報道関係者各位

2026 年 10 月吉日
コピス吉祥寺

# 国産チーズと秋の野菜を楽しむ『農 to 和チーズのマルシェ』を コピス吉祥寺で 11/7(土)･8(日)開催

コピス吉祥寺（所在地：東京都武蔵野市）は 2026 年 11 月 7 日（土）～8 日（日）の 2 日間、A 館 3 階 GREENING 広場で、全国 10 か所以上のチーズ工房から届いた国産チーズと東京都産の秋野菜が楽しめる「農 to 和チーズのマルシェ」を開催します。
昨年に続いて 2 度目のチーズをテーマにしたイベントです。11 月 11 日の「チーズの日」に先駆けて開催します。
和チーズというテーマの元、日本全国のチーズを揃えました。昨年よりも販売する国産チーズ工房を 3 倍に増やし内容もさらにパワーアップ。北海道から九州長崎と日本の北から南のチーズや、東京でできたチーズも当日お買上いただけます。地域や作り方によっての味の違いをお楽しみください。
マルシェでは、採れたての東京都産野菜も販売します。さつまいもや栗、きのこなど、旬の秋野菜を販売！
キッチンワゴンでは、マルシェで販売している東京都産の秋の野菜とチーズをコラボレーションしたメニューを揃えました。フレッシュチーズを使用したマルゲリータやチーズをたっぷり使ったタコライスやホットドッグなど、チーズ好きなら堪らないメニューをぜひご賞味ください。食の秋を存分に楽しめるイベントです。

＜イベントキービジュアル＞

## 東京都産の旬な秋野菜を販売。

多摩地域を中心に吉祥寺周辺の農家が集まり、取れたての旬な東京都産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 | 紅はるか／ししピー／甘とう美人　他 |
| 田中 NOH 園 | 立川市 | 金時草／わさび菜　他 |
| Shimada farm | 立川市 | 里芋／かぼちゃ／サニーレタス／春菊　他 |
| 弥生蔬菜園 | 立川市 | 金時にんじんの間引き菜　他 |
| 馬場農園 | 立川市 | キウイフルーツ／栗　他 |
| はやしべ農園 | 立川市 | ローゼル／紅はるか　他 |
| 中西ファーム | 八王子市 | 葉付き人参／サラダケール／カリフローレ　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 |

## 日本のチーズが勢ぞろい

当日はキッチンワゴンブースの「和チーズ BAR」で日本全国のチーズを販売します。現在決まっているチーズ工房は以下の 12 工房です。今後も続々出品工房が追加されます。追加情報は、コピス吉祥寺の公式 HP や SNS などで発表していきます。

| チーズ工房 | 地域 | 特徴 |
|---|---|---|
| CHEESE STAND | 渋谷区 | あきる野市産の牛乳からつくるフレッシュ＆熟成チーズ |
| フロマージュ・デュ・テロワール | 青梅市 | 青梅の地で日本の気候に合わせてつくる本格伝統製法の熟成チーズ各種 |
| ニセコチーズ工房 | 北海道 | ニセコの大自然が育む高品質なクラフトチーズ |
| しあわせチーズ工房 | 北海道 | 放牧酪農の生乳を使用した自然派熟成チーズ |
| 美瑛放牧酪農場 | 北海道 | 美瑛の丘で通年放牧される牛の新鮮乳チーズ |
| たまやま温泉 Lab | 岩手県 | 地域の温泉熱や気候を活かした独自製法チーズ |
| チーズ工房那須の森 | 栃木県 | 那須高原の新鮮生乳でつくる無添加・クラフトチーズ |
| 山羊のしっぽ農園 | 静岡県 | 富士山麓で丁寧に育てられた山羊乳の希少チーズ |
| Lactoserum | 滋賀県 | 琵琶湖湖畔でとれた生乳を使用。酸凝固タイプのチーズが人気。 |
| 三良坂フロマージュ | 広島県 | 自然放牧したブラウンスイス乳で作ったチーズ |
| ナチュラルチーズ工房 チーズの灯 | 徳島県 | 四国の自然の恵みを詰めたハンドメイドチーズ |
| ダイワファーム | 宮崎県 | 自社牧場で搾乳した新鮮な牛乳でつくるフレッシュチーズ |

## チーズ好きにはたまらない美味しいチーズ料理

キッチンワゴンでは、東京都産の秋野菜とチーズをコラボレーションしたオリジナルメニューが楽しめます。

●Food HEROes U-30 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、東京都産野菜とチーズを掛け合わせた極上の限定メニューをご用意します。

メニュー

チーズたっぷりタコライス／チーズたっぷりホットドック／

ワインに合う「トマトチーズケーキ」 他

●ピッツェリア by CHEESE STAND

「街に出来たてのチーズを」コンセプトに、東京・渋谷の工房で真摯にフレッシュチーズを造っているお店です。

メニュー

東京都産野菜とフレッシュチーズを使用した限定ピッツァ「マルゲリータ」／

今回のイベント限定スイーツ「KOSSO RICOTTA～季節の発酵ソースで～」

●和チーズ BAR

日本各地の国産チーズを販売します。全国 10 工房以上の国産チーズを販売します。

メニュー

国産チーズ盛り合わせ「究極の食べ比べセット」（北海道・東日本・西日本・東京セット）

ペアリング用ワイン／日本酒

◎3 店共通企画「オリジナルチーズケーキ」販売
「Food HEROes」「CHEESE STAND」「和チーズ BAR」でそれぞれオリジナルのチーズケーキを販売します。
この日しか味わえない、チーズケーキの食べ比べもお楽しみください。

## 必ずもらえる「チーズのおともガチャ」や生産者たちのトークセッション

●チーズのおともガチャ
当日会場のキッチンワゴン、マルシェで 1,500 円以上購入いただいた方に、ナッツ、ドライフルーツ、干し芋等チーズと合う食材が当たるハズレなしガチャガチャに参加できます。チーズのおともをゲットして味変体験を楽しもう。
※無くなり次第終了

●生産者トークショー①「東京で生き物を育て、乳を搾り、チーズをつくる」
11 月 8 日(日)12:00～12:40
参加無料
登壇者；CHEESE STAND：柳平孝二氏、立川市「ブラッスリー アミカル」、Food HEROes：青島拓海氏
大都市・東京における酪農・チーズづくりの実態やこだわり、地域での可能性を語り合うトークセッションを開催。

●生産者トークショー②「東京都産の野菜とチーズのおいしい話」
11 月 8 日(日)14:00～14:40
参加無料
登壇者；あさみ農園：浅見恵子氏、Food HEROes：小川航平氏 他
東京都産の旬の秋野菜と東京ローカルチーズの魅力、美味しさを引き立てるペアリングや食べ合わせの工夫について語り合うトークセッションを開催。

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 10 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。

**◆イベント開催概要**
●「農 to 和チーズのマルシェ」
・日程：2026 年 11 月 7 日（土）～8 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
※イベントの詳細はコピス吉祥寺 HP（https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/31131）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。
※イベントは、予告なく変更・中止する場合がございます。

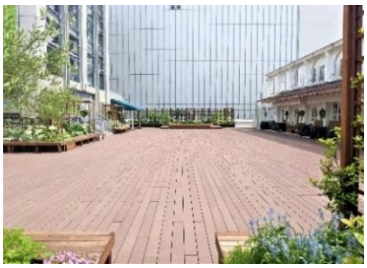
## コピス吉祥寺施設概要

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 ㎡/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