

## 「江戸東京きらりプロジェクト」発信イベントの開催

東京都は、江戸東京の伝統ある技や老舗の産品等を新たな視点で磨きをかけ、東京を代表するブランドとしてその価値と魅力を発信するため、「江戸東京きらりプロジェクト」を立ち上げました。

この度、プロジェクトの意義や目指す姿、伝統の技を通じた暮らしの豊かさなどを、モデル事業の実演や展示などにより、広く発信するイベントを「伝統的工芸品月間国民会議全国大会」とあわせて開催します。

- 1 開催日時 平成29年11月3日（金・祝）から6日（月）まで  
※各日11時から19時まで
- 2 場所 丸ビル 1階マルキューブ（JR東京駅丸の内南口より徒歩1分）
- 3 内容

- (1) 「江戸東京きらりプロジェクト」の紹介展示、動画上映
- (2) モデル事業者による商品展示、実演

＜モデル事業者＞

有限会社廣瀬染工場（新宿区）、  
株式会社龍工房（中央区）、  
特定非営利活動法人日本料理アカデミー  
東京運営委員会（港区）、  
うぶげや（中央区）、  
株式会社江戸切子の店華硝（江東区）



※期間中に実施されるモデル事業者の実演内容や  
スケジュールは、決まり次第下記ホームページでお知らせします。  
<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/plan/sangyo/event/index.html>

- (3) ステージイベント（11月4日（土）限定）

### ○トークセッション “江戸東京の食材と技～その魅力と可能性～” （11時40分から12時40分まで）

著名パティシエや老舗の手による「東京産の食材」を使用したスイーツの創作を通じて、登壇者がテーマについて語ります。

《主な登壇者》（※プロフィールは別紙参照）

小池東京都知事、  
ピエール・エルメ氏（PIERRE HERMÉ PARIS）、  
黒川 光晴氏（株式会社虎屋 専務取締役）、  
野永 喜三夫氏（特定非営利活動法人日本料理アカデミー東京運営  
委員会／日本橋ゆかり 三代目）



ピエール・エルメ氏

### ○刃物店の老舗 “うぶげや” の鋏を使用した紙切り芸 （13時から13時20分まで）

《出演》林家今丸氏：鋏一丁で世界各地で公演。日本の  
伝統的な風物や味わいのあるものを得意とする。



林家今丸氏

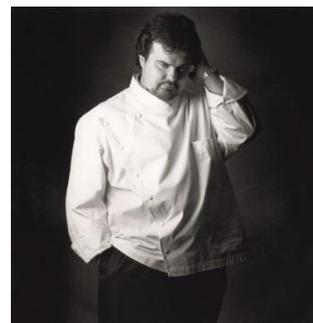
## トークセッションの主な登壇者プロフィール

**ピエール・エルメ 氏 (PIERRE HERMÉ PARIS)**

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属。

**黒川 光晴 氏 (株式会社虎屋 専務取締役)**

2008年米・マサチューセッツバブソン大学経営学部卒業。同年虎屋入社後、東京工場で菓子製造に従事。2010年仏・とらやパリ店勤務。2016年から専務取締役に就任。父である17代・黒川光博氏とともに、虎屋の経営に携わる。

虎屋は室町時代後期の京都で創業。後陽成天皇の御在位中（1586～1611）より御所御用を勤め、現在に至る。明治2年の東京遷都にともない、京都の店はそのままだに東京にも進出。

**野永 喜三夫 氏 (特定非営利活動法人日本料理アカデミー  
東京運営委員会 / 日本橋ゆかり 三代目)**

「日本橋ゆかり」は、親子3代にわたり宮内庁への出入りを許された老舗名門店。2002年、「料理の鉄人 JAPAN CUP'02」で総合優勝。

NYタイムズ紙に日本を代表する若手料理人として選出され、

『世界の料理人』として認められた第一人者。

とうきょう特産食材使用店として、江戸東京野菜などを使用した食を積極的に紹介。伝統を守りながらも、新しい日本料理を発信し続けている。

今年度の東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞を受賞。



## 「江戸東京きらりプロジェクト」モデル事業の紹介

## 【衣】

## 「江戸小紋で新しいマーケットを創る」

有限会社廣瀬染工場（新宿区）

伝統の技「江戸小紋」を現代のファッションに応用し、ストールのブランドを立ち上げ

新たな小紋柄のデザインにも取り組み、江戸小紋の魅力を積極的に発信



## 「江戸東京組紐

～組紐技術の新たな可能性への挑戦～」

株式会社龍工房（中央区）

江戸時代の「粋の文化」により洗練・進化を遂げてきた組紐技術を、文具や洋装など、現代の消費者にも日常的に使用いただける組紐製品の開発にチャレンジ

## 【食】

## 「江戸前料理、江戸東京野菜の魅力発信」

特定非営利活動法人日本料理アカデミー 東京運営委員会（港区）

気鋭の料理人たちが、卓越した料理の技とアイデアを結集し、江戸東京ならではの食を創作。江戸東京野菜の可能性も追求しながら、東京の食の魅力を幅広く発信



## 【住】

### 「職人の洒落心、遊び心を取り入れた”小粋”な打刃物の製作」

#### うぶげや（中央区）

「封切り小刀」「勾玉型ペーパーナイフ」など、江戸東京の刃物の切れ味と美しさを新たな視点から紹介

印伝の鞘など、異なる伝統の技とのコラボレーションにも取り組む



## 【衣・食・住の組合せ】

### 「江戸切子の紋様から発想した東京デザインの商品開発」

#### 株式会社江戸切子の店華硝（江東区）

伝統的な江戸切子の紋様を繊細なカットの技でアレンジするとともに「米つなぎ」など独自の紋様を考案し、江戸切子を現代的に表現。確立されたデザインを手ぬぐいや飴など新たな分野にも展開



## 「江戸東京きらりプロジェクト」とは

平成28年度に設置した「江戸東京きらりプロジェクト推進委員会」での議論を踏まえ、江戸東京の伝統に根差した技術や製品などを、東京の「宝物」として光を当て、その中から意欲ある優れた取組をモデル事業として選定し、新しい視点から磨き上げて、その価値を高めるとともに、さらに効果的なプロモーションにより、世界に発信していく取組です。

また、モデル事業の磨き上げと発信の取組を通して、東京ブランドの確立やものづくりの本場・東京の再興、伝統ある産業の魅力向上、技の継承を目指していきます。