガパオライス／立川市産柔豚のルーロー飯／立川市産柔豚のバインミー／マンゴーラッシー／マサラチャイ／アジアンビール



●家楽

八王子にあるチャイナキッチン家楽がコピス吉祥寺に初登場！

肉感たっぷりですごくジューシー！ にんにくを使わず、味もついているのでそのまま食べてもすごく美味しい、手作りにこだわった人気の餃子を販売します。通常の餃子と共に東京都の産品を使用したソースが選べる餃子を用意します。今回ココでしか食べれないアジアンテイストな味をお楽しみください。

メニュー

焼き餃子 1皿 5個入り（5種類の味が選べます。）

① ワサビ+わさび菜 ② エスニックたれ（パクチー入り） ③ 麻辣たれ ④ お酢 ⑤ ソース（お好み焼き風）

ゆずサワー／ゆずスカッシュ



●吉グル

吉祥寺メディア「吉グル」が運営するかかき氷専門店「吉氷」がキッチンワゴンに初登場！吉祥寺や三鷹の食材にこだわった地産地消のかき氷を販売します。今回は農 to アジア飯のテーマに沿った特別メニューもご用意します。

メニュー

ベトナムコーヒーかき氷／グreekヨーグルトかき氷／三鷹産いちごかき氷／ベトナムコーヒー寒天グreekヨーグルト／バクシウ（ベトナムアイスコーヒー）／バタフライピーソーダ／ローゼルソーダ／三鷹産いちごミルク



農産物と触れ合う体験

●アジアンスパイス・ガチャ

キッチンカーとマルシェでお買い物をして、本格スパイスを当てよう！八角や花椒、レモングラスなど、プロが選んだ「香り」と「おうち活用レシピ」をセットでプレゼントします。食べて終わりじゃない、驚きのアジア体験を自宅までお持ち帰りください。

参加方法：お会計 500 円ごとに「抽選補助券」を 1 枚進呈。3 枚で 1 回ガチャに挑戦！※ガチャがなくなり次第終了となります。



●「畑で遊ぼう～お花や葉っぱでお絵描きしよう！～」

野菜や果物の花や葉っぱ、小さな実を使って、絵を描くワークショップを開催します。マルシェにある野菜や果物の葉っぱに実際に触れながら、ペタペタと画用紙に貼り付けてお絵描きできます。無料で参加できますので、ぜひお子様と一緒にご参加ください。



美味しい野菜を事前注文 & 会場受取

東京都産野菜が買える Web サイト「VEGESH TOKYO」(<https://vegesh.tokyo/>)にて、事前購入（注文・決済）いただき、当日、会場ですムーズに商品を受け取れます。今回は以下の 2 セットの販売です。以下の野菜の中から収穫状況に合わせて 2～3 人前ほど、3 種類のお野菜が入ります！

●ドレッシングもいいけれど、塩とオリーブオイルで食べて欲しい組み合わせ「東京野菜サラダセット」

・スティックブロッコリー（中西農園）・きゅうり（こびと農園）・サラダえんさい（田中 NOH 園）・トマト（田中 NOH 園）
※上記野菜の中から 3 種は入ります。

●カレー粉と油で炒めるとおいしい組み合わせ「東京炒め野菜セット」

・カリフラワー（中西農園）・たまねぎ（あさみ農園）・にんにく（あさみ農園）・にんじん（こびと農園）・いんげん（こびと農園）
※上記野菜の中から 3 種は入ります。

◆イベント開催概要

●「農 to アジア飯のマルシェ」

・日程：2026 年 6 月 6 日（土）・6 月 7 日（日）
・時間：11:00～18:00

- ・会場：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/>
- ・企画運営：アールイー株式会社

※イベントの詳細はコピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/28764>) でご確認ください。

※販売予定の商品、メニュー等は、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。

※20 歳未満の飲酒や、自転車を含む飲酒運転は法律で禁じられています。節度をもってお楽しみください。

※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ご用意しております。

- (1) 施設名称 コピス吉祥寺 coppice KICHIJOJI
- (2) 所在地 〒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」]

以上