

東京味わいフェスタ 2025 実行委員会（第2回）

議 事 次 第

日 時：令和7年10月8日（水）

場 所：オンライン開催

1 開 会

2 議 事

審議事項

- ・ 荒天時のイベント開催判断について

報告事項

- ・ 東京味わいフェスタ 2025 実施概要（イベント詳細）について
- ・ 東京味わいフェスタ 2025 広報・PRについて

【配布資料】

- ・ 資料1 荒天時のイベント開催判断について
- ・ 資料2 東京味わいフェスタ 2025 実施概要（イベント詳細）
- ・ 資料3 東京味わいフェスタ 2025 広報・PRについて
- ・ 資料4 プレスリリース案（イベント詳細）
- ・ （参考）東京味わいフェスタ 2025 実行委員会設置要綱
- ・ （参考）東京味わいフェスタ 2025 の実施に関する協定

荒天時のイベント開催判断について

①実施1週間前～ 開催日の会場周辺の天候情報の確認

開催1週間前から、1日1回サイト等により天候を確認
→ 不安要素を事前把握し、実行委員、運営事業者との事前協議を実施
→ 状況により各関係各所へ伝達、対応へ

②実施3日前(15:00)実施判断

※判断までの流れ
事務局から実行委員長に諮り、その後各委員から意見聴取、確認
→実行委員会としての判断確定

③10月22日（水） 09:00頃 一次判断（主催者）

天気予報をもとに一次判断を実施。
※台風直撃など荒天確実の場合のみ、この時点で中止判断を行う。
※不明確な場合は、最長、当日の最終判断に持ち越し。

④10月23日（木） 09:00頃 二次判断（主催者）

⑤10月24日（金） 07:00頃 当日判断（主催者）



中止



通常通り実施

※ 中止の場合、順延はしない

※ 25日、26日の実施可否は当日判断となる可能性あり



東京味わいフェスタ 2025 実施概要（イベント詳細）

実施日時：10月24日(金)、25日(土)、26日(日)

会場：丸の内（行幸通り、丸の内仲通り等）

日比谷（日比谷仲通り等）

有楽町（東京国際フォーラム 地上広場）

豊洲（がすてなーに ガスの科学館海側特設会場）

実施内容：＜東京産食材等を使った「味」を楽しむ＞

- ✓キッチンカー・テントで東京産食材を使用したメニュー出店
- ✓東京産の農産物や名産品を販売するマルシェやPRブースの展開
- ✓開催地域内の飲食店によるイベント限定メニューの提供
- ✓ワークショップや体験企画で東京産の魅力を発信する。
- ✓映像機器の活用による各会場の回遊性の強化
- ✓近隣店舗、商店街との連動キャンペーン

今年度の重点取組

- ・東京の郷土料理ブースの設置
- ・インバウンドにもわかりやすい会場案内



▲過年度の様子

丸の内

◎東京産食材の魅力をふんだんに味わえるエリア

会場：
行幸通り、
丸の内仲通り 等



- 行幸マルシェ
(産直野菜、多摩特産品、被災地ブース等)
- フェアな価格を題材とした農水省とのコラボステージ

日比谷

◎東京産食材を味わう新たな食体験を楽しめるエリア

会場：
日比谷仲通り 等



- 日比谷エリアの有名グルメ店による東京産食材を使用した限定メニューの提供
- 「食」×「美」、「食」×「色彩」を取り入れた料理研究家によるワークショップなど

有楽町

◎東京の農業の魅力と日本各地の名産品に出逢うエリア

会場：
東京国際フォーラム



- 東京都農業祭（JA）との連携企画
(東京都農産物の展示や野菜の収穫体験等)
- 特設ステージや大型ビジョンを活用したプログラム

豊洲

◎東京の農・林・水を体験し尽くすエリア

会場：
「がすてなーにガスの
科学館」海側特設会場



- 親子で体験できるブースを多数設置
(農園体験、木こり体験等)
- ミスターとうきょう漁業によるワークショップ



丸の内エリア

○ 丸ビルマルキューブ



・オープニングセレモニー
日時:10月24日(金)11:00~(予定)



・江戸東京野菜都内高校生料理コンテスト2025表彰式
日時:10月25日(土)12:00~13:00
主催:JA東京中央会

・出張！値段のないスーパーマーケット
日時:10月25日(土)14:00~14:30
主催:農林水産省



・武蔵野ビール工場 東京クラフト魅力発見セミナー
日時:10月26日(日)14:00~14:30、15:00~15:30、16:00~16:30(予定)
主催:サントリー

・江戸情緒あふれる和傘行灯装飾
華やかさを演出し、撮影スポットとして装飾展開
点灯時間:11:00~21:00(予定)



※詳細は調整中

○ 丸ビル1階外構エリア



・東京野菜宝船オブジェ展示

日時:10月24日(金)~25日(土)15:00頃

内容:フォトスポットとして展示した後、使用した野菜はフードバンクに贈呈



・サントリー東京クラフト販売ブース

日時:10月24日(金)~26日(日) 11:00~17:00

内容:東京の地で半世紀以上にわたりビールづくりに挑戦してきたサントリーによる「東京クラフト」の販売

※「東京味わいフェスタ」ブランド認知向上策として、東京・武蔵野で製造されたプレミアムモルツとサントリー生を東京生まれ限定パック(キャンペーン告知あり)として「東京味わいフェスタ開催記念」ロゴ入りスリーブでの発売中



※詳細は調整中

設置物案(テント、パラソル、ベンチ等)



パイプテント(W3600×D2700)



ピッコロテント(W3000×D4010)



ビアテーブル・ベンチ



ステラスクエア (H2700×W2800×D3410)



YUMI (W2100×D2385)



マルシェテーブル

○4エリア共通企画・デジタルスタンプラリー

丸の内、有楽町、日比谷、豊洲会場にQRコードを掲載したチェックポイントパネルを各2-3ヶ所設置(計9ヶ所程度想定)し、各会場の回遊を促進。
 ※開催エリアに複数設置したQRコードを読み取りWEBページにスタンプを収集するスタンプラリー。
 各エリアの様々な催しを周遊していただくモチベーションのサポートを行う。



※イメージ

○丸の内エリア商業連携施策

「実りの秋・食材フェス」

「東京味わいフェスタ2025」にテーマ連動した商業ビルオリジナル施策を実施。農業や食材を楽しむ体験プログラム&グルメを提供。新たな嗜好体験やひとときをご提案していく。

開催場所:新丸ビル1階 丸の内仲通りテラス席、北西側エントランス

開催日時:東京味わいフェスタに準ず

参加方法:受付にて、当日のご利用レシート(1,000円以上/合算不可)で(レシート1枚につき1組)、体験コンテンツ①か②のどちらかをお選びいただく。 ※各種先着定員に達し次第終了。

内 容:体験コンテンツ①/重さピッタリチャレンジゲーム(各日先着200組※定員に達し次第終了)
 新米3合(450g)の重さを当てる「重さピッタリチャレンジ」ゲームを実施

体験コンテンツ②/カボチャ収穫体験(各日先着100組※定員に達し次第終了)
 会場に2m×4mの畑2面(区画)を設け、カボチャの収穫体験イベントを実施。










※詳細は調整中



有楽町エリア

東京の農業の魅力と 日本各地の名産品に出会う

-  キッチンカーでの東京産食材を使用したメニュー販売
-  東京の郷土料理を紹介するブースを設置
-  日本各地の地酒等を提供
-  東京の農業の魅力を伝えるコンテンツ
-  館内一部店舗での東京産食材を使用したメニュー販売
-  館内店舗利用者へ東京島しょ部の名産品のプレゼントキャンペーン
-  ステージイベント



構成



キッチンカーでの 東京産食材を使用した メニュー販売

- ・東京産食材を使用した多彩なキッチンカー約20台が出店
- ・世界各国の料理が勢ぞろい
- ・少量ポーションメニューで、食べ歩きや食べ比べを気軽に楽しめる



東京の郷土料理を 紹介するブースを設置

東京の食文化を彩る郷土料理の魅力をお届け。懐かしくも新しい、東京ならではの食の魅力を堪能できる

[出店店舗]

- ・もんじゃコロッケ
- ・ちゃんこ (25・26日のみ)
- ・牛すき (24日のみ)
- ・七味唐辛子

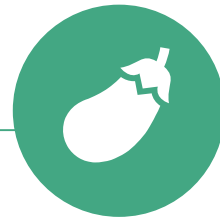


日本各地の地酒等を提供

- ・日本各地の名産日本酒・焼酎をボトル販売・杯売りで提供
- ・知られざる銘酒や個性豊かな味わいに出会える



構成



東京の農業の魅力を伝えるコンテンツ

- ・ 体験コンテンツ「東京やさい畑」
江戸東京野菜をはじめ、東京各地で生産されている野菜や花木を50種類以上展示。プランター栽培した東京産農産物の収穫体験も。
(収穫体験は事前予約制・有料)
- ・ キッチンカー (3台)
 - 高校生料理コンテスト入賞作品を商品化
 - 江戸東京野菜「治助イモ」×ジビエ料理
 - 都内高校 食物調理科による特製メニュー



館内一部店舗での東京産食材を使用したメニュー販売

- ・ 東京国際フォーラム館内の飲食店舗でも東京産食材を使用した特別メニューを提供
(一部店舗のみ)
- ・ 東京産野菜を使用したサラダバーをはじめ、趣向を凝らしたメニューが登場



構成



館内店舗利用者へ 東京島しょ部の名産品の プレゼントキャンペーン

- ・東京国際フォーラム館内店舗をご利用いただいたお客様に東京島しょ部の名産品をプレゼント
(一定金額以上のご利用・先着順)
- ・東京の島々の魅力が詰まった特産品を、ご自宅でも楽しめるお土産に



ステージイベント

- ・会場内に特設ステージを設置し、バラエティ豊かなライブパフォーマンスを実施
(1日4公演×3日間)
- ・大人から子供まで楽しめる個性豊かなステージを展開





日比谷エリア

日比谷で味わう、東京食べものがたり Flavors & Storys

さまざまな芸術・文化が興り、訪れる人の心を刺激しつづける街、日比谷。

2025年の「東京味わいフェスタ」はこの街が紡ぐさまざまな「物語」にフォーカス。

マルシェや体験型コンテンツやワークショップなどを通じて、街を訪れる方々の五感を刺激する
新たな食体験をご提供することで、東京産食材への新たな「繋がり」と「拡がり」の創出を狙います。

01 日比谷仲通り/Q CAFE/ステップ広場

・マルシェ

東京産の生鮮野菜やスパイスなどの販売

・体験コンテンツ／ワークショップ

「食」×「美」「食」×「色彩」を取り入れた
新体験コンテンツ

・美食セミナー

料理研究家のワタナベマキ氏による
未知なる一皿との出会い
ワタナベマキさんのペアリングレッスン

・キッチンカー

東京産の食材×ドリンクを使用したメニュー販売

02 日比谷エリアの商業施設/地域連携

・日比谷エリアの飲食店コラボ

東京産の食材使用したオリジナルメニュー販売
ドリンクとのペアリング

- ①天ぷら 天寅 東京ミッドタウン日比谷店/2F
- ②Värmen 東京ミッドタウン日比谷店/2F
- ③Morceau 東京ミッドタウン日比谷店/2F
- ④日比谷松本楼
- ⑤GOPAN -GINZA-
- ⑥イタリアンダイニングドナ 日比谷店
- ⑦くすの木
- ⑧ニユートーキョービヤホール 数寄屋橋本店
- ⑨お好み焼・鉄板焼 8 8 パチパチ
- ⑩韓日々 日比谷シャンテ店/B2F
- ⑪帝国ホテル 東京
The Rendez-Vous AWA

03 その他連携

・HIBIYA Style Book

日比谷のいちおし情報まとめたマップを配布
クーポン配布

・他3エリアとの連携

リユースカップ回収

コンテンツ概要一覧

■マルシェコンテンツ

【美食 × 美容】 東京産食材を販売するマルシェ & ペアリングレシピをご提供！

東京産食材や調味料を販売するマルシェを設置。物販イベントを実施するだけでなく、その食材のオススメの使い方や、管理栄養士監修のもと、「美容×美食」を実現できるレシピカードを配布。

◆オリジナルレシピ



管理栄養士監修のもと、「美容×東京産食材」「健康×東京産食材」などをテーマにしたレシピを考案し、オリジナルリーフレットを配布。

◆マルシェ



■体験型コンテンツ

【美食 × 色彩】 本当の自分に出会おう！東京産ハーブで作るカラフルボタニカルドリンク体験

10分程度のカラーセラピーの結果をもとに、ドライハーブやドライフラワー、スパイス、東京産はちみつなどをトッピングし今の自分に合わせたボタニカルドリンク作り体験。



■ワークショップ

チョコレートペアリング体験

DISCOVER NEW CACAO

■ディスカバー ニューカカオ



カカオの比率が違うミニチョコレートと、各種スパイス・ハーブや東京産自然海塩を用意し、さまざまなペアリングを楽しむ体験。

オリジナルアロマバスソルト作り体験

AROMA BATHSALTS WORKSHOP

■アロマバスソルトワークショップ



「nature」「Entertainment」などをイメージしたオリジナルバスソルトを作るワークショップ。東京産自然海塩やハーブ、ドライフラワーなど香りの組み合わせる、オリジナルアロマバスソルト作り体験。

■キッチンカー

【美食 × 美容】 東京産食材を販売するマルシェ & ペアリングレシピをご提供！

KUKUTANA



ホットサンド

ドリンク

WEP SHOP



ワッフル

Dip de Churros



米粉のチュロス

蕎麦粉のチュロス

ドリンク

sessanta.



ピッツア

Drink kitchen car



ソフトドリンク

コーヒー

アルコール

■施設連携

「食 × 飲み物」のオリジナルメニュー！こだわりレストランのペアリングを堪能！

東京産食材を使用した料理と飲み物を組み合わせ、互いの味や香りを引き立て合う

参加店舗

- 東京ミッドタウン日比谷 : Värmen、Morceau、天ぷら 天寅
- 日比谷シャンテ : 韓日々
- 日比谷エリア周辺 : 松本楼、GOPAN-GINZA、イタリアンダイニングドナ、くすの木 ニュートキョービヤホール、お好み焼・鉄板焼 8 8 パチパチ、帝国ホテル 東京「The Rendez-Vous AWA」

■美食セミナー

未知なる一皿との出会い ワタナベマキさんのマリアージュレッスン

斬新な食材の組み合わせ（マリアージュ）を楽しめる講座。料理の解説とあわせて、ひとつひとつの食材にまつわる物語やレシピが生まれた背景を交えたトークショーを開催。

- 会場 : Q CAFE by Royal Garden Café (東京ミッドタウン日比谷 6階)



※詳細は調整中

『美食に出会う。素敵なペアリング体験！』

様々なアプローチで食とのペアリングを紹介。新しい出会いから『私の物語』が生まれ食の繋がりや拡がりを実感して楽しむ。

マルシェコンテンツ

美食 × 美容

東京産食材を販売するマルシェ & ペアリングレシピをご提供！

東京産食材や調味料を販売するマルシェを設置。物販イベントを実施するだけでなく、その食材のオススメの使用法や、管理栄養士監修のもと、「美容×美食」を実現できるレシピカードを配布。



実施概要

- 【実施日時】 : 2025年10月24日（金）～26日（日）
- 【実施時間】 : 11時～20時 ※26日のみ17時まで
- 【実施場所】 : 日比谷仲通り
- 【内容】 : 東京産食材／調味料などの販売
ワタナベマキさんお気に入りアイテムの販売
エシカルアイテム、映えスイーツなどの販売 など

体験型コンテンツ

美食 × 色彩

本当の自分に出会おう！ 東京産ハーブで作るカラフルボタニカルドリンク体験

10分程度のカラーセラピーの結果をもとに、今の自分に合わせたカラフルなボタニカルソーダまたはボタニカルティーを作るワークショップ。

簡易カラーセラピーの結果をもとに、東京産のドライハーブやドライフラワー、スパイス、はちみつなどをトッピングし自分にあったボタニカルドリンク作り体験。



実施概要

- 【実施日時】 : 2025年10月24日（金）～26日（日）
- 【実施時間】 : 11時～17時
- 【所要時間】 : 10分程度
- 【実施場所】 : 日比谷仲通り
- 【参加方法】 : 事前WEB申込み
- 【参加費用】 : 有料

東京産食材とともに楽しむ『カラダと心が喜ぶ食の体感』ワークショップ

様々なアプローチで食とのペアリングを紹介。新しい出会いから『私の物語』が生まれ食の繋がりや拡がりを実感して楽しむ。

ワークショップ①

DISCOVER NEW CACAO

ディスカバー ニューカカオ

<チョコレートペアリング体験>

カカオの比率が違うミニチョコレートと、各種スパイスや東京産ハーブを用意し、さまざまなペアリングを楽しむ体験。



実施概要

- 【実施日時】 : 2025年10月24日(金)
- 【実施時間】 : 11時~20時※26日のみ17時まで
- 【所要時間】 : 10分程度
- 【実施場所】 : 日比谷仲通り
- 【参加方法】 : 当日整理券または事前WEB申込み
- 【参加費用】 : 有料

ワークショップ②

AROMA BATHSALTS WORKSHOP

アロマバスソルトワークショップ

<オリジナルアロマバスソルト作り体験>

「nature」「Entertainment」などをイメージした香りのオリジナルバスソルトを作るワークショップ。岩塩や東京産ハーブ、東京産ドライフラワーなど香りの組み合わせる、オリジナルバスソルト作り体験。



実施概要

- 【実施日時】 : 2025年10月26日(日)
- 【実施時間】 : 11時~17時
- 【所要時間】 : 10分程度
- 【実施場所】 : 日比谷仲通り
- 【参加方法】 : 当日整理券または事前WEB申込み
- 【参加費用】 : 有料

■美食セミナー

未知なる一皿との出会い ワタナベマキさんのペアリングレッスン

斬新な食材の組み合わせ（ペアリング）を楽しめる講座。
ワタナベさんのセンスを生かしたユニークなレシピは、
どれもハッと驚きのあるおいしさ。
これまで体験したことのない、記憶に残る一皿に
出会えます。料理の解説とあわせて、
ひとつひとつの食材にまつわる物語やレシピが
生まれた背景を交えたトークショーを開催。

出演者



- ・ワタナベマキさん（料理研究家）
- ・セミナー司会1名

開催概要

- 【実施日時】 : 2025年10月25日（土）
- 【実施時間】 : ①12:00～13:00 ②14:00～15:00
(受付開始11:30) (受付開始13:30)
- 【実施場所】 : Q CAFE by Royal Garden Café (東京ミッドタウン日比谷 6階)
- 【参加方法】 : WEBによる事前先着申込
- 【参加費用】 : 有料
- 【内容】 : ライブクッキング、試食&トークショー

展開イメージ

2品程度を目の前でワタナベさんのライブクッキング。

スケジュールイメージ

- ・料理デモ 20分
- ・試食&トーク 20分
- ・質問コーナー 15分
- トータル1時間程度

キッチンカー

【出店数】下記5店舗 【出店日】2025年10月24日（金）～26日（日）

KUKUTANA

ホットサンド スープ ドリンク



食を通じたリアルなコミュニケーションを通して、オンラインでは難しい偶発的な出会いを生み出そうとして立ち上げたキッチンカー。人気のホットサンドを中心に、オリジナルのクラフトドリンク、オリジナルスープを販売。

Dip de Churros

米粉のチュロス 蕎麦粉のチュロス ドリンク



米粉と蕎麦粉のグルテンフリーチュロス。B級グルメのようなチュロスとは違い、こだわりのある本場のスペインと同じ、Dip可能なソースと合わせて販売。

WEP SHOP

ワッフル ドリンク



焼きたてのワッフルにホイップやフルーツをトッピングしたワンハンドフード、WEPオリジナルスイーツ、ワッフルロールを販売。

sessanta.

ピッツァ



石窯焼きのピッツァは高温で焼き上げる為表面はカリッと中はモチモチに仕上がりに、自信の手作りソースとも相性良くバリエーション豊富。

Drink kitchen car

ソフトドリンク コーヒー アルコール



個性豊かな東京ブランドのドリンクを販売。



豊洲エリア

高い評価を得た従来の豊市をベースに豊洲の特性である顧客層のファミリー層を中心に「集客」と「体験」を強化することで、東京都の農林水産の理解促進と豊洲エリア全体の更なる賑わい醸成を図る。

集客

エリア拡大 / ぐるり公園の敷地を昨年以上に活用し、より広い範囲での賑わいを創出



集客・体験 コンテンツ

ミニステージ / 音楽や出し物など、イベント集客と賑やかさを目的としたステージの新設

<出演者イメージ>

昼帯の集客&賑やかし

ターゲット:ファミリー層

★昼帯は各コンテンツ東京の農林水と絡めた内容とし、豊市来場者へPR

夜帯の集客&賑やかし

ターゲット:大人、近隣ワーカー



マチャーデフ



Koji Koji Moheji



金子しんぺい



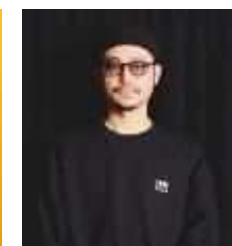
小橋拓弥 Quartetto



三拍子



できたくん



DJ iLLMORi a.k.a JS
(FIVE DOPE RECORDS)



singer&DJ Emiri

※詳細は調整中



農業エリア

東京の新鮮で安全・安心な農産物や特産品、東京で営まれている最先端農業の魅力を遊んで学ぶ、東京農業体験ゾーン。農業に触れる、味わう、持ち帰る。東京の農業を楽しむエリア。

2025年の出店予定者

- 【エントランス】東京花畑(JA東京中央会)
- 【展示】農業体験農園・フォトスポット(練馬区農業体験園主会)
- 【WS】畑の学校(練馬区農業体験園主会)
- 【物販】東京野菜マルシェ(東京農村)
- 【物販】東京都エコ農産物(東京都 食料安全課)
- 【物販】東京産野菜のスイーツ(Plesure)
- 【展示】東京の「食・農林業体験」や「工場・市場」見学紹介(農林水産省 関東農政局)
- 【展示】東京の農林水産業紹介・ノベルティ配布(TOKYO GROWN)

<実施イメージ>

【展示】農業体験農園



【ワークショップ】畑の学校



【エントランス】東京花畑



【物販】東京産野菜マルシェ



【物販】東京産スイーツ販売



【物販】東京都エコ農産物





林業エリア

東京は、自然に恵まれた世界でも有数の大都市。その多くは多摩地域と東京の島々に広がっている。その緑豊かな東京・多摩の森の恵みを五感で楽しむ体感型プログラムを実施予定。

2025年の出店予定者

- 【WS】森の学校(東京都森林組合/Mrとうきょう林業 山武師 森谷氏)
- 【体験】丸太切り体験(東京都森林組合)
- 【体験】多摩産材つみ木ひろば(東京都森林組合)
- 【展示】事業紹介・車両展示(山武師)
- 【体験】わくわく木のひろば(とうきょうの木)
- 【展示】とうきょうの木パネル展示・フォトスポット(とうきょうの木)
- 【物販・食】東京応援マルシェ・ジビエ料理
(きらぼし銀行×中央大学)
- 【展示・物販】木のおもちゃ(山梨県)

<実施イメージ>

【ワークショップ】 森の学校



【体験】 丸太切り体験



【物販】奥多摩地域の食物販



【物販】木のおもちゃ販売



【あそび場】 つみ木ひろば・遊びの広場



水

水産業エリア 東京は「島しょ漁業」「内湾漁業」「内水面漁業」と主に3つの漁場を抱える“お魚天国エリア”である。知られざる東京の水産業を見て、食べて、遊んで、学ぶエリアを展開予定。

2025年の出店予定者

- 【WS】海の学校(東京若手PR大使
ミスターとうきょう漁業 西田氏/
葛西臨海公園 ※26日のみ/
大森海苔のふるさと館)
- 【展示】移動水族館(葛西臨海公園) ※27日のみ
- 【物販】神津島の食品・酒販売(Hyuga Brewery)
- 【物販】神津島食材キッチンカー(東京備長)
- 【物販・体験】島の缶バッチのガチャガチャ・東京諸島わなげ
(東京諸島観光連盟)

<イメージ>

【展示】移動水族館 ※26日(日)のみ



【物販】東京の島 食品販売



【ワークショップ】海の学校



【体験】東京諸島わなげ(参考)





キッチンカーエリア 東京産の食材を使ったキッチンカーや店舗販売、東京産のお酒が楽しめる。

2025年の出店予定者

- 【食】東京産食材を使ったメニューや郷土料理の販売
(キッチンカー/テント出店)
- 【酒】東京酒テラス 各種酒類販売 (FamLab.)
- 【酒】東京産 クラフトビール(エルカミオン)

<イメージ>
[東京産の食材]キッチンカー



【東京産のクラフトビール】EL CAMION



※今年度はテントでの出展予定

[東京産の酒] 東京酒テラス





ガスの科学館

エコや環境配慮の視点、火育(調理体験)を通じて東京産食材の魅力を知り、体験するコンテンツを実施。

[体験]東京産食材を使った料理教室※詳細後述

著名シェフを講師に大人向け料理教室(金曜)



親子向け料理教室(土曜・日曜)



2025年の実施内容

- 【料理教室】大人向け(金曜日)、親子向け(土日曜日)
- 【体験】展示周遊ラリー
- 【体験】東京農林水産 クイズ大会
- 【WS】カプセルランタン作り

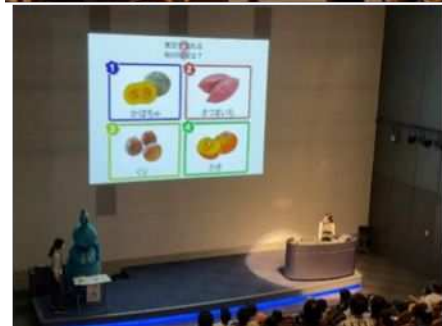
展示周遊ラリー



東京の農林水産クイズ大会



[WS]わくわく工作 カプセルランタン作り





[体験]東京産食材を使った料理教室

10/24(金)開催:morceau 秋元さくらシェフの特別料理教室

日比谷ミッドタウンのフレンチ「morceau」のオーナーシェフによる特別料理教室。シェフの実演を間近で見ながら、東京都産の食材を使ったフレンチを学びます。

<秋元さくらシェフイメージ>

参加費:6,000円/名

対象者:一般(20歳以上)

定員:各回16名様

日時:10/24(金)

10:30~12:30/14:30~16:30(各回2時間)

申込:東京ガス料理教室HPより



10/25(土)26(日)開催:親子でピザ作り!

東京産野菜を使った「ピザ」を料理してお持ち帰りができます。

<イメージ>

参加費:2,000円/ピザ1枚(1組)

対象者:4歳~小学6年生までの子供とその保護者

定員:各回8組・1組3名まで(先着順)

日時:10/25(土)・26(日)

①10:40~②11:40~③12:40~④13:40~⑤14:40~

(各回40分)

申込:ガスの科学館内「キッチンキッチン」前





東京味わいフェスタ2025 広報・PRについて

ロゴマーク



公式ビジュアル



主催：東京駅 / 東京味わいフェスタ2025実行委員会

協賛：三菱商事、住友商事、三井物産、丸の内線、有楽町線、日比谷線、丸の内線、有楽町線、日比谷線、丸の内線、有楽町線、日比谷線

協賛：TOKYO GAS、東京ガス、東京ガス、東京ガス、東京ガス、東京ガス、東京ガス、東京ガス

TokyoTokyo

■公式告知サイト

- ・東京味わいフェスタ2025に関するお知らせやイベント・出店情報などを発信



URL <https://www.tasteoftokyo-ajiwafes.jp>



- ・来場者がスマートフォンで確認しやすいよう、デザインをリニューアル

■公式マップ

- ・4エリア×2か国語で作成し、イベント会場で配布
(丸の内 3,500部、有楽町 6,000部、日比谷 10,000部、豊洲 4,000部)

■公式SNS

- ・Instagram フォロワー数 1,290人
URL <https://www.instagram.com/tokyoajifes/>
- ・Facebook フォロワー数 237人
URL <https://m.facebook.com/tokyoajifes>
- ・X (旧Twitter) フォロワー数 8,162人
URL <https://twitter.com/tokyoajifes>

投稿頻度等

10/9 (木) <投稿頻度>

会期前:1日4回を最大投稿回数とし10/9~10/23まで
毎日投稿

会期中:10/24は3投稿、10/25,26は7投稿、

10/26 (日)

10/9の詳細プレス発表以降、会期までは昨年の様子や出店情報を掲載。会期中は当日の様子撮影をし配信。

Instagramのターゲティング広告をも実施 (詳細調整中)。

■その他

- ・開催プレス (8月5日)、詳細プレス (10月9日)
- ・広報東京都10月号 (10月1日配布開始) に告知掲載
- ・10月18日 (土)、23日 (木) 及び24日 (金) のJapanTimesに広告掲載予定
- ・開催レポート (10月27日予定)

■屋外ビジョン（4会場中継）

- 各エリアに大型ビジョン・モニターを設置し、オープニングセレモニーLive&ダイジェスト/2日目イベントLive&ダイジェスト/各エリア紹介/経路図/会場マップなど20分編成の番組表を予定。
※丸の内会場は丸ビル1階マルキューブに常設ステージと90インチモニター2台設置を予定。



ビジョンカー（予定）



オープニングセレモニー LIVE&ダイジェスト（昨年度）



各エリアの紹介Live&ダイジェスト（昨年度）

丸の内

■丸の内ドットコム

・ウェブサイト

URL <https://www.marunouchi.com/>

・X (旧Twitter)

フォロワー数 6.6万人

URL <https://twitter.com/Marunouchi.com>

・Instagram (2023/4~稼働スタート)

フォロワー数 3.3万人

URL <https://www.instagram.com/marunouchi.com/>

■丸の内ポイントアプリ会員向けメールマガジン

有効登録者数 10万人

■大丸有エリア各ビルに約100基程度設置

Marunouchi Vision : 60分間に15秒放映×4回



有楽町

■東京国際フォーラム

・公式ウェブサイト 月間70~100万PV

URL <https://www.t-i-forum.co.jp/>
TOPページバナー・イベントカレンダー

・X

フォロワー数 5,308人

URL https://twitter.com/T_I_Forum_PR

・Instagram

フォロワー数 456人

URL https://www.instagram.com/t_i_forum_pr/

・館内大型モニター、館内チラシラック、館内ポスター掲示



日 比 谷

■東京ミッドタウン日比谷

- ・ホームページ

URL <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/>

- ・Instagram

フォロワー数 2.1万人

URL <https://www.instagram.com/tokiomidtownhibiya/?hl=ja>

- ・デジタルサイネージ

■サンプリング

東京メトロ銀座駅 出入口周辺 および
銀座西5丁目の交差点付近にて実施

- PR TIMES リリース出稿

- STAGE HP掲載



いいね！ varman_cavedoco_Lets, 他
tokiomidtownhibiya
【開催決定！日比谷音楽祭2022のお知らせ】
《新しい音楽の編成をみんなでつくる。フリーで即興演奏を音楽祭「日比谷音楽祭2022」が、6月3・4・5日に開催決定！実行委員の毎夜音楽プロジェクト「ヒビ」シストの編成が決定しました！
会場は日比谷公園のほか、ここ東京ミッドタウン日比谷スクエア広場と日比谷パークコートガーデンからも、第2ステージをお楽しみしてほしいの音楽体験をお送りします！
また、会場のどこにおいても日比谷音楽祭を体験できるよう、中継観覧をお楽しみいただけます。



豊 洲

■とよすとウェブサイト

月間アクセス 100万PV

URL <https://toyosu.tokyo/>

■新豊洲FESTIVAL WEEK

期間中、チラシ・ウェブサイト制作 ※準備中

■近隣小学校児童へのチラシ配布

豊洲小学校/豊洲西小学校/豊洲北小学校の
児童へ豊市チラシを配布予定（合計約3,000部）

■住宅へのチラシ配布

豊洲/晴海エリアの住民に向けたチラシの
ポスティングを実施（合計約20,000部）

■近隣施設へのチラシ設置

豊洲エリア近隣の施設へのチラシの設置を実施



東京産の農林水産物を味わい、体験するイベント 東京味わいフェスタ2025～TASTE of TOKYO～ 出店者等が決定しました！

東京産食材を使った料理を味わい、体験することで「農」や「食」の多彩な魅力を発見するイベント「東京味わいフェスタ2025～TASTE of TOKYO～」の出店者が決定しました。

各エリアの見どころも合わせてお知らせいたします。



1 概要

(1) 会場

丸の内（行幸通り、丸の内仲通り、丸ビル1階マルキューブ）

有楽町（東京国際フォーラム 地上広場）

日比谷（日比谷仲通り周辺、東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ 他）

豊洲（「がすてなーに ガスの科学館」海側特設会場）

(2) 開催日時

令和7年10月24日（金）11時00分～20時00分 ※丸の内会場は17時00分まで

令和7年10月25日（土）11時00分～20時00分 ※丸の内会場は17時00分まで

令和7年10月26日（日）11時00分～17時00分

※ 雨天決行（ただし荒天時は中止の場合があります。）

※ 各エリアの見どころは別紙1、イベント会場図は別紙2、各エリア出店者等は別紙3をご確認ください。

2 主催、協賛等

主催：東京都、東京味わいフェスタ2025実行委員会

協賛：三菱地所株式会社、株式会社東京国際フォーラム、三井不動産株式会社、J A東京グループ、サントリー株式会社、株式会社きらぼし銀行

協力：東京ガス株式会社、一般社団法人大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会

後援：農林水産省、千代田区、江東区、一般社団法人千代田区観光協会

3 公式ホームページ、SNSアカウント

公式ホームページ <https://tasteoftokyo-ajiwaifes.jp>

Facebook・X・Instagramアカウント @tokyoajifes



公式HP



Facebook



X



Instagram

※ 問合せ先は4枚目をご覧ください。

丸の内 -東京産食材の魅力をふんだんに味わえるエリア-

◎ステージイベント（丸ビル1階マルキューブ）

○オープニングセレモニー

日時：10月24日(金) 11:00～ ※予定

○出張！値段のないスーパーマーケット

日時：10月25日(土) 14:00～

主催：農林水産省

概要：日本の食を取り巻く現状から「フェアな値段」について考える「値段のないスーパーマーケット」の紹介



○行幸通り

- ・東京都内で生産された新鮮な旬の**野菜**や**果物**、東京都が開発した**東京うこっけいの卵**を生産者が直接販売
- ・**東京の郷土料理**を紹介するブースを設置
- ・**多摩地域**の産品を揃えたマルシェや米粉パンのキッチンカー
- ・**東北3県**（福島県・岩手県・宮城県）や**新潟県**、**石川県**の特産品やご当地グルメを販売 等



○丸の内仲通り等

- ・人気店による“**味フェス限定**”メニューをキッチンカーで販売
- ・東京産農産物を使用した“**東京野菜宝船**”を設置（丸ビル外構部）
- ・東京産クラフトビールの販売（丸ビル外構部） 等



有楽町 -東京の農業の魅力と日本各地の名産品に出会えるエリア-

○東京国際フォーラム 地上広場

- ・**東京の郷土料理**を紹介するブースを設置
- ・**東京都農業祭**と連携し、**やさい畑**での収穫体験を実施
- ・日本各地の**地酒**等を提供
- ・東京産食材を使用したメニューをキッチンカーや館内レストランで販売
- ・館内店舗で一定金額をご利用いただいたお客様に**東京島しょ部の名産品**を**プレゼント**（先着制）
- ・東京を拠点に活動中の様々なパフォーマーたちによるダンス、演奏などの**ステージイベント** 等



日比谷-東京産食材を味わう新たな食体験を楽しめるエリア-

○日比谷仲通り周辺

- ・東京産の新鮮な野菜やフルーツ、東京ブランドのスイーツなどを販売する**マルシェ**
- ・「美容×美食」を叶える**レシピカード**を配布
- ・「カラダと心が喜ぶ食の体感」を提供する**ワークショップ**
- ・東京産食材を使ったオリジナルメニューを提供する**キッチンカー** 等



○東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ 他

- ・料理研究家**ワタナベマキさん**による、マリアージュをテーマにした**美食セミナー**

実施日時：10月25日（土） [1回目] 12:00～13:00
[2回目] 14:00～15:00

実施場所：東京ミッドタウン日比谷6階
Q CAFE by Royal Garden Café

参加費：2,000円

詳細及び申込：<https://ajifes-hibiya-1025-watanabemaki-seminar.peatix.com>
(申込は10月22日0:00まで、定員になり次第終了)

- ・レストラン11店が東京産食材を使った**限定メニューとドリンク**を提供 等



ワタナベマキさん



豊洲-東京の農・林・水を体験し尽くすエリア-

○「がすてなーに ガスの科学館」海側特設会場

■農業エリア

- ・畑の**ワークショップ**の実施や新鮮東京野菜の販売
- ・記念撮影スポットとして、農作物を載せたかわいらしい三輪車「**PIAGGIO Ape**」の展示 等



■林業エリア

- ・**ミスターとうきょう林業**（東京の林業をPRするリーダー）による**ワークショップ**
- ・子どもも楽しめる**丸太切り体験**や**つみ木ひろば**を開催
- ・**山梨県**による**木のおもちゃ**の展示・販売
- ・大学生による**ジビエ料理**の販売
- ・とうきょうの木による暮らしの**グッズ**をつくる**ワークショップ** 等



■水産業エリア

- ・**ミスターとうきょう漁業**（東京の漁業をPRするリーダー）による**ワークショップ**
- ・東京の水産物を見ることができ**移動水族館**の展示（10/26(日)のみ） 等

■キッチンカーエリア等

- ・ジャズやお笑いを楽しめる**ステージイベント**の実施
- ・東京産食材を使った**キッチンカー**等の展開
- ・東京の**郷土料理**を紹介する**ブース**を設置 等



■がすてなーに ガスの科学館 ※連携イベント

- ・カプセルを使った**LEDのランタンづくり**や東京の農林水産物を楽しく学べる**クイズ大会**の実施
- ・「morceau」秋元さくらシェフによる東京産食材を使用した**料理教室**（10/24(金)のみ）
- ・東京産食材を使用した**親子料理教室**の開催（10/25(土）・10/26(日)のみ）

エリア共通

○デジタルスタンプラリー

- ・各会場にQRコードを掲載したチェックポイントを9ヶ所設置 ※予定
- ・スタンプを3ヶ所以上集めた方には、**先着で特別賞品をプレゼント!**

○屋外ビジョンの設置

- ・オープニングセレモニーやステージイベントのライブ中継やダイジェスト放映、各会場の様子、出店者の紹介等を放映
※予定



○会場マップ

- ・イベントを味わい尽くせるよう、4会場ごとのマップを日英2か国語で配布



～環境にやさしい取組を進めています～

○リユースカップの使用

使い捨てプラスチックの削減のため、何度も使える“リユースカップ”の使用を進めています。各会場にある回収場所で、カップ1つにつき都内の農畜水産物をキャラクターにした**ステッカー**と交換できます。



○廃食油の回収

「日本初の国産SAF大規模製造に向けた廃食用油回収促進事業」の取組の1つとして、キッチンカーなどから使用済み食用油を回収し、国産のSAF（持続可能な航空燃料）を製造する取組に協力しています。

【問い合わせ先】

- 「東京味わいフェスタ2025」の実施に関すること
産業労働局 農林水産部 調整課 03-5320-4813

○報道関係者向け

東京味わいフェスタ2025PR事務局（共同PR内）
電話：03-6260-4861 / FAX：03-6260-6653/ メール：mjpm-pr@kyodo-pr.co.jp

○一般の方向け

(丸の内) 電話：03-5218-5100 (11:00～21:00 ※日曜・祝日は20:00まで)
(有楽町) メール：jigyousuishin@t-i-forum.co.jp
(日比谷) メール：ajifes_hibiya@linknot.co.jp
(豊洲) メール：toyoichi@tokyogas-com.co.jp



丸の内エリアから

有楽町エリア

- 有楽町(東京国際フォーラム)へ徒歩約10分
- 東京駅から有楽町駅へJR山手線約2分

日比谷エリア

- 日比谷(東京ミッドタウン日比谷)へ徒歩約14分
- 二重橋前駅から日比谷駅へ
東京メトロ千代田線約1分

豊洲エリア

- 有楽町駅へ徒歩約12分・有楽町駅から
豊洲駅へ東京メトロ有楽町線で約7分

日比谷エリアから

丸の内エリア

- 丸の内へ徒歩約14分
- 日比谷駅から二重橋前駅へ
東京メトロ千代田線約1分

有楽町エリア

- 有楽町(東京国際フォーラム)へ徒歩約7分

豊洲エリア

- 有楽町駅へ徒歩約7分・
有楽町駅から豊洲駅へ東京メトロ有楽町線で
約7分

有楽町エリアから

丸の内エリア

- 丸の内へ徒歩約10分
- 有楽町駅から東京駅へJR山手線約2分

日比谷エリア

- 日比谷(東京ミッドタウン日比谷)へ徒歩約7分

豊洲エリア

- 有楽町駅から豊洲駅へ東京メトロ有楽町線で
約7分

豊洲エリアから

丸の内エリア

- 豊洲駅から有楽町駅へ東京メトロ有楽町線で
約7分・有楽町駅から徒歩約12分

有楽町エリア

- 豊洲駅から有楽町駅へ東京メトロ有楽町線で
約7分

日比谷エリア

- 豊洲駅から有楽町駅へ東京メトロ有楽町線で
約7分・有楽町駅から徒歩約7分

東京味わいフェスタ2025 (丸の内エリア) 出店者一覧

■ 行幸通り

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	JA東京グループ オータムマルシェ	農産物加工品の販売	テント
2	江戸東京野菜てなに!?	江戸東京野菜コンシェルジュによる「江戸東京野菜」の解説・(株)果菜里屋による江戸東京野菜と各地の伝統野菜の販売、及び芋煮の販売	テント
3	東京農村	東京の篤農家の農畜産物や加工品を販売	テント
4	レスキューキッチンカー®	災害が起こっても、すぐにその場で温かい食事が提供できるよう特別に装備されたキッチンカーで料理を提供	キッチンカー
5	一般社団法人東京都日本調理 技能士会	東京都産食材を使用したちらし寿司の販売	キッチンカー
6	押上よしかつ	江戸東京野菜・東京の豚肉を使用した東京づくしのお食事を販売	キッチンカー
7	東京うこっけい卵とプリン 伊藤養鶏場	鶏卵およびその加工品販売	テント
8	東京のイシナ～東京都地域特 産品認証食品～	東京都が認証した、東京ならではの加工食品の試食販売	テント
9	コケ玉多肉植物ワークショップ	花生産者によるコケ玉多肉植物ワークショップ	テント
10	フェアプライスプロジェクト	購入者自身が食材の価値・値段を決めるスーパーマーケット	テント
11	大船渡食堂	岩手県産と東京都産の食材を組み合わせたラーメンや、牡蠣クリームコロッケなどの販売	キッチンカー
12	iWAFFLE	素材にこだわった色とりどりの季節のフルーツやクリームワッフルを石川県・能登からお届け	キッチンカー
13	「Tokyo米粉知新キャンペーン 米粉を食べよう！」	米粉パンで作ったホットドッグの販売	キッチンカー
14	コバヤシクレープ	米粉を使用したグルテンフリークレープの販売	キッチンカー
15	東京都観光案内所	観光情報満載のトラベルガイドや各種パンフレットの配布・観光案内	テント
16	東京の伝統工芸品	伝統工芸品の製作体験および物販	テント
17	明治座	日本橋の老舗劇場で長年親しまれてきたお弁当を販売	テント
18	多摩マルシェ	多摩地域で生産された特産品などの販売	テント
19	東京産野菜詰め放題ショップ	東京都産の新鮮な野菜の詰め放題	テント
20	DATEファーマーズ	福島県の農産物生産グループによる福島県産果物及び農産加工品販売	テント
21	宮城いぎなりマルシェ!	宮城県の魅力あふれる食品の販売	テント
22	新潟県 米粉スイーツ	米どころ新潟県の米粉を使用した、おいしいスイーツを販売	テント

※次ページに続きます。

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025 (丸の内エリア) 出店者一覧

■ 丸の内仲通り

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	モスのキッチンカー	東京産食材を使った特別メニュー ※予定	キッチンカー
2	パステイーノ・エビステッケリア・ヒロ	とろーりチーズと茄子のトマトソーススパゲッティーニ ごろっと江戸野菜のポロネーゼソーススパゲッティーニ 江戸ベーゼバジリコソースと東京野菜のスパゲッティーニ など ※予定	キッチンカー
3	HAL YAMASHITA 東京	TOKYO Xの豚丼、TOKYO Xの網焼き など ※予定	キッチンカー
4	四川豆花飯荘	四川麻婆茄子丼、東京野菜焼売 など ※予定	キッチンカー
5	ミクニ マルノウチ	東京ビーフと夢の大地ポークのプリオッシュバーガー など ※予定	キッチンカー
6	マンゴツリー東京	鶏のガパオ、ソムタムプーニン、マンゴツリープレート など ※予定	キッチンカー
7	ザ・ペニンシュラ東京	“香港焼きそば 東京Xポークの蜜焼き叉焼 江戸野菜 黄ニラ もやし” “東京しゃもの照り焼きつくねドッグ 東京七味とタルタルソース” など ※予定	キッチンカー
8	気生根	明日葉カリ、一口くさやギョーザ、八丈島パッションフルーツジュース など ※予定	キッチンカー
9	BREAD GARDEN	福生ドッグ プレーン、福生ドッグ サルサwithチーズクリーム 福生ドッグ チリコンカン など ※予定	キッチンカー
10	「発見！ふくしま」×GAIA	常磐ものカツオ麻婆サンド、常磐ものアジバインミー 常磐ものタコのタコミートキューバサンド など ※予定	キッチンカー
11	A16東京	TOKYO X マルゲリータ など ※予定	キッチンカー
12	サントリー	サントリー東京クラフト各種 など ※予定	テント

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025（有楽町エリア） 出店者一覧

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	浅草もんじゃころっけ	もんじゃころっけ(3種類)プレーン・チーズ・もち明太チーズ	テント
2	七色香本舗	基本の七味、ニンニク七味、柚子七味、超激辛七味、ハバネロ入り	テント
3	エスキモーカフェ	ジェラート、ロングチュロス、ラムコーク	キッチンカー
4	BARDUHN ドイツデリカテッセン (10/24、25)	あらびきソーセージドッグ、きぬびきソーセージドッグ、ソーセージ盛り合わせ	キッチンカー
5	老上海点心 (10/24、25)	台湾まぜそば、台湾割包、麻辣、台湾唐揚げ、揚げ餃子	キッチンカー
6	good food bROTHERS (10/25、26)	東京江戸野菜 内藤トウガラシの生ハムペペロンチーノ、季節のパスタ、ハイボール、サワー各種	キッチンカー
7	REGGINA (10/25、26)	石窯ナポリピッツァ(23cm 2~3人用)マルゲリータ/シラスとバジル/ イペリコ豚ネギ塩/4種チーズ	キッチンカー
8	よこちゃん (10/25、26)	富士宮やきそば、オムやきそば、フランクフルト	キッチンカー
9	FOOD TRUCK BISTRO BON (10/25、26)	ビーフステーキライス、豚カルビ、ステーキ串、生ビール、レモンサワー、 ハイボール	キッチンカー
10	MIKA バインミー (10/25、26)	スペシャルバインミー、タコスバインミー、鶏肉バインミー、豚肉バインミー、 サラダバインミー	キッチンカー
11	カシ食堂 WANPAKU (10/25、26)	からあげ、ちゃんこ鍋	キッチンカー
12	Kignston12 (10/24、26)	ジャークチキン&ライス、ジャークチキン、フランクドッグ	キッチンカー
13	Caffe Latte (10/24、26)	イタリアご飯4種盛り(10/24ランチのみ)、カルビ丼各種、 釜揚げシラス丼(10/26のみ)	キッチンカー
14	VW CAFÉ DOVE BLUE (10/24)	コーヒー、カフェラテ、コーヒーチェリーティー、アフオガード	キッチンカー
15	mahana (10/24)	ソースの選べるグリルチキン、ソースの選べる和風コンフィ、白ごま担担ポーク、 牛すじの担担煮込み	キッチンカー
16	ROCKET CHICKEN (10/24)	ロケットチキンライスセット、ロケットチキンポテトセット、マジでメガつくね串	キッチンカー
17	Jule's spices (10/24)	ナシゴレンスパイシー鳥ハーフ丼、ガパオ丼、タンドリーチキン丼、 ローストビーフ丼	キッチンカー
18	縁 (10/24)	炙り牛すき、焼き鳥重	キッチンカー
19	木下閣珈琲 (10/25)	東京牛乳を使用したカフェオレ、ハンドドリップコーヒー、季節のソーダ、 日替わりのお茶	キッチンカー
20	スマイルダイニング (10/25)	大鶏排、ネギヤキパイ、ルーローハン、麻婆丼	キッチンカー
21	KANPARIS (10/25)	お食事ガレット、おやつガレット、ドリンク各種	キッチンカー
22	ファーマーズキッチンカー東京 『まるひる』(10/26)	ミニタコライス、東京タコライス、特製トルティーヤ、レモネード	キッチンカー
23	帝国ホテル キッチンカー	帝国ホテル特製 チキンカレー、東京産食材を使用したオードブルバリエ、 プレッツェル 丸の内ハニーかけ、ブルーベリーパイ、 クリスタルコンソメ(ハイツ日本)	キッチンカー
24	MAISONBRETONNEガレット屋	ガレット・コンプレット、ガレット・サラダセザール、ガレット・シュクレ(バター& 砂糖)、ガレット・ソース(そば粉の生地で包んだソーセージ)、 フランス産オーガニックシードル	キッチンカー

※次ページに続きます。

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025（有楽町エリア） 出店者一覧

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
25	JA東京中央会×藤木シェフ 治助イモとジビエの創作料理	治助イモと鹿のシチューパイ、江戸東京野菜つけもの盛り合わせ	キッチンカー
26	JA東京中央会×駒場学園 江戸東京野菜とジビエ料理	治助イモと鹿ポロネーゼのクロケット、 鹿からと鶏からの食べ比べセットと治助イモフライ	キッチンカー
27	JA東京中央会 高校生料理コンテスト 入賞料理	江戸東京野菜「治助イモ」を使った、都内高校生料理コンテストの 「金賞・銀賞・銅賞・特別賞」の入賞作品を販売	キッチンカー
28	JA東京中央会 "東京やさい畑"	・プランター栽培した東京産農産物の展示 ・1組1,000円でプランター栽培した東京産農産物の収穫体験(要事前予約)	展示・体験
29	日本地酒協同組合	1道13県16 歳の名産日本酒・焼酎のボトル販売と杯売り	テント
30	東京愛らんど (伊豆諸島・小笠原諸島)	薬膳島辣油、焼くさや素焼(トレー)、やみつきぶっかけのり、生とうがらし(青)、 青酎(25度)	テント

■ エリアのレストラン店舗

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	シズラー	プレミアムサラダバーランチ(10/24 11:00-15:00)、 ランチエクスプレス(10/24 11:00-15:00) シズラープレミアムサラダバー(10/24 15:00以降)、 シズラープレミアムサラダバー(10/25・26)	レストラン
2	ツタンカーメン	薬膳島ラー油のお蕎麦	レストラン
3	ヤクンカヤトースト	トーストウィッチ ①テリヤキチキン、ツナマヨ ②エッグマヨ	レストラン
4	サイゴン	小笠原のパパイヤサラダ	レストラン

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025（日比谷エリア）出店者一覧

■ 日比谷仲通り周辺

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	KUKUTANA	東京産野菜と食パンを使用したハニーマスタードチキンのホットサンド、バインミー 東京産柑橘を使用した自家製ジンジャーエール	キッチンカー
2	WEP SHOP	東京産フルーツを使用した限定ワッフルロール 東京産牛乳を使用したワッフルロール、ワッフルサンド、カフェオレ	キッチンカー
3	sessanta.	東京産小松菜を使用したジェノベーゼピッツァ	キッチンカー
4	Dip de Churros	東京産牛乳やブルーベリーを使用したディップソースと一緒に食べるチュロス 東京産牛乳を使用したカフェオレ	キッチンカー
5	Drink kitchen car	東京産柑橘と東京産はちみつを使用したソーダ	キッチンカー
6	marché TOKYO	東京産の新鮮な野菜やフルーツの販売 東京ブランドのグルメな逸品の販売	テント
7	COLORFUL & BOTANICAL	カラーセラピー & ボタニカルドリンク体験	テント
8	DISCOVER CHOCOLATE(10/24)	スパイスやハーブ、東京産海塩と一緒に楽しむチョコレート ペアリング体験	テント
9	AROMA BATHSALTS (10/26)	東京産の自然塩とカラフルなハーブを自由に組み合わせて作る アロマバスソルト作り体験	テント

■ 東京ミッドタウン日比谷

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	天ぷら 天寅	TOKYOX天 油淋タルタル	レストラン(2F)
2	Värmen	東京ブッラータと馬肉、無花果のタルタル	レストラン(2F)
3	Morceau	東京野菜の彩りサラダ	レストラン(2F)
4	ワタナベマキさんのペアリング レッスン(10/25)	人気料理研究家・ワタナベマキさんによる料理ショー	Q CAFE by Royal Garden Café (6F)

■ 日比谷シャンテ

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	韓日々	四季を感じる畑の恵み『ハンメール特製チヂミ』	レストラン(B2F)

■ 日比谷周辺エリア

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	GOPAN-GINZA-	東京柿キーマ	カフェ
2	イタリアンダイニングDONA 日比谷店	東京江戸川小松菜と大粒牡蠣の醤油バター風味	レストラン
3	くすの木	茄子のしぎ焼き	レストラン
4	ニュートーキョーピヤホール 数寄屋橋本店	～神津島産～金目鯛のヴァプール 千住ねぎ仕立て 昆布水 TOMATOソース	レストラン
5	お好み焼・鉄板焼88パチパチ	トウキョウX入り こだわり焼きそば	レストラン
6	帝国ホテル東京 The Rendez-Vous AWA	東京産ブルーチーズと季節のフルーツ	レストラン

■ 日比谷公園

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	日比谷松本楼	シェフズスペシャル ～東京産野菜を添えて～	レストラン

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025（豊洲エリア）出店者一覧

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態	出店ひろば
1	JA東京中央会	東京花畑	展示	エントランス
2	東京農村	東京野菜マルシェ	テント	農業ひろば
3	練馬区農業体験農園 園主会	「農業体験農園」展示	展示	農業ひろば
		畑の学校	ワークショップ	農業ひろば
		野菜を積んだ三輪車「PIAGGIO Ape」展示	展示	農業ひろば
4	Pleasure	東京産スイーツ販売	テント	農業ひろば
5	東京都 食料安全課	東京都エコ農産物	テント	農業ひろば
6	農林水産省 関東農政局	農林水産業を知ろう！パソコンを使ったクイズに挑戦しよう！	展示	農業ひろば
7	TOKYO GROWN	事業内容リーフレット・ノベルティ配布	テント	農業エリア
8	とうきょうの木 (株式会社kitokito)	・「まなぶ」とうきょうの木 パネル展示 + クイズ	テント	林業エリア
		・「つくる」とうきょうの木 暮らしのグッズをつくるワークショップ	ワークショップ	林業エリア
		・「あそぶ」とうきょうの木 わくわく木のひろば & フォトスポット	体験	林業エリア
9	東京都森林組合	つみ木ひろば	体験	林業ひろば
		丸太切り体験	体験	林業ひろば
		森林の学校	ワークショップ	林業ひろば
10	きらぼし銀行 × 中央大学	東京応援マルシェ(奥多摩山村の商品販売) ジビエ料理販売(ジビエ餃子・ジビエ串焼き)	テント	林業ひろば
11	山梨県	「木のおもちゃ」販売	テント	林業ひろば
		山梨の森林・林業の紹介と、子どもの五感を刺激する木のおもちゃの展示。	テント	林業ひろば
12	山武師 (ミスターとうきょう林業：東京 の林業をPRするリーダー)	山の仕事の紹介・ワークショップ	テント	林業エリア
13	ミスターとうきょう漁業 (東京の漁業をPRする リーダー)	海の学校(10/25、26のみ)	ワークショップ	水産ひろば
14	葛西臨海水族館	移動水族館(10/26のみ)	展示	水産ひろば
		海の学校(10/26のみ)	ワークショップ	水産ひろば
15	東京諸島観光連盟	物販・島の缶バッチのがちゃがちゃ・東京諸島輪投げ	テント	水産ひろば
16	Hyuga brewery	神津島の食品・クラフトビールの販売	テント・ キッチンカー	水産ひろば
17	株式会社東京備長	大島産の炭で焼いたソーセージの販売	テント	水産ひろば
18	大森海苔のふるさと館	海の学校での海苔のワークショップ&展示	ワークショップ	水産ひろば

※次ページに続きます。

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。

東京味わいフェスタ2025（豊洲エリア）出店者一覧

	出店名	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態	出店ひろば
19	東京都 環境局	フードドライブ	テント	食エリア
20	東京ガス株式会社	【10/24】理教室 秋元シェフ料理教室	体験	ガスの科学館
		【10/25、26】親子料理教室 東京産野菜を使ったピザ教室	体験	ガスの科学館
		展示周遊ラリー	クイズラリー	ガスの科学館
		東京農林水産クイズ	クイズラリー	ガスの科学館
		わくわく工作(カプセルランタンづくり)	体験	ガスの科学館
21	コルクオーレ	東京産食材を使用したピザ	テント	ピクニックひろば
22	株式会社ベルファーム	東京産野菜を用いたジュース	テント	ピクニックひろば
23	株式会社SEVEN'S FIELD	東京産野菜を用いたホットドック	キッチンカー	ピクニックひろば
24	ISLAND KITCHEN	東京産野菜を用いたカレー・ベーグルサンド、コロッケ	キッチンカー	ピクニックひろば
25	株式会社サンズ	東京Xポークタコライス	キッチンカー	ピクニックひろば
26	UYSAL LEVENT	東京産野菜を用いたケバブ	キッチンカー	ピクニックひろば
27	アグリスマイル合同会社	東京産ジャガイモを用いた軽食	キッチンカー	ピクニックひろば
28	POLPOLE	東京産野菜を用いたたこ焼き	キッチンカー	ピクニックひろば
29	とかぶち	ジンギスカン・焼うどん	キッチンカー	ピクニックひろば
30	Italian Caffè FELICE GALLERIA	東京産野菜を用いたオムライス	キッチンカー	ピクニックひろば
31	WAGON193	たい焼き、わらび餅	キッチンカー	ピクニックひろば
32	居酒屋 青海	鍋(ねぎま鍋)、山椒煮	キッチンカー	ピクニックひろば
33	Rewards	ハンバーグライス、親子丼	キッチンカー	ピクニックひろば
34	BUN BUN KITCHEN	クレープ	キッチンカー	ピクニックひろば

※10月9日時点の情報です。出店者及び商品名等については変更となる場合がございます。