NEWS RELEASE
報道関係者各位

2026年10月27日
「TOKYO周穫祭2026」PR事務局

過去最高の23団体が出展！今年もパワーアップして帰ってきた！

TOKYO周穫祭2026 11月21日(土)・22日(日)開催

今年はあなたにぴったりの東京旅が見つかる"AI旅診断"や
23区・多摩・島しょの魅力を"食・体験"で楽しめる企画が満載！



東京都と東京観光財団は、都内の観光協会と連携し、23区・多摩・島しょの多彩な魅力が一堂に会する「TOKYO周穫祭（しゅうかくさい）2026」を、2026年11月21日（土）・22日（日）の2日間、東京国際フォーラムにて開催します。本イベントの詳細や出展情報を新たに公開します。

昨年は5万3千人を超える来場者でにぎわった本イベントは、今年で4回目を迎えます。今回は、過去最多の23団体の観光協会等が出展。また、いくつかの質問に答えることで、来場者一人ひとりに東京の旅先を提案する「TOKYO周穫祭 AI旅診断」が新たなコンテンツに加わり、さらにパワーアップして開催いたします。

他にも、毎年好評を博している東京各地のグルメも、本イベントの大きな見どころの一つです。地元食材を活かした料理やご当地グルメが並ぶ「TOKYOグルメキッチンカー」では、ごはん系からスイーツ系まで豊富なラインナップをお楽しみいただけるほか、東京生まれの日本酒やクラフトビールを楽しめる「TOKYO SYUKAKUSAI BAR」も展開。さらに、温泉・銭湯気分を味わえる「足湯体験」、親子で楽しめるワークショップ、会場内を巡りながら東京の魅力を発見できるスタンプラリーなど、幅広い世代が楽しめるコンテンツをご用意しています。

東京の新たな魅力に出会い、次の『旅先』がきっと見つかる『TOKYO周穫祭2026』を、ぜひ会場でご体感ください。

「TOKYO周穫祭2026」ホームページ：https://tokyo-syuukaku-sai.jp/

あなたの次の旅先が見つかる、東京まるごと体験プログラム！

1. 観光協会PRブース
2. 足湯体験
3. 溶岩ウォーク
4. TOKYO SYUKAKUSAI KITCHEN
   - └TOKYOグルメキッチンカー
   - └TOKYO SYUKAKUSAI BAR
   - └TOKYO SYUKAKUSAI SOUP
   - └TOKYO SYUKAKUSAI FOOD
5. TOKYO周穫祭Select Shop
6. 360°VR体験
7. ワークショップ
8. 実演コーナー
9. TOKYO周遊スタンプラリー
10. TOKYO周穫祭AI旅診断
11. 被災地応援ブース

■TOKYO周穫祭　AI旅診断　（New）

簡単な質問に答えて、自分好みの東京旅を発見！



※画像はイメージです

いくつかの質問に答えるだけで、AIがあなたにぴったりの東京旅を提案する「TOKYO周穫祭 AI旅診断」を実施します。「旅行に行きたいけれど、どこに行くか決まらない」という方にも、23区・多摩・島しょから、新たな東京の魅力をご紹介。新たな旅先を見つけるきっかけをお届けします。

■溶岩ウォーク　（New）

三宅島から溶岩、持ってきました。



東京には全国111の活火山のうち、21もの火山が存在します。なかでも活発な火山島・三宅島から、本物の溶岩が会場に登場！大地を踏み締める「溶岩ウォーク」をぜひご体感ください。
※靴を履いたままでのご体験となります

■足湯体験

イベントの合間にほっと一息。



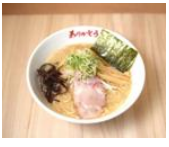
実はおすすめの温泉や銭湯がたくさんある東京。23区・多摩それぞれの風土がはぐくんだ湯を、TOKYO周穫祭で体験！
※入浴剤でのご用意となります

■ TOKYOグルメキッチンカー

※メニューは変更になる可能性がございます

東京各地の特産品を使ったグルメなど、今年も東京の“おいしい”を楽しめる多彩なメニューをご用意します。


（鉄板ワゴン匠味屋）


（野方ホープ）


（765crepe）


（Kitchen 環）

地域	店名	メニュー（一部ご紹介）
江東区	鉄板ワゴン匠味屋	・特製ソース焼きそば
中野区	野方ホープ	・背油醤油とんこつラーメン　・魚介とんこつラーメン ・背油醤油とんこつラーメン玉子入り
練馬区	キッチンカーmusubi	・チョコレートシュークリーム各種　・ホットショコラ ・ボンボンショコラ各種
足立区	海鮮キッチンカー 汐凪	・5種盛丼　・本マグロ丼　・サーモン丼
八王子市	八王子メロンパン802	・ぶちうま醤油　・高尾山（桑の葉使用）・めろんぱんだ
小平市	765crepe	・バナナチョコホイップ　・抹茶白玉ホイップ　・シュガーバター
三鷹市	TOKYO FARMER’S KITCHEN	・メキシカンタコス　・バーベキュータコス　・スパイシーチキンタコス
奥多摩町	わさび食堂	・ローストビーフ　・ミニわさび丼　・わさびソーセージ
神津島	Hyuga@kitchen	・明日葉ピザ　・マルゲリータ　・神津の海苔ポテト
八丈島	Kitchen 環	・レモンソース ハンバーガー　・レモネード　・レモンスカッシュ
小笠原	Mermaid Café（マーメイドカフェ）	・小笠原の塩キャラメルマキアート ・いれたてエスプレッソのカフェラテ ・小笠原の塩キャラメルパウンドケーキ

■ワークショップ

東京の伝統工芸や観光資源を活かしたワークショップを開催。参加費無料でお子さまから大人まで楽しめます。

<21日（土）開催>



■岩田仏壇製作所（北区）／高級木材でネームプレートをつくろう
東京仏壇に使用する黒檀や紫檀などの高級木材を磨いて、ネームプレートを作ります。
高級木材ならではの磨き心地を、ぜひ体験してください！



■東京チェンソーズ（檜原村）／東京の木で作る、ヒノキのお箸作り
皆さんの毎日の食卓に、東京の森を感じられる東京産のヒノキで、お箸を作ってみませんか？
木の風合いに触れながら、自分だけの一膳を作る楽しさを、ぜひ体験してください！



■雑貨屋ラミ（八丈島）／八丈島の宝物とビーズで作るストラップ
店舗の一番人気メニューを、周穫祭特別バージョンにアレンジ！八丈島の溶岩や貝殻、
シーグラス、黄八丈などのパーツとビーズを選び、ワイヤーに通してストラップを作ります。
組み合わせ次第で、可愛くもカッコよくも仕上がります。
都会の真ん中で、八丈島を感じてください！

<22日（日）開催>



■元祖食品サンプル屋（大田区）／食品サンプルづくり「かき氷」
東京・合羽橋をはじめ、国内外の観光客にも親しまれている食品サンプルを作ってみません
か？かき氷の盛り付けやシロップの表現を楽しみながら、自分だけの食品サンプルを作ることが
できます。お子さまから大人の方まで楽しめるワークショップです！



■Myme（立川市）／着物のはぎれでつくる花の小物入れ
立川市を制作・活動拠点とするMymeのワークショップ。好きな色や柄の着物のはぎれを選んで、
世界にひとつだけの花の小物入れを作りましょう。お子さまから大人まで、親子でも楽しめます！



■神津島観光協会（神津島）／黒曜石キャンドル作り
お子さまから大人まで楽しめる、大人気の体験型アクティビティ！
神津島の砂や貝殻、黒曜石を使って、オリジナルのキャンドルを作ります。
皆さまのご参加をお待ちしています！

■TOKYO周遊スタンプラリー

会場をめぐって、スマートフォンやタブレットでスタンプを集めて、素敵な景品があたるガチャ抽選会に参加しよう！

<スタンプラリー参加方法>

① 参加用二次元コードを読み取ろう！
② 会場をめぐってスタンプを15個集めよう！
③ アンケートに回答しよう！
④ 抽選会会場でガチャを回そう！



※なくなり次第、終了となります
※画像はイメージです

■実演コーナー

去年に引き続き開催！普段はなかなか見ることのできない技術を目の前でご覧いただけます！

<21日（土）開催>



■株式会社 高橋工房（文京区）／
江戸木版画 葛飾北斎 冨嶽三十六景「神奈川沖浪裏」摺りの実演
文京区で江戸木版画の技を受け継ぐ、創業安政年間の高橋工房による解説と実演。
北斎の「神奈川沖浪裏」を一色目から完成まで摺り上げていきます。
完成へと近づいていく様子を、ぜひ間近でご覧ください！



■だるチャンプロデュース（調布市）／「ちょう布だるま」作り実演
調布の「布」と、深大寺だるま市で親しまれる「だるま」を掛け合わせた「ちょう布だるま」。
色とりどりの布を選び、切って貼り、布ならではの質感や模様を生かして仕上げます。
最後に一体ずつ表情豊かな顔を描く制作工程も、ぜひ間近でご覧ください！

<22日（日）開催>



■落語芸術協会（東京）／伝統芸能「落語」の成り立ちと実演
伝統芸能「落語」の成り立ちや、現代にも通じる言葉遊びと表現をご紹介します。
一人で何役もの人物を演じ分け、扇子や手拭いなどの小道具を使いながら、
皆さんの想像力を掻き立て、物語を楽しんでいただきます。
解説だけでなく、実演もぜひお楽しみください！



■木工房 三澤（八王子市）／多摩産材ヒノキの曲げわっぱ
熱と水でしなやかにした東京・多摩産のヒノキを、職人が一気に曲げて形づくる迫力の実演！
木が割れずに美しい曲線へと変わる瞬間は必見です。東京の森の恵みと職人の技が生み出す
「東京曲げわっぱ」の魅力を、間近で感じてください。

■被災地応援ブース

地震や豪雨で大きな被害を受けた石川県、熊本県の特産品等を販売する応援ブースを設けます。



石川の工芸品
北市漆器店



百年珈琲



くまもと県南フードバレー

■TOKYO 360° EXPERIENCES（360°VR体験）

VRゴーグルで都内各地の観光スポットを巡る、疑似旅行体験コンテンツ！
会場にいながら、まるで本当に旅をしているかのような体験を。
まちもよう（23区）、たまもよう（多摩）、しまもよう（島しょ）、
それぞれご用意しています。



■ TOKYO SYUKAKUSAI FOOD

都内各地の特産品を使用し、観光協会と『オレンジページ』がTOKYO周穫祭のために開発した特別メニュー！
今年は東京食材の魅力を引き立てた「スープパスタ」を販売します。さらに、好評だった過去のオリジナルフードから
復刻メニューも登場！東京の美味しさを、ぜひご堪能ください。　　※今年度より有料での販売となります。

■しょうが香るにんじんチャウダーのスープパスタ



【使った特産品はこちら】



八王子観光
コンベンション協会
八王子ショウガ



武蔵野市観光機構
境のとんがらし



奥多摩観光協会
しろまる卵



清瀬市観光協会
にんじん

■ブルーベリーボロネーゼのスープパスタ



【使った特産品はこちら】



こだいら観光
まちづくり協会
ブルーベリー



式根島観光協会
島とうがらし

■メダイのアクアパッツァ風のりだれスープパスタ



【使った特産品はこちら】



神津島観光協会
メダイの切り身



三宅島観光協会
レモン「璃の香（りのか）」



大田観光協会
守半海苔店の海苔

復刻メニュー



フルーティーコールスローと
ソーセージのサンド



メダイとにんじんの
エスニック風サンドイッチ



内藤とうがらし
七色そばおにぎり



拝島ねぎみそそぼろの
混ぜご飯おにぎり

■TOKYO周穫祭Select Shop

事務局イチオシの特産品を販売！23区・多摩・島しょから選りすぐりの名産品が大集合します。

＜販売商品　※一部抜粋＞



（マルニハム）
ソーセージ 北の無添加



（近藤食品）
キムチ醤油



（大島牛乳ベーカリー）
大島牛乳バウムクーヘン

■TOKYO SYUKAKUSAI BAR

東京で造られているお酒をご用意。日本酒をはじめ、ビールや島焼酎、ラム酒など豊富なラインナップを取り揃えております。熱燗や飲み比べセットも販売予定です。

＜販売商品　※一部抜粋＞



有限会社神田豊島屋
柳蔭またの名を本直し



ホッピービバレッジ
調布びーる



有限会社谷口酒造
御神火



丸源飲料工業株式会社
トーキョーサイダー
オリジナルバージョン



坂下酒造有限会社
ジョナリー



合名会社野口酒造店
國府鶴

■TOKYO SYUKAKUSAI SOUP

東京食材を使ったTOKYO周穫祭限定スープをご用意。
寒い季節に温まる一杯をお楽しみください。



※画像はイメージです

■観光協会PRブース

会場では、東京23区・多摩・島しょの観光協会が出展します。それぞれの地域の最新観光情報、おすすめスポット、特産品のご紹介や物販も行います。お出かけのヒントやご当地の味を見つけに、ぜひお立ち寄りください。

＜23区＞

- 江東区観光協会（New）
- 新宿区／新宿観光振興協会
- しながわ観光協会
- 世田谷まちなか観光交流協会
- 中央区観光協会／中央区観光情報センター
- 墨田区観光協会
- 大田観光協会
- 足立区観光交流協会

＜多摩＞

- 八王子観光コンベンション協会
- 町田市観光コンベンション協会
- 清瀬市観光協会
- 檜原村観光協会
- 大多摩観光連盟
- 武蔵野市観光機構
- こだいら観光まちづくり協会
- 武蔵村山観光まちづくり協会
- 奥多摩観光協会
- 多摩観光推進協議会

＜島しょ＞

- 三宅島観光協会（New）
- 神津島観光協会
- 東京諸島観光連盟
- 式根島観光協会
- 八丈島観光協会

＜TOKYO周穫祭とは＞

TOKYO周穫祭2026
おいしい！たのしい！東京周遊フェス

観光地としての東京の魅力をもっと皆さんに知ってほしい！という想いから都内各地の観光情報・グルメ・特産品をぎゅっと集めました。食べて触れて・・まるで旅をしているかのような気分があじわえる、そんなイベントです。毎年好評いただいており、今年で4回目の開催となります。

開催概要

＜名称＞ TOKYO周穫祭2026
＜開催日時＞ 令和8年11月21日（土）10:00～18:00 ※観光協会PRブース・被災地応援ブースは17:00まで
11月22日（日）10:00～17:00
＜会場＞ 東京国際フォーラム（東京都千代田区丸の内３丁目５－１）
＜入場料＞ 無料
＜HP＞ https://tokyo-syuukaku-sai.jp/

リリース内素材　DL URL
共有パスワード【tokyo2026】

画像素材： https://x.gd/uYqF0

« 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 »
「TOKYO周穫祭2026」PR事務局(株式会社マテリアル内)
TEL：03-5459-5490 ／ FAX：03-5459-5491 ／ MAIL：mtbp2@materialpr.jp
担当：竹村(070-7789-2791) ／ 藤本（080-6525-4631）