

2020年10月8日

報道関係各位

特定非営利活動法人 大丸有エリアマネジメント協会

「With コロナ時代の観光モデルケースづくり」と「地方創生支援とSDGs推進」の第一歩 【丸の内×Japan47 ストリートレストラン】

丸の内仲通りに有名アイアンシェフと日本各地の食材がコラボした
“奇跡のラーメン”を提供するスペシャルキッチンカーが期間限定で登場

2020年10月13日(火)～10月23日(金)

開催についてのオープニングプレスお披露目会のご案内

特定非営利活動法人 大丸有エリアマネジメント協会（以下 リガーレ）は、丸の内仲通り及び丸ビル外構部を活用し、丸の内ならではの屋外ランチを楽しんでいただける「丸の内×Japan47 ストリートレストラン」事業*をコロナ感染拡大予防対策実施のもと、**10月13日(火)～10月23日(金)**に開催します。

リガーレでは、「UrbanTerrace」と題して丸の内仲通りに椅子やテーブルを設置し、街に訪れる人々にとっての憩いの空間の創出に努めておりますが、今回は日本を代表するアイアンシェフたちが、出身地などの所縁がある**地域特産食材を使った創作“奇跡のラーメン”を考案。スペシャルキッチンカーから日替わりで提供**いたします。加えて、アジア No.1 パティシエ監修の「**出雲のご縁あんぱん**」や、「**産地直送あいのり便**」と連携し、**SDGsの推進として規格外食材等を使ったバーニャカウダ**など、丸の内仲通りのストリートでお楽しみいただけます。

つきましては、報道関係者様向けに下記要綱にて、アイアンシェフが勢揃いをするオープニングプレスお披露目会を開催させていただきます。今回のメニューを考案したシェフが全員揃う貴重な機会となりますので、ご多忙中に誠に恐れ入りますが、是非ご出席、ご取材賜りますようお願い申し上げます。

(*)本事業は丸の内が日本全国47都道府県と連携し、東京都心・丸の内の活性化のみならず地方創生のハブとなっていくことを目指す「丸の内×Japan47」事業の一環です。

記

日時：2020年10月13日(火) 15:00～16:00 ※同日 11:00 よりキッチンカーはオープンしております。

場所：丸ビル外構部 スペシャルキッチンカー前（東京都千代田区丸の内2丁目4-1）

（荒天時：三菱ビル1階「Have a Nice TOKYO!」（東京都千代田区丸の内2丁目5-2））

出席者：観光庁

後藤泰隆（NPO 法人 大丸有エリアマネジメント協会 副理事長）

森一美（「丸の内×Japan47 ストリートレストラン」総合プロデューサー）

脇屋友詞（「Wakiya 一笑美茶楼」オーナーシェフ）

大江憲一郎（元「パーク ハイアット 東京 梢」料理長）

鴨田猛（「サンス・エ・サヴール」料理長）

黒木純（日本料理「くろぎ」オーナーシェフ）

成田一世（「アジアNo.1 パティシエ」）

塚田兼司（「ラーメン界のカリスマ」）

岡内賢治（「カフェアソン」オーナー兼焙煎士）



丸の内×Japan47 ストリートレストラン実施概要

- 【実施日時】 2020年10月13日(火)～10月23日(金) 11時～21時 ※雨天・荒天時中止
 【実施場所】 丸ビル外構部及び丸の内仲通り
 【主催】 特定非営利活動法人 大丸有エリアマネジメント協会
 【協力】 株式会社B-Forest、三菱地所株式会社、三菱地所プロパティマネジメント株式会社、大丸有SDGs ACT5実行委員会
 【内容】 日本を代表するアイアンシェフが各々出身地などの所縁のある地方の特産品の食材を活用し、創作した“奇跡のラーメン”等をスペシャルキッチンカーから提供します。

山形県

和食 ×



元・パーク ハイアット 東京
「梢」料理長
大江 憲一郎

提供日：
10/13(火)～14(水)



大江シェフ 監修
『さくらんぼ鶏の鯛スープそば』
¥1,300

宮崎県

和食 ×



日本料理「くろぎ」
オーナーシェフ
黒木 純

提供日：
10/15(木)～17(土)



黒木シェフ 監修
『宮崎^{ひなた}日向そば』
¥1,300

北海道

中華 ×



「Wakiya 一笑美茶楼」
オーナーシェフ
脇屋 友詞
(丸の内シェフズクラブ)

提供日：
10/18(日)～20(火)



脇屋シェフ 監修
『北海道ホタテ入り汁なし担々麺』
¥1,300

熊本県

フレンチ ×



「サンス・エ・サヴール」
料理長
鴨田 猛
(丸の内シェフズクラブ)

提供日：
10/21(水)～23(金)



鴨田シェフ 監修
『熊本味噌とショコラブランの
天草大王ラーメン』
¥1,300

麺は“ラーメン界のカリスマ” 塚田兼司プロデュース

今回提供するラーメンの「麺」は長野県産と北海道産の小麦粉をブレンドした塚田兼司監修のもの。

× 長野県
北海道



TRUFFLE Bakery と
パティシエ成田一世のコラボレーション
「出雲のご縁あんぱん」
¥280



カフェアソン 岡内賢治 監修
「コーヒー&みるくコーヒー」



モバイルオーダーシステムの推奨

スマホで事前注文



時間帯予約で受け取り

会場での密集を避けるため、QRコードをスマホで読み込むだけで、注文・決済まで完了するモバイルオーダーシステムのご利用を推奨しています。
 ※注文状況に応じて、一部の時間帯を売り切れとさせていただきますのであらかじめご了承ください。
 ※ご利用にはクレジットカード情報が必要となります。
 ※注文は、受け取り日時ごとをお願いいたします。
 会場でもその場でキャッシュレス決済にてご購入いただけますが、お待ちいただく場合がございますのであらかじめご了承ください。
 ※精算はキャッシュレス決済のみとなります。

※状況により内容やスケジュールが変更となる場合がございます。※金額はすべて税込です。

× 島根県

事業主旨

本事業は、観光庁が公募した“観光イベント・観光資源をより安全で集客力の高いものへと磨き上げる”ための『誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成』実証事業の採択を得て行われるものです。「Withコロナ時代の観光モデルケースづくり」「地方創生支援とSDGs推進」を主な目的とし、丸の内がこれまで力を入れてきた、道路空間を活用した来街者への憩いの空間づくりを更に一步進め、コロナウイルス感染症に対応した「新たな生活様式」を実践した飲食スタイルのもと、国内外からの観光客が「ビジネス街のストリート上で飲食を楽しめる空間」をつくり、全国のモデルケースとなることを目指すと同時に、地方創生支援の一環として全国47都道府県の生産地で廃棄される規格外食材等を取り寄せ、有名シェフが監修するメニューを開発提供。使い残しを出さない調理や、環境配慮型の容器・包材を使用する等、SDGsを意識した運営を行うことで、丸の内を中心に地方との連携を深め、地方創生を推進します。

『誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成』実証事業とは？

観光庁は、今後訪日外国人旅行者6,000万人時代を見据えた受け入れ基盤の整備に加え、新型コロナウイルス感染症の影響による従来の生活様式から変化が急速に進む中、国内外の観光客が安心して観光を楽しむことができる、地域が一体となった新たな生活様式に沿った旅行スタイルに対応した着地整備を行うことの重要性から、観光イベント・観光資源をより安全で集客力の高いものへと磨き上げるために実施する実証事業を公募し、日本における誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成に向けた取組の方向性の調査・検証を行います。

本事業はSDGs達成の観点から以下取り組みを含んでいます。

- ① 「産地直送あいのり便」と連携して一部食材を調達し、産地産品の魅力を伝えます。
- ② 食材調達においてはコロナ禍により行き場を失った余剰食材や規格外産品を積極的に利用します。
- ③ 食材の地方との連携、オンラインツアーの実施により地方の文化・観光振興、産品販促に貢献します。
- ④ 容器は環境に優しい、生分解性（バイオマス）プラスチック素材のものを使用します。
- ⑤ 売り上げの一部を東京における恵まれない子供たちの給食費に充てることを目的にNPO法人SPOONに寄付します。

関連事業

今回のプロジェクトで使用する食材等で連携する宮崎県と島根県においては10月17日（土）、18日（日）の両日、自宅に届く特産品セットとともに日本の神話のふるさとを巡る「神話のふるさとを訪ねるオンラインツアー」を実施し、両地域への観光誘致を図ります。

神話の里（ふるさと）を訪ねるオンラインツアー 概要

- ① 10月17日（土） 11:45～17:00 ～宮崎県高千穂～
宮崎県の特産品セットを事前購入し、高千穂地区をオンラインで巡ります。
主な訪問先：天岩戸神社、高千穂酒造、高千穂峡、甲斐製茶園 他
詳細、お申し込みについてはこちら

<https://autabi.com/event/event-open/14607/>

※事前に申し込みが必要です。



- ② 10月18日（日） 11:15～17:00 ～島根県出雲～
島根県の特産品セットを事前購入し、出雲地区をオンラインで巡ります。
主な訪問先：万九千神社、旭日酒造、スモークハウス白南風、渡邊水産、一畑電車 他
詳細、お申し込みについてはこちら

<https://autabi.com/event/event-open/14375/>

※事前に申し込みが必要です。



その他の取り組みについて

本事業開催期間中（10月13日～23日）、宮崎県が丸ビルに隣接する三菱ビル1階の観光案内施設「Have a Nice TOKYO!」にて宮崎フェアを開催します。

※状況により内容やスケジュールが変更となる場合がございます。

期間限定で有名シェフ×コラボ地域の豪華キッチンカーを設置し実証実験
丸の内×Japan47 ストリートレストラン事業
オープニングプレスお披露目会のご案内
ご出席確認用紙

■日時：2020年10月13日（火）15:00～（受付開始14:30～）

■会場：丸ビル外構部 ※東京都千代田区丸の内2丁目4-1

ご多忙の折、誠に恐縮ではございますが、ご希望をご記入のうえ10月12日（月）までにメールまたはFAXにて大手町・丸の内・有楽町地区まちづくりPR事務局までご返信くださいますようお願い申し上げます。

10月13日（火）11:00よりキッチンカーはオープンいたしますが、同日15:00より丸ビル外構部で今回のメニューの監修を頂いたシェフにお集まりいただきご挨拶を頂きます。豪華有名シェフが会する貴重な機会となりますので、是非ご取材ご検討の程、よろしく願いいたします。

■メールアドレス：

tokyo-omy-pr@kyodo-pr.co.jp

（いずれかにチェックをご記入ください）

■FAX番号：

03-3571-5380

10月13日（火）オープニングプレスお披露目会 ご取材

ご出席

ご欠席

■貴社名：

■部署名：

■ご芳名（人数）：

（計 人）

■ご連絡先 TEL：

E-mail：

■個別取材

希望する

希望しない

■撮影

スチール

ムービー

■備考欄《ご取材に関するご希望等ございましたらご記入ください》

●アクセス

都営三田線「日比谷」駅、東京メトロ日比谷線・千代田線「日比谷」駅、千代田線「二重橋前<丸の内>」駅直結、東京メトロ有楽町線「有楽町」駅地下接続、JR京葉線「東京」駅と周辺ビルを経由して地下接続。

本件に関するお問い合わせ先
大手町・丸の内・有楽町地区街づくりPR事務局 共同ピーアール(株) 担当：前山・内山・高橋 TEL:03-3571-5236
MAIL: tokyo-omy-pr@kyodo-pr.co.jp