

報道関係者各位

2015年1月5日  
太陽のマルシェ実行委員会

**2016年最初の「太陽のマルシェ」は  
出店者たちによる「コラボ de マルシェ」  
勝どき発！出店者同士の交流で生まれたオリジナル商品が大集合  
2016年1月9日(土)・10日(日)開催**

太陽のマルシェ実行委員会は、日本最大級の「食べる・買う・学ぶ・体験」ができる新しい都市型マルシェ「太陽のマルシェ」(<http://www.timealive.jp>)を東京都中央区勝どきにて2016年1月9日(土)・10日(日)に開催いたします。

今回の「太陽のマルシェ」のスペシャルテーマは「コラボ de マルシェ」。「太陽のマルシェ」は出店者と来場者のコミュニケーションが盛んで、こだわりの食材や商品を販売している出店者からは、厳しい目を持つお客様からの刺激を受けられる点、食やアイテム選びへの意識の高い来場者からは、知識を深めながら商品選びができる点などに定評があります。また、出店者同士の交流やコミュニケーションも盛んで、これまでも会場で出会い、意気投合したことがきっかけで誕生したコラボ商品がありました。そこで、2016年初の開催となる今回は、人気の定番コラボ商品初お披露目となる最新のコラボ商品を一堂に集めて展開いたします。

**「太陽のマルシェ」での出会いから生まれた、人気の定番&新作コラボ商品たち**

「太陽のマルシェ」の出店者たちは、出店を重ねるうちに顔なじみになり、いつしか家族ぐるみで親戚のようなおつきあいに発展していることも。互いに自慢の商品の開発エピソードやこだわりに共感し、これまでにいくつものコラボ商品が生まれています。「太陽のマルシェ」発の定番、人気商品も多数ラインアップしています！

**◆ココナッツオイルグラノーラ**

**「ナチュラルセンス・ジャパン」×「NOOKS FOODS」**

有機農園で育ったココナッツから、科学的な処理を行わずに抽出したオーガニック・エクストラヴァージンココナッツオイルを販売する「ナチュラルセンス・ジャパン」と「NOOKS FOODS(ヌークスフーズ)」のコラボは、「太陽のマルシェ」で出会い、互いの理念に共感して実現しました。食べていくうちに自然に身体の中からキレイになれるようにという思いで作られたグラノーラと、オーガニック大国オーストラリアでもお墨付きの老舗ブランドのココナッツオイルだからこそ味わえるまろやかな風味と食感をお楽しみください。



ココナッツオイルグラノーラ

**◆玄米甘酒グラノーラ**

**「Natural Meal Lab.」×「せたがや縁側 Café」**

素材にこだわった手作りのオリジナルグラノーラと、高温の溶岩釜で焼き上げる天然酵母パンのお店「Natural Meal Lab.(ナチュラルミールラボ)」は、「太陽のマルシェ」開催後すぐに「せたがや縁側 Café」とコラボしたグラノーラを発売。既に不動の定番商品になっています。ノンアルコール・ノンシュガーで、玄米と米糍のみで作ったオリジナル玄米甘酒「楽らく玄米」との、やさしい甘さのハーモニーをお楽しみください。



玄米甘酒グラノーラ

## ◆日本茶ブレンドハーブティー

### 「あかみやオーガニック」×「お茶の樽脇園」

ヨーロッパの農薬不使用のハーブを取り扱う「あかみやオーガニック」は、静岡県川根で川根茶を有機栽培する「お茶の樽脇園」とコラボ。古来より植物と密接な関係があるといわれる月の暦に合わせ摘み取った「新月のお茶」と「満月のお茶」は、ハーブと出会い「新月茶ブレンド」「満月茶ブレンド」に。2015年10月に発売して以来、注目を集めています。それぞれ味や期待できる効果にも違いがあり、植物が水分を排出する時期の新月に摘んだ「新月のお茶」を使用した「新月茶ブレンド」は、デトックス系ですっきりとした味。植物が栄養を溜め込む時期の満月に摘んだ「満月のお茶」を使った「満月茶ブレンド」はミネラルやうまみもたっぷりです。



新月茶ブレンド&満月茶ブレンド

## ◆シフォンケーキ

### 「シフォンタイム」×「お茶の樽脇園」&「Ms.Maple」&「アロハファーム」&「HOMARE」

### 「ALOHA FARM」&「村上蜂蜜」&「奥出雲薔薇園」&「天野ぶどう園」

ベーキングパウダーや保存料、着色料を一切使用せず、旬の国産素材と独自の製法にこだわるシフォンケーキの専門店「シフォンタイム」は「太陽のマルシェ」への出店がきっかけで大人気。出店者同士の交流に積極的な店主は、出会いを通じて食材も厳選し、「お茶の樽脇園」の日本茶、「HOMARE」のナッツ、「Ms.Maple」のメープルシロップ、「アロハファーム」の玄米甘酒、「村上蜂蜜」のハチミツを使ったコラボ商品は既に定番商品になっています。今回の季節素材シリーズとして、「奥出雲薔薇園」の早朝に手積みした食用バラ、山梨県勝沼の「天野ぶどう園」のぶどうを使ったシフォンケーキも販売します。



チョコナッツシフォン  
ホールタイプ



ミズメープルくるみシフォン



抹茶あずきシフォン



ローズシフォン

## ◆ドライフルーツ・野菜チップス

### 「ばあちゃん農場」×「紀州梅の本舗 みやぶん」&「お茶の樽脇園」&「八ヶ岳元気村」&「あいよ農場」&「農事組合法人 One」&「野美屋(やおやっ?)」&「加藤農園」

農薬不使用の野菜や完熟野菜や低農薬のぶどう・リンゴでドライフルーツ&野菜を製造販売している「ばあちゃん農場」は、「太陽のマルシェ」で出会った若い生産者と盛んに交流を深めています。これまでも数々の素材でコラボをしていますが、最近では、「紀州梅の本舗 みやぶん」の梅干し(しそ梅・味梅)のドライに挑戦し、製品化に成功。今回は、新製品と共に「お茶の樽脇園」の川根ゆずと「日本食品」のハチミツで作った「ゆず茶」、「八ヶ岳元気村」の幻のかぶ「もものすけ」とトマト、「野美屋(やおやっ?)」の玉ネギ、「農事組合法人 One」の金沢のれんこん、「加藤農園」の練馬大根で作った野菜チップス、「Citron et Citron(シトロン エ シトロン)」の温州みかんのチップスを販売します。



梅干しのドライ



金沢のれんこんのチップス



幻のかぶ「もものすけ」のチップス



「川根柚子」のゆず茶

◆**今回初お披露目！オリジナル調味料「ビネージュ」**

「スモークハウス広工房」×「東農洋酒(とうしんようしゅ)」

青森の無農薬りんごの新芽枝を醗酵、天日乾燥して使用し、ほのかな甘みのある燻製で多くの人を虜にしている「スモークハウス広工房」の石戸氏と、山梨県日川の地で“無骨な葡萄酒”をつくる「東農洋酒」の田草川氏は2年前に「太陽のマルシェ」で意気投合し、深いお付き合いに発展。2014年に発売した人気商品「グレープピクルス」は、両社のコラボ第一号商品。新商品「ビネージュ」は、葡萄畑や会食の場が出た「間引いたメルローとベリーAの青い芽を有効活用できないか？」という話がきっかけで誕生しました。春に採った若い葡萄果実は、石戸氏の手で濃縮し、銅鍋で半分に煮詰められ、グリーンからピンク色の調味料に。ビネガーとレモン果汁のような爽やかな酸味が特長で、揚げ物のアクセントやオリーブオイルや岩塩、他の調味料と合わせ自分好みのドレッシングやソースにアレンジするのもおすすめです。



新作「ビネージュ」

**「太陽のマルシェ」出店者同士の初コラボが実現！新メニューが登場します。**

今回のスペシャルテーマをきっかけに、初めてのコラボが実現しています。記念すべき新メニュー誕生の瞬間をお見逃しなく！

◆**メープル梅**

「紀州梅の本舗 みやぶん」×「Ms.maple」

和歌山県みなべ産の南高梅を「紀州備長炭」とミネラルを多く含む天然石「麦飯石」と一緒に漬け込んだ独自製法の梅干し専門店「紀州梅の本舗 みやぶん」は、「Ms.Maple」とコラボ。最高級の南高梅と、カナダのサトウ楓の樹液を煮詰めた天然のメープルシロップが出会った「メープル梅」を販売します。

◆**アップルパイ「どっしりリンゴ」**

「Kiltshou」×「佐藤農園」

国産小麦、北海道産バターを使い、保存料、着色料無添加で焼菓子を手作りする「Kiltshou(キルトシュー)」は、津軽富士として有名な岩木山の麓で100年以上続く「佐藤農園」のりんごを使ったアップルパイ「どっしりリンゴ」が初登場。



新作「どっしりリンゴ」

◆**「太陽のマルシェ」発のキューブパン**

「Natural Meal Lab.」人気のキューブパン × 出店 10 店舗のこだわり食材

手作りパンのおいしさを追及する「Natural Meal Lab.(ナチュラルミールラボ)」は、10軒の出店者と今回初のコラボを実現させ、「太陽のマルシェ」発のキューブパンを出品します。三浦半島から採取した海洋酵母とルバン種(自然発酵種)を使用して作った生地と、各出店者のこだわり食材が出会い、溶岩窯でじっくり焼き上げられた新作のキューブパンをお楽しみください。

<コラボ先>

1.紀州福の梅本舗 みやぶん	梅干し
2.Citron et Citron(シトロン エ シトロン)	皮ごと食べられるみかん
3.アジアン創作料理 BAZIO(バジオ)	タイミート
4.あかみやオーガニック	ハーブティー
5.東農洋酒(とうしんようしゅ)	ワイン
6.一郷(いちごう)	あごだし
7.Ms.maple	メープルシロップ
8.八ヶ岳元気村	ちぢみほうれん草
9.ワタナベファーム	卵
10.村上養蜂場	蜂蜜



キューブパン  
(写真はイメージです)

## キッチンカーエリアもコラボでこだわりの味の共演

キッチンカーエリアでは、コラボメニューを扱う5台のキッチンカーが登場し、産地直送の新鮮な旬の食材を使った新メニュー、珍しい国産紅茶とハーブのブレンドティーを提供します。

### <コラボメニュー>

#### ◆オムレツ&野菜スープ

##### 「東京オムレツ」×「KAISTYLE 甲斐マルシェ」

バターの香り立つ半熟ふわとろオムライスが評判の「東京オムレツ」は、「KAISTYLE 甲斐マルシェ」とコラボ。自然循環農法を取り入れたオーガニックファームの黒富士農場の卵や、甲斐市特産の野菜を使ったオムレツを販売します。幸せな鶏から産まれた滋味あふれる卵の味をお楽しみください。

#### ◆野菜たっぷりキッシュ&リゾット

##### 「ma-ru GO」×「那須野ヶ原ファーム」

新感覚のキッシュを発信し続ける「ma-ru GO」は、農薬不使用の循環型農場で育った「那須野ヶ原ファーム」のほうれん草、メークイーン、男爵、里芋、長ネギを使用し、野菜の美味しさを存分に引き出した新メニューを販売します。

#### ◆野菜カレー

##### 「ヒマラヤカレー」×「うしく農園」

ピンクのキッチンカーでお馴染みの「ヒマラヤカレー」は、千葉県印旛地区で安心な野菜を作る「うしく農園」の白菜を使った「白菜カレー」を販売します。

#### ◆トマトピザ

##### 「ADVENTURES PARTY」×「KITCHEN」

エコフレンドリーなペレット燃料を使用し、アウトドアオープンで焼き上げるピザの「ADVENTURES PARTY」は、熊本県宇土市の「KITCHEN」とコラボ。糖度8度~14度で果物のように甘いトマト UTOMATO(ウトマト)をふんだんに使った「トマトピザ」を販売します。

#### ◆国産紅茶&ハーブのブレンドティー

##### 「tea-friends」×「佐京園」&「あかみやオーガニック」

国内でも珍しい紅茶専門キッチンカーの「tea-friends」は、SLの街、静岡県金谷で300年以上続く「佐京園」の国産紅茶「やぶきた」と「あかみやオーガニック」のハーブとコラボ。3者は「太陽のマルシェ」で出会い、プライベートでも意見交換などをしながら交流を深めています。国産紅茶の革命児「やぶきた」と、体を温める作用のある5種のハーブを、ティーインストラクターでもある店主自身がオリジナルの配合で作るブレンドティーは、素朴な味わいの中に、お茶の生産者とハーブのブレンダー両者の人柄や心遣いが感じられます。手間を惜しまずに目の前で淹れる冬季メニュー「ハーブストレートティー」「ハーブミルクティー」で、心も体もぽかぽかと温まります。



<maru-GO×那須野ヶ原ファーム>  
野菜たっぷりキッシュ・リゾット



<ヒマラヤカレー×うしく農園>  
白菜カレー



<ADVENTURES PARTY×KITCHEN>  
トマトピザ



<東京オムレツ×KAI STYLE 甲斐マルシェ>  
オムレツ

## 「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2015年1月9日(土)、10日(日)  
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00～16:00  
※10:00～17:00(3～9月)  
※雨天決行。荒天時は中止の場合があります。  
※中止時は特設サイト(<http://www.timealive.jp>)内でご連絡します。
- ◆開催場所 : 月島第二児童公園(中央区勝どき 1-9-8)
- ◆アクセス : 都営地下鉄大江戸線『勝どき』駅下車 A4a 出口、A4b 出口すぐ
- ◆出店者 : 全国から約 100 店舗の出店
- ◆スペシャルテーマ : 『コラボ de マルシェ』
- ◆主催 : 太陽のマルシェ実行委員会
- ◆後援 : 中央区
- ◆協賛 : 三井不動産レジデンシャル株式会社
- ◆協力 : 勝どき・豊海連合町会
- ◆想定来場者数 : 延べ約 2 万人(2 日間計)

### 太陽のマルシェとは

湾岸エリアの活性化を目的の一つとして、2013年9月より毎月第2土曜日・日曜日に定期開催しています。毎回約100店舗の出店と約2万人の来場者で盛り上がり、定期開催型のマルシェとして東京湾岸エリア・勝どきに根付いています。