

コロナ禍でみつけた“つながり”の大切さを、日本橋の「食」を通じて発信 SAKURA FES NIHONBASHI 2022 開催

「もう一度、美味しいでつながろう。」をテーマに、さまざまな“つながり”を提案
日程：2022年3月18日（金）～2022年4月10日（日）

日本橋桜フェスティバル実行委員会は、三井不動産株式会社等の地域の事業者と共に、9回目となる「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」を開催いたします。今年のテーマは「もう一度、美味しいでつながろう。」。

新型コロナウイルスの影響により、人々のライフスタイルは大きく変化し、誰かと会うことや、共に時間を過ごす機会の大切さを改めて感じることとなりました。日本橋の「食」においても「食べることの幸せ」を守るため、携わる人々や飲食店はさまざまな工夫を凝らしてきました。

食を取り巻く環境が変わった世の中でも、「美味しさ」は人のつながりを生む希望であると我々は考え、コロナ禍でみつけた、大切な誰かと“つながる”幸せを、日本橋が誇る「食」を通じて、この春皆様にお届けします。

公式WEBサイト：<https://www.nihonbashi-sakurafes.art/> ※3月3日(木)ティザーサイト公開、3月18日(金)本公開予定

SAKURA FES NIHONBASHI 2022のポイント

【もう一度、美味しいでつながろう。】食を通して「人と店のつながり」が生まれる施策を展開

街に訪れた方が日本橋の新しいグルメと出会えるような、“人とお店をつなぐ”コンテンツをお届けします。



【日本橋の新しい食みやげ】街の多様な食プレイヤーとクリエイターのコラボから生まれた日本橋の食みやげを初販売

江戸時代から続く日本橋の多様なつながりは豊かな食文化を育み、いまなお、食のプレイヤーが数多く活躍しています。今回の「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」では、老舗の技から新進気鋭の新店のアイデアまで、“お店とお店がつながって”完成した様々な限定メニューが登場します。



【未来の食を考える】サステナブルな食を通して未来の食のあり方を考えるコンテンツ施策も展開

地球への負荷を減らすサステナブルな次世代食材を活用し、日本橋の名店がメニューを考案したお弁当の販売など、未来の食が身近に感じられるコンテンツもお届けします。



つながる未来弁当



未来フードマルシェ



未来クロストーク

(1) 桜メニュー - 食で感じる、うららかな春の訪れ -



スイーツ、テイクアウトフード、フィンガーフード… 日本橋の約200もの店舗の春の食が大集合

日本橋エリアの約200店舗が“桜”をテーマにしたこの春限定のメニューを展開します。心も満たすスイーツから、お弁当、軽食、グッズまで、見ても楽しい、味わっても楽しい春の品々が揃いました。



「桜メニュー」開催概要

販売期間：3月18日(金)～4月10日(日)

販売場所：各店舗での販売

(2) つなぎふと - コラボが生んだ日本橋のあたらしい食みやげ -

日本橋に集う、食のプレイヤー×クリエイターの共創による今までにない“日本橋の食みやげ”。

「つなぎふと」は、100年を超え日本橋に居を構える和菓子や鯉節の老舗店の「伝統・技」と、新技法で話題のフレンチや、ヴィーガンに高感度なミレニアル世代に人気のベイクショップによる「先進性」、日本橋を拠点にするクリエイターによる「アイデア」を組み合わせながらそれぞれの個性を活かすことで、「今の日本橋のストーリーを感じるおみやげ」を作る、共創型プロジェクトです。6店の飲食店と3社のクリエイターが3チームに分かれ、それぞれの個性をコラボレーションさせた商品を制作。新しい日本橋の食みやげを提案します。



「つなぎふと」開催概要

販売期間：3月18日(金)～21日(月)、26日(土)～27日(日)

販売場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

※各日20～25食限定販売のため、売り切れ次第終了となります。

制作チーム：

<Aチーム> 文明堂東京 × ラ・ボンヌターブル
× ニューホライズンコレクティブ

<Bチーム> 日本橋日月堂 × ovgo B.A.K.E.R × MIDORI.so

<Cチーム> にんべん × 青果ミコト屋 × Konel

特設サイト：<https://www.bridgine.com/tsunagift/> ※3月18日(金)公開予定



<Aチーム>



<Bチーム>



<Cチーム>

つなぎふと商品等詳細は7～8Pに記載

(3) 日本橋つなぎくじ –新しい美味しさとの出会い方–

お得な食事特典が付いた、“くじ”が登場。お店との新たな縁に出会えるかもしれません。

繰り返し使用できるサクラ箸がついた『お箸のおみくじ』。食にまつわるお告げとともに、日本橋の名店メニューが書かれています。老舗の和食店やフレンチレストランなど、15の店舗や施設で使えるお得な特典も付くおみくじで、まだ知らない日本橋の美味しさとつながり合う新しい食体験をぜひ運試ししてみてください。



「日本橋つなぎくじ」開催概要

配布期間：3月18日(金)～21日(月)、4月9日(土)～10日(日)

配布時間：11:00～18:00(予定)

配布場所：3月 COREDO室町テラス 大屋根広場、
4月 カドチ1(福德神社向かい側)

(4) 桜ライトアップ –夜桜の下で会いましょう–

中央通りの重要文化財や大型ビル、江戸桜通り等が限定のライトアップ

桜の季節の風物詩ともなった「桜ライトアップ」。中央通り沿いに並ぶ重要文化財や、大型のビル等の施設と、日本橋の桜の名所のひとつである「江戸桜通り」が桜色にライトアップ。



桜ライトアップ開催概要

開催期間：3月18日(金)～4月10日(日)

開催場所：江戸桜通り、OVOL日本橋ビル、COREDO室町1・3・テラス、東京駅八重洲口グランルーフ、東京建物日本橋ビル、日本橋三井タワー、日本橋三越本店、三井本館、YUITO他(予定)

※新型コロナウイルス感染状況や自治体等からの要請により、点灯時間等を変更する場合がございます。

(5) つながる未来弁当 – 老舗・名店が考えた未来のお弁当のかたち –



食にまつわるさまざまな問題が話題になる今、地球への負荷を減らす次世代食材が注目されています。そういった食材の可能性を引き出し、身近に味わえるよう日本橋の名店の料理人たちが今回立ち上がりました。様々な次世代の食材をそれぞれの視点でアレンジし、みんなでひとつのお弁当に仕上げ、SAKURA FES NIHONBASHI 2022で限定販売します。

植物肉を使った鰻や巻き寿司、コオロギエキスを使った茶碗蒸し、野菜のパウダーを使ったデザートなど、次世代食材を用いて各店の人気メニューを表現する料理人たちのアイデアが詰まったお弁当をお楽しみください。

次世代の食材をアレンジしたメニューを考案する日本橋の老舗飲食店



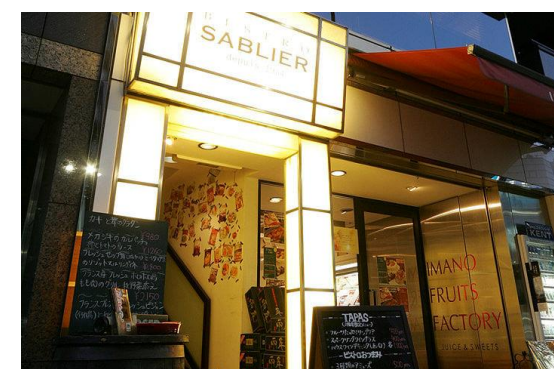
明治22年創業の老舗鮓店
蛇の市



昭和10年創業の日本料理店
日本橋ゆかり



明治8年創業の老舗うなぎ店
高嶋家



昭和27年創業の果物店が営むフレンチ店
ビストロサブリエ

次世代の食材を提供するフードテックベンチャー企業



株式会社グリーンエース
2018年創業

野菜の色や香り、栄養成分を残したまま
粉末化した高品質な野菜粉末を販売



グリーンカルチャー株式会社
2011年創業

「健康と地球とずっと」をテーマに
環境に優しい植物肉「Green Meat™」を販売



株式会社グリラス
2019年創業

食品ロスを餌として活用した循環型食品で
ある食用コオロギの生産、販売等を行う

「つながる未来弁当」開催概要

販売期間：4月2日(土)・3日(日)

販売場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

販売予定価格：1,000円(税込)

参加店舗：蛇の市(寿司)、日本橋ゆかり(和食)、高嶋家(うなぎ)、ビストロサブリエ(フレンチ)

※各日の販売数未定。売り切れ次第終了となります。

(6) 未来フードマルシェ – サステナブルな食を身近に –

“地球の未来のことを考える”食材や加工品だけを集めたマルシェ。

見たこともない食材から、気になる話題の食材、身近だけど実はサステナブルな食材まで、次世代のさまざまな食の形と出会えるマルシェです。

各ブースには商品のメーカーや製造事業者も来場いたします。遠い未来の食材だと思っていた一品も、美味しい食べ方を教えてもらえるかもしれません。その日の食卓に上がったら、一気に親しみがわくはずです。



未来フードマルシェ



※画像はイメージです。

「未来フードマルシェ」開催概要

開催日時：4月2日(土)～3日(日) 11:00～18:00(予定)

開催場所：COREDO室町テラス 大屋根広場

(7) Bridgine公開取材 未来クロストーク – お弁当を通して未来を話そう –



寶井 英晴氏
(蛇の市)

野永 喜三夫氏
(日本橋ゆかり)

渡邊 崇人氏
(株式会社グリラス)

「つながる未来弁当」の制作舞台裏と、未来の食について考えるトークイベント

イベント内コンテンツ「つながる未来弁当」のメニュー考案にチャレンジいただいた、日本橋若旦那衆「三四四会」の料理人たちと、次世代の食材を通して社会課題の解決を目指す株式会社グリラス渡邊氏を迎え、さまざまな話題を繰り広げます。身近なところから未来の食とつながるひとときをお届けします。

「未来クロストーク ～お弁当を通して未来を話そう～」開催概要

テーマ：未来の食はどう変わる？日本橋の老舗がサステナブルな美味しさを考えた「つながる未来弁当」ができるまで

開催日時：4月2日(土)11:30～12:15

開催場所：COREDO室町テラス 誠品書店内キッチンスタジオ

登壇者：寶井 英晴氏 (蛇の市) × 野永 喜三夫氏 (日本橋ゆかり) × 渡邊 崇人氏 (株式会社グリラス 代表取締役CEO)

GRYLLUS 株式会社グリラスとは？

グリラスは、徳島大学における30年に及ぶコオロギ研究を基礎とした、世界でもトップレベルの知見やノウハウを持つフードテックベンチャーです。徳島県美馬市の2つの廃校をそれぞれ生産拠点・研究拠点として整備し、コオロギの品種改良を目的とした研究開発から、食用コオロギの生産、食品原料や商品の開発・販売までを一貫して国内で行っています。また日本国内で安心・安全に生産した食用コオロギを販売することによって、輸送を含めた生産プロセスにおける環境への負荷を最小限に留め、持続可能な社会の実現に貢献しています。

SAKURA FES NIHONBASHI 2022開催概要

日程：2022年3月18日(金)～4月10日(日)

場所：日本橋室町エリア周辺で開催

主催：日本橋桜フェスティバル実行委員会

企画：Bridgine編集部・株式会社Konel

後援：中央区、一般社団法人中央区観光協会

特別協賛：三井不動産株式会社

協賛： アステラス三井ビルディング、一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会、OVOL日本橋ビル、COREDO室町1（室町東三井ビルディング）、COREDO室町2（室町古河三井ビルディング）、COREDO室町3（室町ちばぎん三井ビルディング）、COREDO室町テラス（日本橋室町三井タワー）、中央日本土地建物株式会社、東急不動産株式会社、東京建物株式会社、日本橋高島屋S.C.、日本橋三越本店、日本橋三井タワー、マンダリン オリエンタル 東京、三井本館、三菱地所株式会社、YUITO/YUITO ANNEX(野村不動産株式会社)

協力： 日本橋北詰商店会、室町一丁目會、室町二丁目町会、日本橋地域ルネッサンス100年計画委員会、名橋「日本橋」保存会、日本橋料理飲食業組合、日本橋三四四会、日本橋六之部連合青年部「日八会」、人形町商店街協同組合、甘酒横丁商店会、Beyond Next Ventures株式会社(順不同)



SAKURA FES NIHONBASHI 2022キービジュアル

本イベントにおける新型コロナウイルス対策の実施について

本イベントは、ソーシャルディスタンスの確保に努めて実施しています。

会場のスタッフには、以下を徹底しております。

マスクの着用／接客時の使い捨て手袋の着用／こまめな手洗い・手指消毒の徹底
スタッフの検温／商品、備品の消毒の徹底

詳しくはWEB サイトをご確認ください。

伝統・技×先進性×アイデアで、今の日本橋のストーリーを感じるおみやげを作る「共創型プロジェクト」

「つなぎふと」は、100年を超え日本橋に居を構える和菓子や鰹節の老舗店の「伝統・技」、新技法で話題のフレンチや、ヴィーガンに高感度なミレニアル世代に人気のベイクショップによる「先進性」、日本橋を拠点にするクリエイターによる「アイデア」を組み合わせながらそれぞれの個性を活かすことで「今の日本橋のストーリーを感じるおみやげ」を作る、共創型プロジェクトです。

6店の飲食店と3社のクリエイターが3チームに分かれ、それぞれの個性をコラボレーションさせた商品を作成し、“SAKURA FES NIHONBASHI 2022”で初めて一般発売します。※各日20~25食限定販売のため、売り切れ次第終了となります。

商品、制作グループ紹介

Aチーム：老舗カステラ店の看板商品をフレンチの気鋭シェフが新解釈「洋生カステラ ボンヌ堂」

【老舗】文明堂東京 × 【新店】ラ・ボンヌターブル × 【クリエイター】ニューホライズンコレクティブ



■メニュー詳細

「洋生カステラ ボンヌ堂」2,500円（税込）※各日20食限定発売

日本橋江戸桜通りを拠点とするカステラの老舗・文明堂東京と、人気のカジュアルフレンチLa Bonne Tableのコラボから生まれた“洋生カステラ ボンヌ堂”。文明堂の看板商品であり、卵黄卵白の比率5：3の濃厚な味わいを持つ五三カステラと、ピスタチオの食感とカルダモンの香りが爽やかな柚子のコンフィチュールがマリアージュ。

■コラボレーションのポイント

ラ・ボンヌターブルの「そのままでも美味しいカステラ自体は崩すことなく、そこに一手間くわえることで表現したい」という意向で従来のカステラの形状はそのままに、初春の素材と彩りを意識しての柚子・ピスタチオを添えています。また出来立てのフレッシュさを味わってほしいという思いから、日持ちするイメージのカステラには珍しく賞味期限を1日としています。

■参加メンバー

【文明堂】（日本橋室町エリア/老舗）

東京進出100年の歴史を持つ「カステラ一番〜♪♪」でお馴染みの老舗カステラ店。創業以来の看板商品であるカステラは、一つ一つ職人の手で焼き上げられ、おいしさと品質を守っています。

【ラ・ボンヌターブル】（日本橋室町エリア/新店）

2014年オープン話題のフレンチの新店。コロナ禍で営業が制限される中、Instagramによるライブ配信を開始し、家庭で簡単につくれるレシピの紹介などを行ってきた中村和成シェフが参加。

【ニューホライズンコレクティブ】（日本橋人形町エリア/クリエイター）

元電通のミドル世代クリエイターチーム

Bチーム：老舗和菓子店がヴィーガンあんこ作りに初挑戦！「日本橋 あんサンプル」

【老舗】日本橋日月堂 × 【新店】ovgo B.A.K.E.R × 【クリエイター】MIDORI.so



■メニュー詳細

「日本橋 あんサンプル」2,760円（税込）※各日20食限定発売

「ovgo B.A.K.E.R」の“ヴィーガンおやつ”のコンセプトのもと、明治10年創業の老舗日本橋日月堂が甜菜糖を使ったヴィーガンあんこづくりに初挑戦。ヴィーガンあんこを包んだ『抹茶』『ごま』『プレーン』3種類のアメリカンクッキーは、コーヒーにも日本茶にも合わせられる、和と洋のアンサンプルを奏でたおやつに仕上がりました。
※日月堂では通常ヴィーガン仕様の商品は販売をしておりません。

■コラボレーションのポイント

クッキーとの相性を考えて、糖分の割合や硬さなどを何度も試作。人気オーストラリア人イラストレーター、エイドリアン・ホーガンも開発会議に参加し、その中で見えてきた和×洋の新しいお菓子のイメージを、独自の視点でパッケージイラストに表現。さまざまなカルチャーがミックスする日本橋らしい表現に。

■参加メンバー

「日本橋日月堂」（日本橋小伝馬町エリア/老舗）

明治10年創業の老舗和菓子店。原材料、製造方法にこだわったどら焼きや生菓子をメインにした和菓子を製造しています。

「ovgo B.A.K.E.R」（日本橋小伝馬町エリア/新店）

2020年に開店した若年層に大人気のヴィーガンベイクショップ。「ヴィーガン仕様のおやつを、気軽にライフスタイルに取り入れてほしい」をコンセプトにもつ。

「MIDORI.so」（日本橋横山町エリア/クリエイター）

2012年から働き方改革を実践する“シェアオフィスの先駆者”

Cチーム：サステナブルなアイスクリームで鰹節の新たな魅力を発信「だしアイス～おだしのおめかし～」

【老舗】にんべん × 【新店】青果ミコト屋 × 【クリエイター】Konel



■メニュー詳細

「だしアイス～おだしのおめかし～」1,950円（税込）※各日25食限定発売

鰹節専門店にんべんと、さまざまな素材でアイスを作ってきた青果ミコト屋のコラボレーションで生まれた、鰹だしが主役のアイスクリーム。『かつおだし、すだち、生姜かつお』『つゆの素キャラメル&だしがらクッキー』『だし巻き玉子』という意外性ある3種類のフレーバーをご用意。

■コラボレーションのポイント

ミコト屋から持ち込まれる「アイスを料理としてとらえる」アイデアに驚き、共鳴しながら鰹だしの新しい可能性をチームで研究してきました。たとえば山椒と生姜鰹を使ったフレーバーは、一口で順番にいろいろな味が楽しめる「料理のコースを食べているような」アイスに仕上がっています。

また、アイスに練りこまれたクッキーには、にんべん製品の製造過程で出る“出汁がら”の一部を使用し、サステナビリティの志向が強い双方の想いが込められています。

■参加メンバー

「にんべん」（日本橋室町エリア/老舗）

1699年創業の老舗鰹節専門店。日本の伝統食品である鰹節や、鰹節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を伝承しています。

「青果ミコト屋」（横浜青葉台エリア/新店）

今回唯一の日本橋外からの参加メンバー。“旅する八百屋”をコンセプトに全国を巡り野菜を仕入れ、自然栽培中心の野菜やアイスクリームを販売する青果店で、不揃い野菜を活かしたアイスクリームでも話題。

「Konel」（日本橋馬喰町エリア/クリエイター）

アート、広告、プロダクト開発など様々なフィールドでの制作活動に取り組んでいる多国籍なクリエイティブカンパニー。

参考情報：三井不動産グループのSDGsへの貢献について

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境（E）・社会（S）・ガバナンス（G）を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021年11月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

【参考】

- ・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」
<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>
- ・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」
https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/

*本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における4つの目標に貢献しています。

目標 2	飢餓をゼロに
目標 9	産業と技術革新の基盤をつくろう
目標 1 1	住み続けられるまちづくりを
目標 1 2	つくる責任 つかう責任



参考情報：「三井不動産9BOX感染対策基準」について

当社グループでは、これまでも施設ごとに新型コロナウイルス感染対策を徹底してまいりましたが、今後新たな変異株が流行した場合においても安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産9BOX感染対策基準」を策定しました。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社は引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

【参考リリース】 https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準

