

平成 24 年 11 月 28 日

報道関係者各位

東京都中央卸売市場
TOKYO ICHIBA PROJECT 事務局

料理人 道場六三郎氏が、市場の魅力発信プロジェクト始動を宣言！ 「TOKYO ICHIBA PROJECT」キックオフセレモニー開催！

～明日 11 月 29 日(木)、都内 5 カ所の駅前にてサンプリングを実施～

東京都中央卸売市場は、市場の認知と理解促進を目的とした新たなプロジェクト「TOKYO ICHIBA PROJECT」を始動し、本日 11 月 28 日(水)、有楽町駅前広場にてプロジェクトのキックオフセレモニー、およびサンプリングイベントを実施いたしました。

「TOKYO ICHIBA PROJECT」は、都内の生鮮流通の中核を担い、豊かな食生活を支える東京都内 11 市場の機能や役割を、より多くの都民の方々に再発見・再認識していただきたいという主旨によりスタートしました。

そのキックオフを宣言するべく、本日特別ゲストとして、‘市場’六三郎に扮した日本料理界の巨匠、道場六三郎氏をお招きし、プロジェクトの始動を宣言していただきました。また、道場さんと長いお付き合いのある市場関係者の方々にもご登壇いただき、市場での思い出深いエピソードや市場への思いをお話いただいた他、本日市場より届いたお花などの配布にもご参加いただきました。

会場内にはターレ(市場で使用される三輪の小型特殊自動車)や市場のお花が設置され、食情報誌「dancyu(ダンチュウ)」とコラボレーションした広報誌「TOKYO ICHIBA Times」や、都内 11 市場の紹介を織り交ぜた特製卓上カレンダー、市場より届いたばかりの旬のお花の配布が始まると、駅前広場はまさに活気溢れる市場の雰囲気にも包まれ大勢の方々に賑わいました。

「道場さんの話を聞いて、市場に関わる人たちの食材に対する熱い気持ちが伝わってきて良かった。」「市場を身近に感じる事がなかったので、このセレモニーで興味をもつことができた。」といった声が聞かれました。

明日 11 月 29 日(木)も引き続き、都内 5 カ所の駅周辺(東京駅、品川駅、新宿駅、池袋駅、新橋駅)にてサンプリングイベントを実施いたします。詳細は次頁をご参照ください。



〈「東京 いい 市場」とご自身で書いていただいた応援メッセージを手に持つ道場六三郎氏〉

【トークショー コメント（一部抜粋）】

道場 六三郎氏：

「料理人にとって、市場での仕入れとは“戦い”の場所。市場に行く時は料理をするのと同じ気持ちで臨んでいます。東京市場はなんといっても良いものが全て集まる場所。しかし今の市場はとても静かです。市場が栄え、料理屋が栄え、市場が元気になることで日本全体が元気になると良いですね。市場側も、買いに来ていただいたお客さんに対してちょっとした気遣いがあると、もっと良くなると思います。人間は、“気遣い”と“感謝”が大切だと思います。」



〈道場六三郎氏 フォトセッションの様子〉



〈本日市場より届いたお花とターレ〉



〈有楽町駅前を通行する方々にお花と広報誌を配布〉



〈配布されたお花と広報誌「TOKYO ICHIBA Times」〉

■11月29日(木) サンプルイベント 概要

日程：平成24年11月29日(木)

時間：8:00～ / 17:00～※なくなり次第終了予定

場所：・東京駅(丸の内南口、北口周辺)

・品川駅(港南口デッキ下、高輪口ウイング高輪 WEST 前)

・新宿駅(南口ルミネ前周辺、西口 MY 新宿第2ビル前)

・池袋駅(東口周辺)

・新橋駅(銀座口外堀通り、SL 広場脇)

配布物：・プロジェクトの概要チラシ 7,000部

・広報誌 7,000部

■「TOKYO ICHIBA PROJECT キックオフセレモニー」概要

- 日程 : 平成 24 年 11 月 28 日(水)
時間 : 12 時 15 分～13 時 00 分終了
場所 : 有楽町駅前広場 (東京都千代田区有楽町 2 丁目 7-1)
登壇者 : 料理人 道場六三郎氏
 大力商店 代表取締役社長 原田勝氏、営業部長 及部陽一氏
内容 : ープロジェクト概要説明
 ーゲストによるトークセッション
 ー道場氏による、プロジェクトキックオフ宣言
 ーフォトセッション
 ー道場氏によるお花・広報誌のサンプリング

■サンプリングイベント 概要

- 日程 : 平成 24 年 11 月 28 日(水)
時間 : 15:00～ / 17:00～
場所 : 有楽町駅前広場
配布物 : ・プロジェクトの概要チラシ 5,000 部
 ・広報誌 3,000 部
 ・市場特製卓上カレンダー 1,000 部
 ・市場から仕入れたお花 1,000 本

■キックオフセレモニー 登壇者プロフィール



道場 六三郎 (みちば ろくさぶろう) 氏

1931 年生まれ。
和食料理家。石川県江沼郡山中町(現在の加賀市山中温泉地区)出身。
2005 年卓越技能者(いわゆる「現代の名工」)として厚生労働省から表彰。
2007 年 4 月 29 日に旭日小綬章受章。
1993 年から 1996 年まで『料理の鉄人』(フジテレビ系)に「和の鉄人」としてレギュラー出演。現在は東京銀座にある「銀座ろくさん亭」と「懐食みちば」の主人。
道場ブランド、道場プロデュースの企画商品なども多数発売。

■「TOKYO ICHIBA PROJECT」とは

東京都の 11 市場の機能や役割を、より多くの方に再発見・再認識していただき、市場をより身近に感じていただくためのプロジェクトです。

「TOKYO ICHIBA PROJECT スペシャルサイト」

www.tokyoichiba-project.metro.tokyo.jp

■総合プロデューサー 小山薫堂 (こやま くんどう) 氏 プロフィール



1964 年生まれ。株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ代表取締役社長。
日本大学芸術学部放送学科在籍中に放送作家としての活動を開始。「11PM」にてデビュー。「カノッサの屈辱」「料理の鉄人」「東京ワンダーホテル」「ニューデザインパラダイス」など斬新な番組を数多く企画。2008 年公開された「おくりびと」では初めての映画脚本に携わり、第 60 回読売文学賞戯曲・シナリオ部門賞、第 32 回日本アカデミー賞最優秀脚本賞、第 81 回米アカデミー賞外国語部門賞獲得。現在、「ZIP!」(日本テレビ)や「小山薫堂 東京会議」(BSフジ)などに携わり、テレビや映画以外にも、執筆活動、商品開発、ロケーションプロデュース、アドバイザーなど活動分野は多岐に渡る。

以上