

報道関係者各位

2016年3月7日
太陽のマルシェ実行委員会

3月開催の「太陽のマルシェ」は 『スーパーフード&フルーツ』 ～話題のマヌカハニーをはじめとした栄養価が高い食品が大集合～ 2016年3月12日(土)・13日(日) 東京都勝どきにて開催

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3月12日(土)・13日(日)に開催いたします。

今回のスペシャルテーマは『スーパーフード&フルーツ』。これまでも話題の食材や新鮮で珍しいフルーツを扱うお店が登場し、好評を得てきた「太陽のマルシェ」に、栄養価が高いさまざまなスーパーフードと甘くみずみずしいフルーツが大集結します。また、キッチンカーエリアではアサイーボールやおからを使ったスイーツなどを販売いたします。

出店者直伝のスーパーフード活用方法も!

スーパーフードは一般的に抗酸化力をもち、人間の体内で作り出せない必須栄養素を程よく含んでいる自然食品です。一般的な食品とサプリメントの中間にくるような存在で、料理の食材としても活用できると注目を集めています。

今回の「太陽のマルシェ」ではマヌカハニーやノニジュース、生のクコノミやココナッツオイルをはじめさまざまなスーパーフードが大集結します。

◆マヌカハニー

マヌカハニーは、ニュージーランドのマヌカの木から採れるはちみつで、濃いめの琥珀色をしており強い抗菌、殺菌作用効果を持っています。今回出店する「HONEY JAPAN」は、ニュージーランドから理想的な蜂の巣の中と同じ温度(33～37度)で輸送、管理された「マヌカハニー」とキャンディーの「Honey Droplet マヌカ」を販売します。



マヌカハニー Honey Droplet マヌカ
「HONEY JAPAN」

◆ノニジュース

ノニは熱帯・亜熱帯地域に広く繁殖している樹木です。ノニには150種類以上の栄養素が含まれていると最新の研究結果でわかっています。「アバンダンシア」のノニジュースはノニ、セイヨウサンショウ、オリーブ葉エキス、ブルーベリーなどを贅沢にブレンド。濃厚で甘酸っぱい味が特徴です。



ノニジュース
「アバンダンシア」

◆ロー・ゴジベリー(生のクコの実) / ロー・カカオ・パウダー(生のカカオ・パウダー)

中国東アジア原産のゴジベリー(通称クコの実)は3000年以上も昔から漢方薬や民間薬として珍重されてきた歴史ある薬用果実です。ベータカロチンが大量に含まれているほか、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、ニコチン酸などが含まれ、目の充血や眼精疲労、視力減退に効果があるといわれています。出店者の「オーガニック・ネクタース」は素材にとことんこだわりチベット産の色鮮やかなロー・ゴジベリーとカカオの中でも希少かつ味が良いことで知られるクリオ口種のカカオを使用した、ロー・カカオ・パウダーを販売します。



ロー・ゴジベリー
「オーガニック・ネクタース」

◆ローズヒップティー

ローズヒップはビタミンCの爆弾と言われるほど豊富にビタミンCを含んでいます。基本的にビタミンCは熱に弱い成分ですが、ローズヒップティーに含まれるビタミンCはリコピンにより保護されており壊れにくいのが特長です。今回販売される「ナッシュ」のローズヒップティーは南イタリアのプーリヤ地方にある直営有機農場で栽培されたハーブを使用しており、爽やかな酸味とフルーティーな香りをお楽しみいただけます。酸味が気になる方は、はちみつなどを加えると飲みやすくなります。



ローズヒップティー
「ナッシュ」

◆ココナッツオイル

ココナッツオイルは中鎖脂肪酸が含まれ一般的な油よりも素早く消化吸収され短時間でエネルギーになります。また、高い抗酸化作用や毎日摂ると冷え性が改善されるという報告もあり、女性に嬉しいナチュラルオイルです。「ナチュラルセンスジャパン」のココナッツオイルは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。スリランカの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ピュアで透明、芳香、ココナッツの豊かな風味とナチュラル・ビタミン E がたっぷり含まれているオーガニック・エクストラヴァージンココナッツオイルです。



ココナッツオイル
「ナチュラルセンスジャパン」

日本が誇る身近なスーパーフード

スーパーフードは海外原産のものだけではなくありません。実は味噌や納豆などの発酵食品なども日本が誇るスーパーフードです。日本ならではの素材にこだわったスーパーフードも数多く発売されます。

◆味噌

味噌の原料となる大豆のたんぱく質は、発酵させることで消化しやすいアミノ酸に分解され、ビタミンも増加し栄養価がグンと高くなります。また、抗酸化作用のあるビタミン E や大豆イソフラボンも多く含みコレステロール値の低下に役立ちます。「信州リテール」からは保存料の一種であるアルコールを使わずに自然の風味を味わえるアルコール無添加味噌を販売します。



アルコール無添加味噌
「信州リテール」

◆納豆・豆腐

納豆がもつ納豆菌はプロバイオティクス(腸内環境を整える善玉菌)の中でも最も強力なパワーを持っているといわれ、殺菌作用や抗酸化作用があります。また、豆腐も良質なたんぱく質やオリゴ糖、ビタミン類、イソフラボンなどを多く含んでいます。今回は豆腐づくり80余年の名店「とうふ処 小川」が国産の厳選した大豆を使用し、幻といわれる天然のにがりで一丁一丁大切に手作りにした、余情木綿豆腐、寄せ豆腐など数々の豆腐を販売します。柔らかくてふんわりとした食感と、豆本来の味わい深さをお楽しみください。

※販売は出店者エリアではなくキッチンカーエリアとなります。



納豆と大豆製品
「とうふ処 小川」

◆海苔

海苔は約40%がタンパク質であり、ビタミンCがレモンの約2倍、食物繊維はゴボウの約7倍と驚くべき栄養素を持っているといわれています。ミネラルバランスや腸内環境を整えたり、EPAも多く含まれているのでコレステロール値を下げる働きも期待できます。今回は創業以来約80年、海苔は天気や気温そして環境に大きく左右される海の野菜と考え、仕入れ、火入れ、焼き入れを全て同じ職人が行っている「浜善海苔店」が出店します。



海苔
「浜善海苔店」

◆梅干し

梅干しに豊富に含まれるクエン酸は疲労回復効果や殺菌作用があります。また、肉の食べ過ぎなどで酸性に傾いた体のバランスを整える働きも持っています。今回、出店する「紀州梅の本舗みやぶん」は梅の故郷、紀州南部で育った最高級品種「南高梅」の素材を紀州備長炭と麦飯石と一緒に漬け込み、天然ミネラルたっぷりのふくよかで、まろやかな梅干しを販売します。



梅干し
「紀州梅の本舗みやぶん」

◆緑茶

緑茶に含まれるポリフェノールの一種であるカテキンには、血糖値の上昇を抑えたり、殺菌作用で口臭や虫歯予防に効果があるといわれています。今回は昨年の秋、静岡県掛川市にて行われた掛農会品評会で最優秀賞を受賞した「田中農園」が緑茶を販売します。



緑茶
「田中農園」

◆玄米甘酒

飲む点滴と言われるほど、栄養価の高い甘酒。酵素をはじめ、ビタミンB群は疲労回復効果や脂肪代謝促進、肌の活性化も期待できるといわれています。「せたがや縁側 Café」の玄米甘酒は酒玄米と米糀のみで作られています。アルコール、砂糖不使用のすっきりとした上品な甘さをお楽しみください。



玄米甘酒
「せたがや縁側 Café」

甘くみずみずしいフルーツが集合

今回の「太陽のマルシェ」には、甘さ、酸味のバランスの良いりんご、いちご、柑橘類、南国のフルーツも大集合します。こだわりをもって育てられたフルーツの数々をお楽しみください。

◆りんご

西日本の農作物に力を入れている「菜果(さいか)」と、青森県の「五光俊賀農園(ごこうしゅんがのうえん)」は糖度が高くシャキシャキな食感が人気のりんご、サンふじを販売します。「マルシェ東京」からは、有袋りんごではなく、無袋りんごで、なおかつ葉を摘み取っていない自然体のりんご、葉とらずりんごをはじめ、甘味酸味ともバランスが良くとても上品な味わいの金星や、蜜がしっかり入った自然な甘さの紅フジが販売されます。



葉とらずりんご
「マルシェ東京」

◆いちご

日本農業経営大学校が出店する「JAM マルシェ」からは紅ホップを販売。また、一から強い土を作り、安心安全のいちごを生産している「堀江いちご農園」からは日本のプレミアムな三ツ星いちご、スカイベリーとちおとめを販売。今回りんごも販売している「菜果(さいか)」からも甘味が強く多汁で酸味は控えめの、さがほのかと大ぶりで甘い品種あまおうの販売もあります。そしていちご日本一の町、真岡市(もおかし)からは「大地の恵ファーム」が糖度の高いとちおとめを販売します。そして、「パンダフルーツ」からは、果肉が真っ赤で一個食べるだけでも大満足の味ロイヤルクイーンイチゴが登場します。



スカイベリー
「堀江いちご農園」



とちおとめ
「堀江いちご農園」



ロイヤルクイーンイチゴ
「パンダフルーツ」

◆柑橘類

「パンダフルーツ」からは日本の柑橘類全体の1%以下の希少品種でザボンの仲間と言われる「河内晩柑(かわちばんかん)」を販売。また、愛媛県産の旬の柑橘類を、農家の思いとともにお届けしている Citron et Citron (シトロンシトロン)からは皮まで安心して食べることの出来る栽培方法で育まれた「文旦(ぶんたん)」「清見(きよみ)」「八朔(はっさく)」などを販売します。



河内晩柑
「パンダフルーツ」



文旦
「Citron et Citron」

◆トロピカルフルーツ

トロピカルフルーツは、ビタミンC、ビタミンE、体内でビタミンAに変わるβ-カロテンなどが豊富といわれています。今回、さまざまなトロピカルフルーツを専門的に扱う「アマンルーツ」が、森のアイスクリームといわれるアテモヤやアントシアニンが豊富なマンゴー、ビタミンA、B、Cが豊富なグアバなど、南国の珍しくて甘いフルーツを数多く販売。



グアバ



アテモヤ



スターフルーツ



インドナツメ



カニステル



マンゴー

「Aman Roots(アマンルーツ)」

キッチンカーエリアは和洋スーパーフードの共演

美味しいパンケーキで行例が途切れない「Bettys pancake」から、ハワイアンフードのお店でも大人気のアサイーボウルを販売します。また、「とうふ処 小川」からは日本が誇るスーパーフード大豆を使った豆乳おからドーナツやおから茶を販売します。



アサイーボウル
「Bettys pancake」

テントの中で世界を冒険できるワークショップが登場

「株式会社ソニカ ソラソレ堂」のワークショップ MAGICAL SOUND CAMP(マジカルサウンドキャンプ)は、「音が変わると世界が変わる！」がコンセプトのワークショップを展開します。光を閉ざしたテントに入り耳を澄ますと、そこでは 360 度のパノラマサウンドが広がり、肌に触れるような大自然の音の世界を体験することが出来ます。視覚要素のない、秘密の空間でじっと耳を澄ますことで五感が研ぎ澄まされます。

アトラクション概要:4 歳以上
収容人数:小児:3 名、親子:3 名(お子様 2 名+親御さん 1 名)
アクション所要時間:約 7 分
受付:当日受付



MAGICAL SOUND CAMP(マジカルサウンドキャンプ)
「株式会社ソニカ ソラソレ堂」

初出店の福岡県糸島市(いとしまし)が KIDS マルシェを開催

「太陽のマルシェ」では食育を目的に3歳から小学生までのお子さまを対象の販売体験を実施しています。今回は、関東でも食の宝庫として評価を上げている福岡県糸島市から食材を取り寄せ「糸島 KIDS マルシェ」として、月島のつきのみさきさくらさくほいくえんの園児達と特設ブースにて参加。KIDS マルシェ開催時間外は、糸島市の旬の野菜などの販売をする予定です。



※KIDS マルシェの写真はイメージです

※毎月実施しているキッズマルシェは、太陽のマルシェお問い合わせメールアドレスからの事前申込で受付けています。

※日程:3月12日(土)・13日(日) 第1回:11:00~11:30(定員7名)/第2回:12:00~12:30(定員7名)

(各回とも約30分の販売体験 各日2回ずつ実施)

「太陽のマルシェ」概要

- ◆開催日程 : 2016年3月12日(土)、13日(日)
※毎月第2土曜日・日曜日に開催。
- ◆営業時間 : 10:00~16:00 (プレス受付 10:00~)
※10:00~17:00(4~9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
- ◆出店社 : 全国から約 100 店舗の出店
- ◆スペシャルテーマ : 『スーパーフード&フルーツ』
- ◆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

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。

【本件に関するお問い合わせ】

太陽のマルシェ PR 事務局(プラップジャパン内) 担当:名取・林
Tel: 03-4580-9134 Fax: 03-4580-9128 E-mail: wanganact@ml.prap.co.jp