



～丸の内から、ニッポンフードシフト。～

「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024」

今年で4回目を迎えるNIPPON FOOD SHIFT FES.東京。
昨年に引き続き、感度の高い街でありながら、街路樹が美しく、
自然や安らぎを感じることができる東京丸の内をメイン会場に開催します。

このイベントでは、日本の「食」と「農」が抱える課題や目指す未来について、
生産者・事業者・消費者がともに考え、
「食」と「農」の魅力に触れ、学ぶ機会を創出します。

農家エッセイコミック「百姓貴族」、
アニメ「天穂のサクナヒメ」のパネル展示、
マルシェの出店、テレビ番組収録を含め多彩なステージを展開します。
「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024」
に是非ご参加ください。

開催概要

- 主催 農林水産省
- 後援 千代田区・三菱地所株式会社・JAグループ・参加いただく推進パートナー様
- 日時 2024年10月19日(土)/20日(日) 11時~17時
- 会場
・丸ビル1階マルキューブ(東京都千代田区丸の内2-4-1)
・丸の内仲通り(丸ビル・三菱商事ビル・郵船ビル前1ブロック)

開催プログラム

● マルキューブステージ

- ・オープニングセレモニー
- ・オープニングトークセッション「食から日本を考える。」
- ・JA×ABCサステナテーブルから、ニッポンフードシフト。「JA×ABCサステナテーブル×農林水産省」
- ・クラフトビールから、ニッポンフードシフト。「うちゅうブルーイング×京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)」
- ・おにぎりから、ニッポンフードシフト。「おにぎり地域を変える、未来を変える~日本ブランドとしての「おにぎり」の可能性~」
- ・三菱地所から、ニッポンフードシフト。「廃棄リスクのある農作物をご馳走に」
- ・フジテレビから、ニッポンフードシフト。「フジテレビ ノンストップサミットトークショー」
- ・東京農業大学×京都芸術大学から、ニッポンフードシフト。「東京農業大学×京都芸術大学コラボトークセッション」
- ・東京農業大学プレゼンテーション
- ・クロージングセレモニー

● マルキューブ展示

- ・荒川 弘「百姓貴族」の複製原画の展示・アニメの放映
- ・「天穂のサクナヒメ」×農林水産省のパネル展示・アニメの放映
- ・うちゅうブルーイング×京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)
- ・推進パートナー取り組み紹介
- ・「カレーから・餃子から・おにぎりから、日本を考える。」の取り組み展示・動画の放映
- ・推進パートナー募集
- ・ニッポンフードシフトとは
- ・東京農業大学×京都芸術大学から、ニッポンフードシフト。の発表

● 丸の内仲通り

1) キッチンカー

- ・おにぎり協会
- ・フジテレビ
- ・ほんのり屋
- ・北杜市×マルチカ
- ・うちゅうブルーイング×京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)
- ・ABCサステナテーブル

2) マルシェ

- ・JAグループ
- ・一般社団法人日本農福連携協会
- ・FANTASTIC MARKET(graf主宰)
- ・ABCサステナテーブル
- ・三菱地所めぐるめくプロジェクト
- ・紀乃家
- ・おにぎり協会
- ・学生農縁マルシェ
- ・地方農政局
- ・農林水産省

● マルチカ コラボテナント

ニッポンフードシフトロゴ入りホットケーキ等オリジナル商品の販売 等

【会場アクセス】



電車でお越しの方

- ・JR東京駅 徒歩約1分
- ・丸ノ内線東京駅 地下道より直結
- ・千代田線二重橋前駅 直結
- ・三田線大手町駅 徒歩約3分
- ・JR京葉線東京駅 徒歩約4分
- ・有楽町線有楽町駅 徒歩約8分
- ・JR有楽町駅 徒歩約9分

バスでお越しの方

- ・バスでお越しの際は、都営バスホームページよりバス停留所をご確認ください。
- ・無料巡回バス「Marunouchi Shuttle」にご乗車の際は丸の内シャトルの乗降場及び時刻表をご確認ください。

■ 会場MAP

食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024

MARUNOUCHI MAP

開催日程 | 2024年10月19日(土) 11:00 ~ 17:00

20日(日) 11:00 ~ 17:00

場 所 | ・丸ビル1階マルキューブ(東京都千代田区丸の内2-4-1)
・丸の内仲通り(丸ビル・三菱商事ビル・郵船ビル前1ブロック)

主 催 | 農林水産省

※出店者・展示内容は変更となる
ことがございます。最新の情報は
ウェブサイトでご確認ください。



TOKYO²⁰₂₄
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON FOOD SHIFT FES.
食から日本を考える。



マルシェ (Aエリア)

- 1 2 JA 全中 ~ 国消国産 ~
- 3 4 JA 全農 ニッポンエールショップ
- 5 6 一般社団法人日本農福連携協会
- 7 イシハラ昆布
- 8 リンゴリっぱ醸造所
- 9 ファームガーデンたそがれ
- 10 堀内果実園
- 11 ベジ LIFE!!
- 12 りんねしゃ
- 13 伝統茶 {tabel}
- 14 assobimotte
- 15 graf / FANTASTIC MARKET SHOP
Tuning Gum
- 16 富茶園
- 17 GOOD NEWS
- 18 稲とアガベ (発酵マヨ)
- 19 TETOTETO Inc.

マルシェ (Bエリア)

- 20 21 ふれてみませんか? 農業に
~現場に来て!見て!食べて!~
- 22 23 KYUSHU からフードシフト feat. 杉本商店
- 24 25 「さかなの日」
- 26 27 28 農業遺産 (宮城県大崎地域・和歌山県みなべ・
田辺地域・徳島県にし阿波地域)
- 29 30 ジビエから考える SDGs
- 31 32 GI 産品マルシェ~地理的表示 (GI) を知ろう~
- 33 34 「知」の集積と活用 の場産学連携協議会
(山形大学スマート・テロワール / (株) ウェルナス)
- 35 36 +Organic!
- 37 38 JAS ってなんだろう?
- 39 40 2027年国際園芸博覧会
- 41 42 43 農業女子プロジェクトマルシェ

マルシェ (Aエリア)

- 44 45 おにぎり協会 / おにぎりサミットローカル
- 46 エービーシーサステナ shop
- 47 梅干専門店「紀乃家」
- 48 49 学生農縁マルシェ

キッチンカー

- C1 おにぎり協会 / おにぎり
- C2 フジテレビ / おにぎり
- C3 ほんのり屋 / おにぎり
- C4 北杜市 x マルチカ / サヤアカネのフライドポテト
バターがけ
- C5 うちゅうブルーイング x 京都芸術大学 宇宙部
(SOLAB) / クラフトビール
- C6 エービーシーサステナ fresh stand /
スムージー・ブルーベリータルト

展示エリア (マルキューブ)

- E1 「天穂のサクナヒメ」x 農林水産省のパネル
展示・アニメの放映
- E2 荒川 弘「百姓貴族」の複製原画の展示・
アニメの放映
- E3 うちゅうブルーイング x 京都芸術大学 宇宙部 (SOLAB)
- E4 推進パートナー取り組み紹介
- E5 「カレーから・餃子から・おにぎりから、日本
を考える。」の取り組み展示・動画の放映
- E6 推進パートナー募集
- E7 ニッポンフードシフトとは
- E8 東京農業大学 x 京都芸術大学から、ニッポン
フードシフト。の発表

■ マルキューブイメージ



■ ステージプログラム

TIME	10月19日(土)	10月20日(日)
11:00		
11:15	オープニングセレモニー 11:15~11:30	
11:30		
11:45	オープニングトークセッション 「食から日本を考える。」 11:45~12:45	三菱地所から、ニッポンフードシフト。 「廃棄リスクのある農作物をご馳走に」 11:30~12:30
12:00		
12:15		
12:30		
12:45		
13:00	JA×ABCサステナテーブルから、ニッポンフードシフト。 「JA×ABCサステナテーブル×農林水産省」 13:00~14:00	フジテレビから、ニッポンフードシフト。 「フジテレビ ノンストップサミットトークショー」 13:00~14:00
13:15		
13:30		
13:45		
14:00		
14:15	クラフトビールから、ニッポンフードシフト。 「うちゅうブルーイング× 京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)」 14:15~15:15	東京農業大学×京都芸術大学から、 ニッポンフードシフト。 「東京農業大学×京都芸術大学コラボトークセッション」 14:30~16:00
14:30		
14:45		
15:00		
15:15		
15:30	おにぎりから、ニッポンフードシフト。 「おにぎりで地域を変える、未来を変える 日本ブランドとしての「おにぎり」」 15:30~16:30	東京農業大学プレゼンテーション 16:00~16:10
15:45		
16:00		
16:15		クロージングセレモニー 16:15~16:30
16:30		
16:45		

マルキューブ ステージ [ステージプログラム]

10月19日(土)

※ プログラム内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON FOOD SHIFT FES.
食から日本を考える。

■オープニングセレモニー

19日(土)11:15~11:30

主催者挨拶 山口 靖 (農林水産省 大臣官房 総括審議官)
来賓挨拶 山野 徹 氏 (一般社団法人 全国農業協同組合中央会 代表理事会長)
来賓挨拶 小林 京太 氏 (三菱地所株式会社コンテンツビジネス創造部長)
出演者 NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024にご参加の皆様

2日間に渡る「NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024」のオープニングとして、関係者による挨拶と出演者、出店者による開会宣言を行います。



山口 靖
(農林水産省 大臣官房 総括審議官)



山野 徹 氏
(一般社団法人 全国農業協同組合中央会 代表理事会長)



小林 京太 氏
(三菱地所株式会社 コンテンツビジネス創造部長)

■オープニングトークセッション「食から日本を考える。」

19日(土)11:45~12:45

出演者 小田川 周一 氏 (ハウス食品株式会社 取締役食品事業本部長)
渡邊 直人 氏 (株式会社王将フードサービス 代表取締役社長)
パラダイス山元 氏 (「蔓餃苑」オーナーシェフ)
坂下 佳久 氏 (株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー 常務執行役員 外食事業部長)
毛涯 竹彦 氏 (株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー 営業開発部
マーケティンググループ プランニングチーム サブマネージャー)
吉田 佑生 氏 (株式会社ヴィレτζジヴァンガードコーポレーション 執行役員 IP戦略部 部長)
大賀 亜矢美 氏 (株式会社ヴィレτζジヴァンガードコーポレーション 商品部 課長)
小宮 恵理子 (農林水産省 大臣官房政策課 食料安全保障室 国民運動グループ長)

日本の身近な食である「カレー」、「餃子」、「おにぎり」をテーマにした推進パートナーの活動を通して、食から日本を考えます。



小田川 周一 氏
(ハウス食品株式会社 取締役食品事業本部長)



渡邊 直人 氏
(株式会社王将フードサービス
代表取締役社長)



パラダイス山元 氏
(「蔓餃苑」オーナーシェフ)



坂下 佳久 氏
(株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー
常務執行役員 外食事業部長)



毛涯 竹彦 氏
(株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー
営業開発部 マーケティンググループ
プランニングチーム サブマネージャー)



吉田 佑生 氏
(株式会社ヴィレτζジヴァンガードコーポレーション
執行役員 IP戦略部 部長)



大賀 亜矢美 氏
(株式会社ヴィレτζジヴァンガードコーポレーション
商品部 課長)



小宮 恵理子
(農林水産省 大臣官房政策課 食料安全保障室
国民運動グループ長)

マルキューブ ステージ [ステージプログラム]

10月19日(土)

※ プログラム内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON
FOOD
SHIFT **FES.**
食から日本を考える。

■ JA×ABCサステナテーブルから、ニッポンフードシフト。 「JA×ABCサステナテーブル×農林水産省」

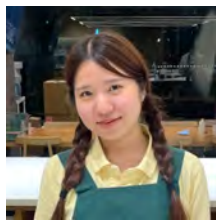
19日(土)13:00~14:00

出演者 酒井 雅博 氏 (全国農協青年組織協議会(JA全青協)会長)
加賀谷 梨葉 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 昭和女子大学 国際学部)
木村 優愛 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 昭和女子大学 グローバルビジネス学部)
吉本 保奈華 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 上智大学 国際教養学部)
酒木 陽妃 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 同志社大学 心理学部)
安藤 万凜菜 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 実践女子大学 文学部)
小栗 高生 さん (株式会社ABCサステナテーブル アンバサダー 慶應義塾大学 法学部)

国消国産の取り組み紹介や、ブルーベリー農場の収穫体験から得た気づきや質問等によるディスカッション。
農林水産省の職員が考案した米粉を使用したブルーベリータルトのレシピ紹介等を行います。



酒井 雅博 氏
(全国農協青年組織協議会(JA全青協)会長)



加賀谷 梨葉 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 昭和女子大学)



木村 優愛 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 昭和女子大学)



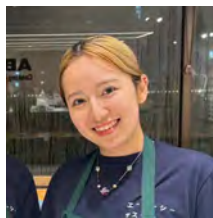
吉本 保奈華 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 上智大学)



小栗 高生 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 慶應義塾大学)



酒木 陽妃 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 同志社大学)



安藤 万凜菜 さん
(株式会社ABCサステナテーブル
アンバサダー 実践女子大学)



エービーシー
サステナ
テーブル

“ABCサステナテーブル”は、ABC Cooking Studio とフードロス等の「食の問題」とより一層向き合うために、若い世代と一緒にこれからの『食の価値』を考えていく環境配慮型・未来志向のクッキングクラスです。

“Youth for Youth” をコンセプトのひとつにしているABCサステナテーブルは、“サステイナブルな食の価値”をZ世代と一緒に考え・発信しています。

マルキューブ ステージ [ステージプログラム]

10月19日(土)

※ プログラム内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON
FOOD
SHIFT
FES.
食から日本を考える。

■クラフトビールから、ニッポンフードシフト。

「うちゅうブルーイング×京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)」

19日(土)14:15~15:15

出演者 楠瀬 正紘 氏(隊長) (宇宙カンパニー合同会社 Co-Founder/Brewmaster)
鈴木 ルミコ 氏(ルミコ) (宇宙カンパニー合同会社 Co-Founder/Producer)
京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)学生
村川 晃一郎 氏 (京都芸術大学 情報デザイン学科 専任講師)

今大注目のうちゅうブルーイングと京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)が、企画からデザイン・醸造・販売までをコラボした3種類のクラフトビール開発についてのプレゼンテーションを行います。



楠瀬 正紘 氏(隊長)
(Co-Founder/Brewmaster)

鈴木 ルミコ 氏(ルミコ)
(Co-Founder/Producer)

京都芸術大学 宇宙部(SOLAB) 学生

村川 晃一郎 氏
(京都芸術大学 情報デザイン学科 専任講師)

■おにぎりから、ニッポンフードシフト。

19日(土)15:30~16:30

「おにぎり地域を変える、未来を変える～日本ブランドとしての「おにぎり」」

出演者 青木 洋高 氏 (文教大学 国際学部 国際観光学科 専任講師 博士(観光学))
菅本 香菜 氏 (旅するおむすび屋/ 総務省地域力創造アドバイザー)
三浦 洋介 氏 (おにぎり浅草宿六3代目)
中村 祐介 氏 (一般社団法人おにぎり協会 代表理事)

日本が誇る料理であり、今や世界中で話題の「おにぎり」は日本の地域を、そして未来をどう変えていくのでしょうか？ おむすびを通じて地域の魅力を探る菅本氏と、東京で一番古いおにぎり屋の店主である三浦氏、フードツーリズムや地域プロモーションの専門家である青木氏、そしておにぎりを通じて企業や自治体、スタートアップなどによる広域連携を実現、新しい価値を生み出しているおにぎり協会代表理事中村氏ら4名によるトークセッション。「おにぎり」による日本ブランドの展開と地域の魅力化、インバウンドや海外進出、フードテックなどの新トレンドや具体的な取り組み・成功例を語ります。



青木 洋高 氏
(文教大学 国際学部 国際観光学科
専任講師 博士(観光学))



菅本 香菜 氏
(旅するおむすび屋/
総務省地域力創造アドバイザー)



三浦 洋介氏
(おにぎり浅草宿六3代目)



中村 祐介 氏
(一般社団法人おにぎり協会 代表理事)

マルキューブ ステージ [ステージプログラム]

10月20日(日)

※ プログラム内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON FOOD SHIFT FES.
食から日本を考える。

■三菱地所から、ニッポンフードシフト。 「廃棄リスクのある農作物をご馳走に」

20日(日)11:30~12:30

出演者 岡住 修兵 氏 (稲とアガベ株式会社 代表取締役)
田口 遥 氏 (TETOTETO Inc. プロジェクトマネージャー)
宮本 吾一 氏 (株式会社GOOD NEWS 代表取締役)
進行 広瀬 拓哉 氏 (三菱地所株式会社)



これからの時代に必要となるサステナブル・アップサイクルなどに、ポジティブに取り組んでいる背景や価値観などをテーマに日常的に食べる食品を通じて、日本の生産や加工の持続可能性を考えます。



岡住 修兵 氏
(稲とアガベ株式会社 代表取締役)



田口 遥 氏
(TETOTETO Inc.
プロジェクトマネージャー)



宮本 吾一 氏
(株式会社GOOD NEWS 代表取締役)



広瀬 拓哉 氏
(三菱地所株式会社)

■フジテレビから、ニッポンフードシフト。 「フジテレビ ノンストップサミットトークショー」

20日(日)13:00~14:00

出演者 笠原 将弘 氏 (日本料理店「賛否両論」店主)
坂下 千里子 氏 (タレント)
西島 豊造 氏 (五ツ星お米マイスター)
河村 仁 氏 (農林水産省 大臣官房政策課 政策課長)
進行 渡辺 和洋 氏 (フジテレビアナウンサー)



今、役立つ生活情報&バズな話題&気になるあの人&旬なエンタメ情報を独自の目線で本音トーク！
フジテレビの人気番組「ノンストップ！」の出演陣が「おにぎり」をテーマにトークショーを行います。



笠原 将弘 氏
(日本料理店「賛否両論」店主)



坂下 千里子 氏
(タレント)



西島 豊造 氏
(五ツ星お米マイスター)



河村 仁 氏
(農林水産省 大臣官房政策課
政策課長)



渡辺 和洋 氏
(フジテレビアナウンサー)

マルキューブ ステージ [ステージプログラム]

10月20日(日)

※ プログラム内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON
FOOD
SHIFT 食から日本を考える。
FES.

■東京農業大学×京都芸術大学から、ニッポンフードシフト。 「東京農業大学×京都芸術大学コラボトークセッション」

20日(日)14:30~16:10

■東京農業大学プレゼンテーション

出演者 菊島 良介 氏 (東京農業大学 食料環境経済学科 消費行動研究室 准教授)
服部 滋樹 氏 (京都芸術大学 情報デザイン学科 教授)
東京農業大学・京都芸術大学の学生

東京農業大学と京都芸術大学の学生が、食に関する5つのテーマで農業を学ぶ学生とデザインを学ぶ学生のそれぞれの視点から、食に関する課題と解決アイデアを考えるディスカッションや、東京農業大学からのプレゼンテーションを行います。



菊島 良介 氏
(東京農業大学 食料環境経済学科
消費行動研究室 准教授)



服部 滋樹 氏
(京都芸術大学 情報デザイン学科 教授)

マルキューブ 展示 [展示プログラム]

※ 展示内容は予告なく変更となる可能性があります。

TOKYO 2024
10.19.Sat. - 10.20.Sun.
NIPPON FOOD SHIFT **FES.**
食から日本を考える。

■荒川 弘「百姓貴族」の複製原画の展示・アニメの放映

マンガ家になる前に北海道で実家の酪農・畑作業に従事していた荒川 弘先生の農家エッセイコミック「百姓貴族」(株式会社新書館発行・隔月刊「ウィングス」連載中)記念すべき連載第1頭目(第1話)や第100頭目(第100話)の複製原画を展示します。



©荒川 弘/新書館

■「天穂のサクナヒメ」×農林水産省のパネル展示・アニメの放映

「米は力だ!」をキャッチコピーに、ヒノエ島を舞台に島を支配する鬼と闘う爽快なコンボアクションと日本古来の米づくりを深く再現したシミュレーション要素が融合したユニークな和風アクションRPGゲーム「天穂のサクナヒメ」を2024年にアニメ化。アニメカットとともに、農林水産省と連携した米にまつわる「米知識」を展示します。



©えーでるわいす/「天穂のサクナヒメ」製作委員会

■「カレーから・餃子から・おにぎりから、日本を考える。」の取り組み展示・動画の放映



■推進パートナー募集・取り組み紹介

■国家公務員YouTuberによるおにぎり動画の放映

国家公務員YouTuber 農林水産省「駆け抜けて関東」と内閣府沖縄総合事務局「おきそうぱくぱくちーむ」が地元食材を使用したオリジナルおにぎり動画を放映します。



農林水産省「駆け抜けて関東」



内閣府沖縄総合事務局「おきそうぱくぱくちーむ」

1) キッチンカー

※出店内容は予告なく変更となる可能性があります。写真はイメージです。

■おにぎりから、ニッポンフードシフト。「ほんのり屋」(C3)

2024年2月に(株)ヴィレージヴァンガードコーポレーション・農林水産省と連携して実施した「おにぎりアイデアグランプリ」において、「みんな好きで賞」を受賞した「焼き鯖バジル」のおむすびを複製販売するほか、「ニッポンフードシフト」に相応しい、国産材料のおいしさが光る定番おむすびを販売します。おむすびの新たな可能性を感じるニューカマーや、「おむすびと言えば」の定番品を、お好みに合わせて(この機会に全部！)お楽しみください。



■おにぎりから、ニッポンフードシフト。「おにぎり協会」(C1)

おにぎりサミットローカルメニューである地元の特産品や、南魚沼産コシヒカリを使用したフランス風・村上鮭のタルタルあえおにぎり、羅臼昆布と椎茸のうまみ成分おにぎり、伊達地鶏のヤンニョムチキンおにぎりなどを販売します。



■おにぎりから、ニッポンフードシフト。「フジテレビ」(C2)

日本料理店「賛否両論」店主 笠原 将弘 氏が考案した、フジテレビの人気番組「ノンストップ！」オリジナルおにぎりを販売します。内容はご期待ください！！



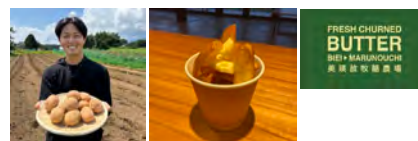
■うちゅうブルーイング×京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)から、ニッポンフードシフト。(C5)

2024年8月山梨県北杜市、うちゅうブルーイングと京都芸術大学 宇宙部(SOLAB)の出会いから、新しい「宇宙的」クラフトビールが誕生しました。若者の想いをすべて受け止め、うちゅうブルーイングの圧倒的な知識と技術をもって実現させた3種類のクラフトビールをオリジナルパッケージで販売します。



■北杜市×マルチカから、ニッポンフードシフト。(C4)

工藤 阿須加さんとファーマン井上農場さんが作ったジャガイモと、マルチカ「BUTTER 美瑛放牧酪農場」、「VIRON」のオーナーである西川 隆博さんが作った100%国産のバターをたっぷり和使用、トッピングした、ニッポンフードシフトオリジナルのフライドポテトを販売します。



■エービーシーサステナ fresh standから、ニッポンフードシフト。(C6)

国産の規格外野菜で食料自給率を“伝える”「エービーシーサステナ fresh stand」では、ミックスベリー/マンゴー/抹茶のスムージーや米粉を使用したブルーベリータルトを販売します。



丸の内仲通り マルシェ・キッチンカー

2) マルシェ ※出店内容は予告なく変更となる可能性がございます

ブース 番号	企業・団体名	ブース名(店舗名)	出店内容
1-2	JAグループ	JA全中 ～国消国産～	農業の魅力や国消国産の重要性を訴求する展示
3-4		JA全農 ニッポンエールショップ	「ニッポンエール」の果実グミをはじめとする加工品(菓子など)の販売
5-6	一般社団法人日本農福連携協会		農福連携から生まれた全国の農産物、加工品(菓子など)の販売
7	FANTASTIC MARKET	イシハラ昆布	天然利尻昆布の販売
8		リンゴリらっぱ醸造所	JAS有機認証の自家農園産リンゴの加工品、はちみつ、在来種里芋などの販売
9		ファームガーデンたそがれ	米、米製品、醤油等の発酵食品などの販売
10		堀内果実園	柿、あんぽ柿の販売
11		ベジLIFE!!	有機野菜の販売
12		りんねしゃ	伝統製法の発酵調味料、無添加食品、雑貨などの販売
13		伝統茶{tabel}	日本の野草茶、加工品の販売
14		assobimotte	非加熱、無添加、無加糖のはちみつ、焼き菓子の販売
15		graf / FANTASTIC MARKET SHOP	調味料、ジャム、シロップなどの加工品、乾物などの販売
16		Tuning Gum	植物性100%の国産チューインガムの販売
17	GOOD NEWS		酒粕を使用したレモンケーキの販売
18	稲とアガベ(発酵マヨ)		瓶詰め調味料の販売
19	TETOTETO Inc.		スプレッド、ドレッシング、ノンアルコールワインなどの販売
20-21	農林水産省	関東農政局	ふれてみませんか？農業に～現場に来て！見て！食べて！～ ベジチェックなどの体験型コンテンツ／観光農園、農業体験施設、グリーンツーリズムなどの紹介展示など
22-23		九州農政局	KYUSHUからフードシフト feat.杉本商店 椎茸ホール、椎茸粉、加工品レトルトカレーの販売／九州農業の紹介展示
24-25		水産庁 漁政部 加工流通課	「さかなの日」 魚釣りゲームなどの体験型コンテンツ／水産エコラベルなどの紹介展示
26-28		農村振興局鳥獣対策・農村環境課農村環境対策室	農業遺産(宮城県大崎地域・和歌山県みなべ・田辺地域・徳島県にし阿波地域) 宮城県大崎地域、和歌山県みなべ、田辺地域、徳島県にし阿波地域の地域特産品の販売／紹介展示
29-30		農村振興局鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室	ジビエから考えるSDGs ジビエ加工品、化粧品(化粧石鹸、フェイスクロスなど)の販売／展示
31-32		輸出・国際局知的財産課	GI産品マルシェ～地理的表示(GI)を知ろう～ GI登録産品・加工品の販売／GIについての紹介展示
33-34		技術会議事務局 研究推進課 産学連携室	「知」の集積と活用の場合産学連携協議会(山形大学スマート・テロワール／(株)ウェルナス) 豚肉加工品、大豆製品、小麦製品、農産物とその加工品、サプリメントの販売／「AI食」の紹介展示
35-36		農産局 農産政策部 農業環境対策課	+Organic ! 有機米、野菜、農産加工品、カステラなど洋菓子などの販売
37-38		新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室	JASってなんだろう？ 輪投げ、顔出しパネルなどの体験型コンテンツ／展示
39-40		農産局 園芸作物課	2027年国際園芸博覧会 ポストカードづくり体験教室(※各日50名様限定)／紹介展示
41-43		経営局就農・女性課 女性活躍推進室	農業女子プロジェクトマルシェ 農業女子プロジェクトで生産された農産物、加工品の販売
44-45	おにぎり協会／おにぎりサミットローカル		「おにぎりサミット」参加自治体の商品の展示および販売／文教大学の学生と共に検討したプロモーション案の発表
46	エービーシーサステナ shop		食にまつわるサステナブルなアイテムの販売
47	梅干専門店「紀乃家」		梅干、梅加工品、惣菜、梅菓子の販売
48-49	学生農縁マルシェ		野菜、加工品の販売

■ oumâmi HESTA SOUP STAND マルチカ店



こだわりの「旨味だし」を美容や健康に効果的な食材と合わせた、からだがよろこぶスープのお店。
【oumâmi HESTA SOUP STAND】では【からだよろこぶスイーツ】もご提供しています。茨城県笠間産の【笠間栗】を使用したモンブランパフェは豆乳ドーナツや豆乳花、玄米コーンフレークなど、たっぷりと入ったヘルシー食材に心もカラダも思わずニココリ。

■ OKOSHIYA TOKYO



創業61年の老舗和菓子メーカーが東京下町より、常設店1号店として出店。“おもい思いの「想い」を。”をコンセプトにOKOSHIYA TOKYOへ足を運んでくださった方の想いを綴っていきます。オンラインショップでは取り扱いのない丸の内限定パッケージやオリジナル商品の提案など、お客様に寄り添う和菓子屋として、伝統を受け継いだ職人の手作りおこしをぜひご賞味ください。

■ 祇園 北川半兵衛



全国茶品評会で、専属契約農家を合わせると歴代最多受賞をしている、京都の老舗茶問屋プロデュースの「祇園 北川半兵衛」のギフト専門店です。
国産のお茶はもちろんのこと、京都府・宇治産のお茶や抹茶を取り揃えております。

■ 銀座十石



おむすび専門店として銀座3丁目で創業以来、素材選定はもちろん、その製法にも研鑽を重ねてきたおむすびのほか、漬け魚やお弁当、お惣菜なども豊富にご用意。長年愛される理由をぜひ体感してください。

■ 慶希処 みおよ



当店の蜜芋パウンドケーキには、種子島産「安納芋」を生地にたっぷり使用。サルモネラ菌フリーのセイアグリー健康卵、北海道の良質な生乳から作られた「よつば無塩発酵バター」、「種子島黒糖」。京都産の丹波栗。熊本県産の和栗。青森県産の林檎。日本の自然の恵みを「安心・安全」にお楽しみいただけます。

■ KOMU丸ビル店



籠む(KOMU)とは精巧であることや、ぎっしり詰まるという古語。とことん選び抜いた素材を使い、丁寧に手間ひまかけて作り上げたのは、どら焼き、最中、羊羹。伝統的な和菓子に、京都で70年余りのあんこ屋がその想いを込めました。

■ ダイワTOKYO



愛知県岡崎市の町の小さなスーパーで2018年からフルーツサンドの販売を始め、愛知県を中心に東京はここダイワTOKYO・中目黒・恵比寿にて、福岡県は博多でも商売させていただいております。町のスーパーから始まり、今はそれぞれの店舗によって特色の違いを生かし、カフェやテイクアウト専門店としてフルーツサンドを中心に、日本全国の【旬】のフルーツをお届けしています。

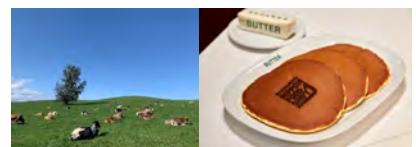
(画像はイメージです。実際に販売する商品のフルーツとは異なる場合がございます)

■ 立町カヌレ MARUNOUCHI



洋菓子カスターニャが直営するカヌレ専門店です。プレーンをはじめとした定番フレーバー、期間限定のカヌレを取り揃えております。「シトロンカヌレ」には広島産レモンをふんだんに使用し、「ブルーベリーカヌレ」には国産のブルーベリーをふんだんに使用しています。その他のフレーバーにもできるだけ、国産にこだわった原材料を使用しています。カヌレ以外にも、瀬戸内の陽光とミネラルたっぷりの潮風に育まれた広島産レモンを使用した「広島産レモンチーズケーキ」や「リモーネ(レモンパウンドケーキ)」など瀬戸内の魅力たっぷりの商品をご用意しております。

■ BUTTER美瑛放牧酪農場



美瑛放牧酪農場で1年中完全放牧して、牧草をたっぷり食べた4種類の牛のミルクで作る出来たてのチャニングバターのお店です。美瑛小麦の香り豊かなホットケーキには、自慢の「ミルクを食べるバター」が100gも!!
美瑛の美味しさを感じていただける一皿となります。イベント開催の2日間は、ニッポンフードシフトマーク入りのホットケーキを販売します。

■ 三菱地所株式会社

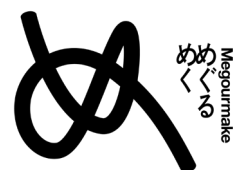
EAT & LEAD



生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008 年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、「食」を通じて一人ひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという想いから、2021年より「EAT & LEAD」として再始動。時代に応じて変化する価値観や未開拓な社会課題を捉え、食と向き合う様々なワークショップやプログラムを展開しています。

<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

めぐるめぐプロジェクト



「農と食がめぐり続ける、やさしい世界をつくる。」をビジョンに、ニッポンの食を起点に、持続可能な社会を実現するための、領域越境型のオープンイノベーションの場を創出します。大企業からローカルスタートアップまで多彩な領域のプレイヤーが集結し、ポジティブなインパクトのあるプロジェクトを生み出します。2026年には共創拠点が東京大手町の北に誕生予定。

<https://megourmake.studio.site/>

■ JAグループ なぜ国消国産なのか

必要な食料が不足しても、すぐに食料生産を拡大することはできません。消費者の皆様へ、安全・安心な食料を安定してお届けするには、農業を持続可能なものにしていく必要があります。そのためには、地域や国内で生産した農畜産物をもっと召し上がっていただくことが重要となります。このことについて、多くの皆様にご理解いただき、そして、国産農畜産物を積極的に手に取っていただくため、JAグループは令和2年より、「私たちの『国』で『消』費する食べ物は、できるだけこの『国』で生『産』する」という「国消(こくしょう)国産(こくさん)」をキーメッセージとした、様々な取り組みをすすめています。



<https://agri.ja-group.jp/foodsecurity>

■ 三菱ケミカル株式会社

今回、天然樹木を主原料とした三菱ケミカル株式会社が世界で唯一生産している素材「ソアロン™」を活用したエコバッグを、当日、ニッポンフードシフトの活動に参加いただいた100名(先着50名/日)に配布予定です。世界に誇る豊かな発色性や、ナチュラルな質感を持つ特長的な肌触りをお試し下さい。



天然樹木を主原料とした素材「ソアロン™」を活用したエコバッグ



推進パートナー

推進パートナーへの登録をお願いします

ニッポンフードシフトの運動趣旨に共感・積極的に活動
いただける方であれば、
企業、団体、個人問わず、ご登録いただけます。

推進パートナー登録の4つのメリット

ロゴマークの無償利用

ニッポンフードシフト名義使用

関連情報を
タイムリーにお届け

公式サイト、公式noteで
事例紹介

ご登録はこちらから



簡単！3ステップで登録完了

STEP
1

法人でも個人でも可

企業の方は「企業・団体の方はこちらを」、個人の方は「個人の方はこちら」をクリック

STEP
2

必要事項を記入

推進パートナー登録申し込み
フォームに沿って必要事項を記入

STEP
3

パートナー登録完了

「規約に同意して、入力画面確認
へ」をクリック
「この内容で登録する」をクリック