

『旅する新虎マーケット』  
2017年秋の章「風爽かの寄合 自然豊かな風土が育む工芸の里」  
2017年10月4日（水）よりスタート！！

新潟県弥彦村、出雲崎町、粟島浦村、三重県鈴鹿市、菰野町、<sup>こものちよう</sup>鹿児島県日置市の6市町村が集結  
10月13日(金)、14日(土)には、「クラフト&ファーマーズマーケット」も開催！



2017年2月、東京オリンピック・パラリンピックのシンボルストリートにもなる「新虎通り」にオープンし、春の章と夏の章を経て、これまで10市町村が地域の魅力を伝えてきた『旅する新虎マーケット』。10月4日（水）より、2017年秋の章「風爽かの寄合 自然豊かな風土が育む工芸の里」がスタートいたします。

豊かな自然の中で根付く工芸品や食材を大切に守り、ものづくりの技術を継承する街、新潟県弥彦村、出雲崎町、粟島浦村、三重県鈴鹿市、菰野町、鹿児島県日置市の6市町村が「新虎通り」に集結。『工芸』そして『寄合』をキーワードに、芸術の秋、食欲の秋を満喫できる豊かなマーケットを展開いたします。

また、10月13日(金)、14日(土)には、各自治体の工芸や食をはじめ、さまざまなイベントやワークショップも体験できる「旅するポップアップクラフト&ファーマーズマーケット」も開催。『旅する新虎マーケット』を中心に、会場を拡大し、6市町村を拠点とする地域の「工芸」や「食」など、さまざまなものづくりの生産者が、一堂に会します。

### 『旅する新虎マーケット』とは

『旅する新虎マーケット』は、日本各地の旬の食材を活かしたグルメや、厳選したアイテムなど、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルの商業施設です。東京都道で初めて道路上に設置された食事施設\*1である建築家の長坂 常\*2により設計された「旅するスタンド」をはじめ、三越伊勢丹が日本全国から厳選したアイテムが揃う「旅するストア」や、テーマに連動し、さまざまな地域の食材を使ったスペシャルメニューを展開する「旅するカフェ」で構成されています。約3ヶ月ごとにテーマと出展自治体が替わり、季節ごとに日本各地の魅力を多様な視点からキュレーションすることで、新たな価値を提案しています。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、訪日外国人の増加も見据え、官・民・地域が一体となり、日本全国の優れた魅力を発信。『旅する新虎マーケット』は、2020年に向けてさまざまなテーマのもと、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、全国各地の地方創生にも貢献していきます。

\*1：本施設は、都市再生特別措置法に基づく特例道路占用区域内において、地元のエリアマネジメント団体（一般社団法人新虎通りエリアマネジメント）が、道路法第32条による占用許可を受けて設置しています。2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合は、本施設を「旅するスタンド」として運営します。

\*2：詳細は、9Pをご参照ください。

**旅する新虎マーケット 2017年秋の章 詳細**

名称： 旅する新虎マーケット

期間： 2017年10月4日(水) - 12月27日(水)

参加自治体： 新潟県弥彦村・出雲崎町・粟島浦村、三重県鈴鹿市・菟野町、鹿児島県日置市

主催： 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合\*

共催： 経済産業省

協力： 一般社団法人新虎通りエリアマネジメント

企画運営： 旅する新虎マーケット事務局

(株式会社バルニバービ、株式会社BAGN、株式会社三越伊勢丹、森ビル株式会社)

アドバイザー： 谷川 じゅんじ (JTQ株式会社)\*

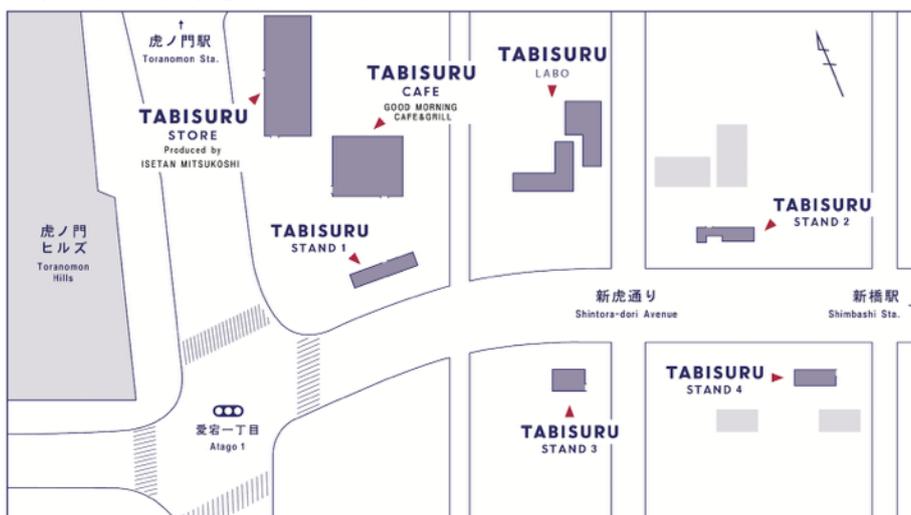
横川 正紀 (株式会社ウェルカム)\*

\*：詳細は、9Pをご参照ください。

公式サイト： <https://www.tabisuru-market.jp>秋の章ページ / <https://www.tabisuru-market.jp/teaser/2017-autumn.html>公式SNS： Facebook / tabisuru.shintora.market (<https://www.facebook.com/tabisuru.shintora.market/>)instagram / tabisuru\_shintora\_market ([https://www.instagram.com/tabisuru\\_shintora\\_market/](https://www.instagram.com/tabisuru_shintora_market/))Twitter / TABISURU\_MARKET ([https://www.twitter.com/TABISURU\\_MARKET](https://www.twitter.com/TABISURU_MARKET))

住所： 東京都港区西新橋2丁目16番 他

地図：



旅する新虎マーケット拡大地図



旅する新虎マーケットエリア地図

## 『旅する新虎マーケット』 2017年秋の章 テーマと出展自治体

## &lt;2017年秋の章（10月～12月）のテーマ&gt;

テーマ：風爽かの寄合 自然豊かな風土が育む工芸の里

美しい海、四季折々に姿を変える山、肥沃な大地。これらの自然豊かな風土のもとで育まれた工芸品や食文化を持つ個性豊かな6市町村が、天高く澄み渡る空の下、爽やかな秋の風に誘われるように『旅する新虎マーケット』に集結します。食欲の秋、芸術の秋、そして旅する秋。豊潤な秋が、『旅する新虎マーケット』を彩ります。

## &lt;出展自治体&gt;

## 新潟県粟島浦村：日本海に浮かぶ小さな島

新潟県の北の海に浮かぶ小さな島、粟島浦村。島に一步踏み入れると、さまざまな冒険・体験を通して、島の暮らしや雄大な自然、生き物たちの姿に触れることができます。また、都市の子どもたちに島での暮らしを体験してもらうなど、粟島浦村ならではの魅力を発信することにも積極的。小さくても豊かな島として今最も注目を集めるエリアのひとつです。



## 新潟県弥彦村：越後文化のルーツ、おやひこさまの里

新潟県のほぼ中央部の日本海側に位置し、霊峰弥彦山を有する弥彦村。彌彦神社の門前町や北国街道の宿場町として栄え、食や温泉など、豊かな文化を築いてきました。古く神代の時代には天照大神の曾孫の天香山命がこの地に鎮座し、農耕技術などさまざまな産業の基礎を授けたと伝えられるなど、越後文化のルーツを育んできた村とされています。



## 新潟県出雲崎町：手仕事の技をつないできた漁師町

日本海に面し約10kmの海岸線を持つ、海あり、山ありの風光明媚な町、新潟県出雲崎町。特に海岸地区は日本海の漁業や佐渡との交易地として栄えましたが、冬場の漁業に代わる仕事として、また漁師の妻の手仕事として、紙風船づくりが伝統的な産業に。現在でも国内生産量トップを誇り、全国の子もたちに多くの笑顔をお届けしています。



## 三重県鈴鹿市：伝統と進化、両輪で駆ける街

鈴鹿サーキットに代表されるように、国内モータースポーツの聖地とも言われる鈴鹿市には、匠の技が連綿と息づく工芸の里という一面もあります。たとえば平安時代からつづく「鈴鹿墨」は、日本で唯一伝統工芸品として指名された墨で、現代では色とりどりの色彩墨も人気。また、意匠を凝らした「伊勢型紙」も1000年の歴史を持つ伝統工芸品としてまちを盛り上げています。



## 三重県菟野町：器を通じて人と人との絆を育む街

三重県の北西部、鈴鹿山脈の東山麓に位置する菟野町は、平成30年に開湯1300年を迎える由緒正しい湯の山温泉や御在所岳といった観光スポットを持つ、旅人に人気のエリアです。水と空気がきれいな菟野町の名物は米、大豆、野菜、肉などの美味しい自然の恵み、そして焼き物「菟野ばんこ」。素朴な風合いの器は、いつの時代も家族の真ん中で食と絆をつないできました。



## 鹿児島県日置市：400年にわたって火を灯し続ける釜の街

鹿児島県の西部、薩摩半島のほぼ中央部に位置する日置市は、歴史と焼き物のまちとしても有名です。慶長3年、朝鮮から招いた多くの陶工が現在の美山にあたる伊集院郷苗代川に移り住み開窯したことでスタートした薩摩焼。以来、400年以上にわたって窯の火を灯しつづけ、陶芸の歴史を築いてきました。



## 『旅する新虎マーケット』の構成 \*価格は全て税抜価格 / メニューは一部抜粋

## 1. 旅するスタンド

(営業時間11:00-15:00、17:00-21:00LO. 月曜日定休 / 代表電話:080-7968-8490)

4棟の常設スタンドに、出展自治体が誇る食が集います。建築家の長坂 常が手がけたスタンドの中では、地域が誇るアイテムや伝統工芸にちなんだモチーフを施した空間の中で、食のスペシャリストであるバルニバービとウェルカムが厳選した食材を様々なアレンジで提供。スタンド全体で地域の魅力を演出します。各スタンドには、秋の夜長を堪能できるテラス席も設置しています。



## STAND 1 : 三重県菰野町

## スタンド名：僧兵もつ鍋屋 菰野一番

菰野町の町名の由来であるほど特産の「真菰茸」を練り込んだ2種類の手延べ麺や菰野町の湯の山温泉で伝わる僧兵味噌を使用した名物鍋「僧兵鍋」に見立て楽しめるお鍋などを展開する「僧兵もつ鍋屋 菰野一番」。もつ鍋のほか、採れたての「真菰茸」の天ぷらや、菰野町で3代にわたり上質な豚を育てる佐藤ピッグファームのブランドポーク「菰錦豚<sup>こもきんとん</sup>」の定食、2代にわたり国際金賞を受賞した角屋のソーセージの盛り合わせなど、多彩な菰野町の名産が並びます。釘を用いず、木片を組み合わせて数百種類にもおよぶ意匠（模様）を紡いでいく組子をテーマに施したスタンドが、落ち着いた食の空間を作り出します。



掬破りのもつ僧兵鍋 (2~3人前)  
¥1,380



田光 (1合)  
¥700

## STAND 2 : 鹿児島県日置市

## スタンド名：麦味噌鍋 ひおき

日置市の名産さつま黒豚、鹿児島地鶏、海鮮のお鍋を楽しめる「麦味噌鍋 ひおき」。原料にこだわり、添加物を使わずに丹念に製造された「はつゆき屋」の甘みのある麦味噌と丁寧にとった出汁は、肉や魚介類、そして新鮮な野菜との相性も秀逸です。また、日置市の名産であるちりめん、つけあげ（さつま揚げ）を使ったおつまみと、自然豊かな地で育った新鮮な芋と、良質な水に恵まれた日置市ならではのバリエーション豊かな本格芋焼酎が並びます。スタンド内には、薩摩焼のルーツを探るモチーフが施され、スタンド全体で日置市を堪能できます。



黒豚麦味噌鍋  
¥1,000



さつま小鶴 (グラス)  
¥300



西海の薫 (グラス)  
¥300

## STAND 3 :三重県鈴鹿市

## スタンド名：しゃぶしゃぶ 鈴鹿

豊かな自然と豊富な食材に恵まれた鈴鹿市からは「しゃぶしゃぶ 鈴鹿」が登場。恵まれた環境の中で、拘り抜いた飼料と炭酸水で育てたヤマザキファームの「さくらポーク」を鈴鹿市の風土を生かし、300年以上の歴史を持つ伝統製法で丹念につくられた東海醸造のたまり醤油を割り下に使用したをすき焼き定食をはじめ、風味豊かな椿茶園のお茶にさくらポークや鈴鹿市特産の野菜をくぐらせ、東海醸造のポン酢で食するしゃぶしゃぶなどを提供します。食後には、鈴鹿市伝統の鈴鹿墨を継承する進誠堂と、老舗の和菓子職人である大徳屋 長久がコラボレーションした墨の和菓子もお楽しみいただけます。千有余年の歴史を誇る伝統工芸品「鈴鹿墨」と「伊勢型紙」などが、モータースポーツと融合し、伝統と革新を表現したスタンド空間が、鈴鹿市の食を彩ります。



さくらポークとレタスのお茶しゃぶしゃぶ (2~3人前)  
¥1,280



作 (さく) 穂乃智 (1合)  
¥700

## STAND 4 :新潟県粟島浦村、弥彦村、出雲崎町

## スタンド名：新潟 山海の幸 むすびや

粟島浦村、弥彦村、出雲崎町の山海の幸を、昼と夜の寒暖差が激しい越後平野で育み、最高品質と称される弥彦村の山の幸「伊彌彦米」でにぎった贅沢なおむすびを展開する、3町村の名産を結ぶ「結び屋=むすびや」。4種類のおむすびと相性抜群なお惣菜を楽しめるランチボックスが登場します。そのほかにも、焼き魚・味噌・ネギを入れ、最後に焼いた石を投入して煮立たせて食する粟島浦村名物の具沢山お味噌汁「わっぱ煮」や、日本酒、焼酎、ワイン、リキュールなど豊富なバリエーションのお酒が、出雲崎町で大正8年から作り続けられている紙風船がスタンドの空間に並びます。



おむすび ランチボックス  
¥900



こしのはくせつ (グラス)  
¥560

## 2. 旅するストア Produced by ISETAN MITSUKOSHI

(営業時間 11:00 - 19:30 / 月曜日定休 (月曜祝日の場合は営業) / 電話:03-3432-2161)

商品の審美眼と編集力に定評のある三越伊勢丹が、ストア内を日本の古き良き“旅館”に見立て、「旅感 (RYOKAN)」をコンセプトに全国から厳選したアイテムを販売しています。2017年秋の章では、出展する6市町村の豊かな自然が育み職人たちの熟練の技術を伝承してきた選りすぐりの工芸品をはじめ、酒器や茶器、インテリアアイテム、旬の味覚を堪能できるお菓子や美酒など、秋の夜長を楽しむ品々が揃います。



新潟県出雲崎町  
＜金子編物＞ソックス  
¥3,200



新潟県弥彦村  
＜清雅堂＞左：錫 丸盆  
¥6,000～7,200  
右：銅 徳利  
¥12,000



三重県鈴鹿市  
＜進誠堂＞煌の彩 5色セット  
¥10,000



三重県 菰野町  
＜かもしか道具店＞ごはんの鍋  
¥6,800



鹿児島県日置市  
＜沈壽官窯＞白薩摩うさぎ脚皿  
小：¥11,000  
中：¥12,000  
大：¥15,000

## 3. 旅するカフェ

(営業時間 月～金 11:00-23:30、土日祝 8:00-22:30/ 電話:03-6403-4141)

食を通して地方の魅力を発信しているバルニバービが、テーマに合わせ、出展自治体の食材を用いたスペシャルメニューを提供しています。秋の章では、出展自治体6市町村の特産品をで堪能できるタパスやデザート、またランチタイムには週替わりのサイドディッシュを展開します。



### 旅するタパス

鈴鹿市： 玉こんにゃくと牛すね肉の墨アヒージョ

菰野町： 菰錦豚と真菰茸のクリームグラタン 柚子胡椒風味

粟島浦町： ぎんばそうのバルミジャーノガレット

弥彦村： もち豚のサルティンボッカ

出雲崎町： 直送鮮魚のフリットミスト

### デザート

粟島浦村： ずんだアイスとイチゴの抹茶クレープ

#### 4. 旅するポップアップ「クラフト&ファーマーズマーケット」

2017年秋の章のスタート後間もない10月13日(金)、14日(土)には、『旅する新虎マーケット』のスペースを拡大し、「旅するポップアップクラフト&ファーマーズマーケット」を開催いたします。出展自治体6市町村が誇る工芸をはじめ、最高品質と称される「伊彌彦米」や粟島浦村で育ったカルシウムと鉄分豊富な枝豆「一人娘」など、各市特産の旬の食材が並ぶほか、鎧兜体験やお茶のふるまいなど、さまざまな各自自治体のイベントやワークショップも実施します。芸術の秋、食欲の秋を盛り上げる秋の章ならではのポップアップマーケットがオープンします。

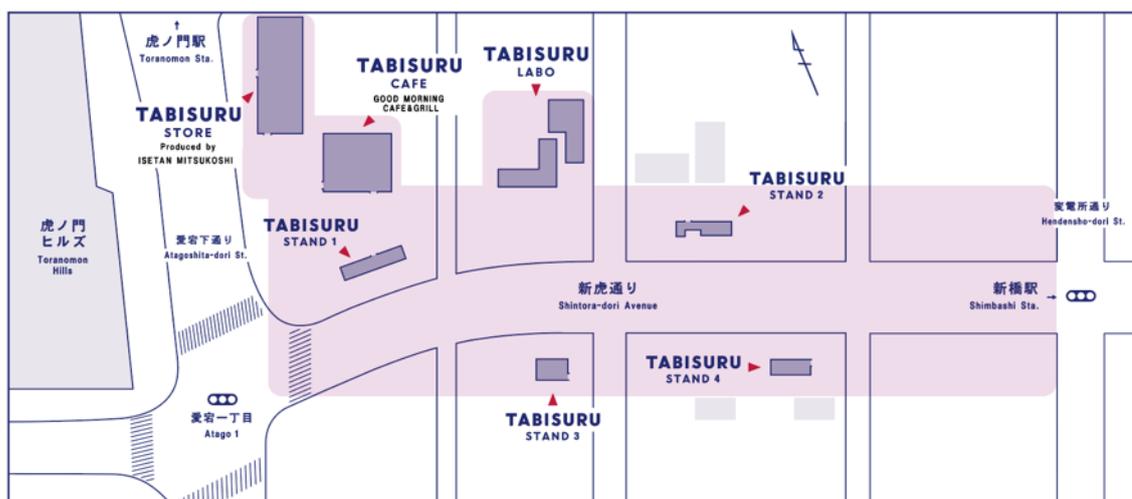
#### 開催概要

開催日時：2017年10月13日(金) 15:00 - 20:00 \*時間変更の可能性があります。

14日(土) 11:00 - 17:00

開催場所：東京都港区西新橋2丁目付近 歩道上、沿道施設等

地図：



旅するポップアップ クラフト&ファーマーズマーケット会場

#### 出展概要 \* ( ) 内：企業および団体名

新潟県弥彦村： 観賞用丸菊の販売、和紙の販売、伊彌彦米の販売（新潟県弥彦村）

新潟県出雲崎町： 車椅子、すべらない杖、エアレスタイヤの展示販売（越後工業株式会社）

新潟県粟島浦村： 特産品販売（粟島浦村 ばっけ屋）

三重県鈴鹿市： 鈴鹿墨の展示・販売・体験（有限会社進誠堂）、伊勢型紙の展示・販売・体験（伊勢形紙協同組合）、鈴鹿抹茶のふるまい（鈴鹿抹茶ブランド化研究会）、鈴鹿市物産展（鈴鹿市観光協会・鈴鹿市物産協会）

三重県菟野町： 萬古焼販売（陶工房 みなみかわ）

鹿児島県日置市： 特産品販売（日置市観光協会）、お茶のふるまい・販売・且座喫茶日置（日置市茶業研究会）、鎧兜体験（鹿児島県日置市）、薩摩焼、木工、ガラス工芸販売（美山薩摩焼振興会）



## <「旅する新虎マーケット」Press Release 参考資料>

### 『旅する新虎マーケット』の関係者プロフィール

#### 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を、スポーツの祭典に留まるものではなく、これを契機に各地域が特色を活かした様々な取組みを行うことで、地域の活性化と魅力の発信につながると捉え、広域的な連携を図ることを目的に2015年6月に設立。意欲ある466市町村（2017年9月10日時点）が参加。世界に向けて日本と地域の魅力及び総合力を発信し、地域の活性化をより確実なものとしていく。

#### 谷川 じゅんじ

JTQ代表/スペースコンポザー。 “空間をメディアにしたメッセージの伝達” をテーマに、さまざまな商空間開発やコーポレートブランディングを手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主な仕事に、パリループル宮装飾美術館Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、MEDIA AMBITION TOKYO、GINZA SIXグランドオープニングなど。2017年現在、外務省JAPAN HOUSEロサンゼルスエグゼクティブアドバイザー、KENPOKU ART 茨城県北芸術祭クリエイティブディレクター、旅する新虎マーケットアドバイザー等を務める。



#### 横川 正紀

2000年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONEやGEORGE'Sなど複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め、2003年にニューヨーク発DEAN & DELUCAの日本での展開をスタート。2007年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務なども積極的に行う。その後も、2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。2016年に株式会社ウェルカムと株式会社ディーンアンドデルーカジャパンは、「株式会社ウェルカム」として合併した。



#### 長坂 常

スキーマ建築計画代表。1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げシェアオフィス「HAPPA」を経て、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

