

**来場者数過去最多！約 6.5 万人を記録！**  
**一度は訪れたい予約困難店や人気飲食店が集結した**  
**東京の多彩な食の魅力を味わい尽くす 3 日間**  
**『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026』レポート**  
～満足度 97%を超え、「知らなかった東京の食の魅力に気づいた」との声も。～

Tokyo Tokyo Delicious Museum 実行委員会及び東京都は、2026年5月15日（金）～17日（日）の3日間、『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026』を東京・有明のシンボルプロムナード公園（石と光の広場／花の広場）にて開催しました。開催5年目となる今年は、過去最多となる約6.5万人が来場。一度は訪れたい予約困難店や人気飲食店が集結したほか、東京産のお酒販売や家族で楽しめるコンテンツ・ワークショップなど、世代を問わず食べて、感じて、楽しめる、東京の食の魅力を味わい尽くせるイベントとなりました。



**多彩な東京の食を目の前に、「期待していた以上に素晴らしかった」という声も！**

職人が目の前で握る江戸前寿司やサクッと揚がった天ぷら、スパイスの香りが食欲をそそる本格麻辣湯、さらにはなかなか食べる機会のない世界各国の料理など、バリエーション豊かな名店が軒を連ねる会場は、自分好みの一皿を求める多くの来場者で連日にぎわいを見せました。

来場者へのアンケートでは、イベントの満足度が97%に達し、多くの方が「来年も参加したい」と回答しました。「アウトドアイベントとは思えぬ食のクオリティ」「子連れ優先のスペースがあり助かった」「出店のお店のレベルが高く、屋根ありで快適」といった声も寄せられ、『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026』は大盛況のうちに幕を閉じました。

## <開会セレモニーの様子>



### 東京都副知事 松本明子氏の挨拶

「世界に誇る江戸前寿司や鰻、東京のレストランが提供する世界各国の料理など、今年も様々な料理を味わっていただけます。また、島焼酎やワインなど東京産のお酒や、石川県の輪島塗、山形県のさくらんぼなど日本各地の特産品の販売も行っております。今日は、『東京観光大使』に就任されている東京を代表するシェフの皆様をはじめ、人気店の皆様にご出店いただいております。一流の料理はもちろん、調理の実演ショーや寿司握り体験などのプログラムもございます。

それでは今日から3日間、豊かで洗練された食文化が息づく『世界一の美食都市・東京』の『Tokyo Tokyo Delicious Museum』を存分にお楽しみください。」

### Piatto Suzuki オーナーシェフ 鈴木 弥平氏のコメント

「東京という町にあこがれをもって、あっという間の40年。今、東京というところで培ってきた自分の技術や料理を東京から世界に発信したいという思いがあります。これからもこのイベントを通じて東京の食を世界に発信できればいいなと思っております。」

## <イベントの様子>

### 東京の食文化を堪能できる4つのゾーン



本イベントは、「江戸ゾーン」「フードジャーニーゾーン」「東京デリシャスゾーン」と、「マーケット&食文化体験（花の広場）」の4つのゾーンで構成。

江戸四大料理である寿司、鰻、天ぷら、蕎麦など伝統的な江戸の味を楽しめる「江戸ゾーン」、東京の食の「今」を感じられる人気店が集結した「東京デリシャスゾーン」、食の旅をするように日本各地の特色ある料理を味わえる「フードジャーニーゾーン」では、それぞれの魅力あふれる料理が大集結。会場でも SNS 上でも、人気店の味からまだ知らなかった新たな一皿まで、東京の食の魅力存分に楽しめるラインナップに喜びの声が寄せられ、連日賑わいを見せていました。「マーケット&食文化体験（花の広場）」ではお子様連れに好評なパンやおにぎりなどのワンハンドグルメや工芸品のお買い物、ワークショップを楽しむ姿も目立ちました。

### 東京産の食と酒を味わう「居酒屋 東京 -Izakaya TOKYO-」、銘酒と出会う「TOKYO SAKE & SPIRITS MARKET」



都内で醸造・製造された日本酒、焼酎、ジン、ワインなど、東京ならではのお酒を提供する「居酒屋 東京 -Izakaya TOKYO-」では、それぞれの好みのお酒を楽しむとともに、東京産の野菜や、豊洲市場直送の新鮮な魚を使用したおつまみにも注目が集まりました。東京でつくられたお酒と食材のおいしさに驚く声もあがり、産地としての東京の食の魅力に興味を示す方も見られました。

東京産のお酒を販売する「TOKYO SAKE & SPIRITS MARKET」では、専門家の語る銘酒の希少性とストーリーにじっくりと耳を傾け、お気に入りの一本を手にする来場者の姿も目立ちました。

### 一流の技術を間近で見ることのできるシェフ実演ショー



東京の食シーンを牽引する一流シェフによる「シェフ実演ショー」も好評を博しました。イベント出店メニューを題材に、使用食材や調理工程の解説に加え、一皿に込めた想いやこだわり、ここでしか聞けない裏話などを交えながら、ライブ感あふれる実演を展開。目の前で繰り広げられる有名シェフたちの圧巻の調理技術に、参加者は写真を撮ったり、熱心にメモをするなど、興味深く見入っていました。

### 会場の熱気を加速させるライブパフォーマンス



祭りにおける伝統と革新の融合をテーマとした目玉コンテンツ「TOKYO ナイトショー -MATSURI-」では、よさこいを中心とした多彩なパフォーマンスが組み合わさった迫力のあるショーを披露。響く音に誘われるように多くの来場者が集まり、繰り広げられる様々なパフォーマンスに大きな歓声が上がりました。また石と光の広場、花の広場それぞれに設置されたステージでも、ジャズバンドやDJなどの生演奏に自然と手拍子が起こるなど、会場を盛り上げました。

### ファミリーフレンドリーな会場環境で小さなお子様連れでも快適に楽しめるイベントに



ご家族で一日を通して満喫していただけるよう、会場内の座席の 8 割以上に屋根を設置し、天候を気にせずお食事をお楽しみいただける環境を用意。お食事の際にベビーカーを横付けできる「ファミリー優先シート」や授乳室、ベビーカー置き場、おむつ替えコーナーの完備に加え、キッズメニューを充実させたことで、小さなお子様連れの方もゆっくりとイベントを楽しむ姿が多く見られました。さらに、規格外野菜を使ったふりかけや、たまごの殻を再利用して指輪を作るワークショップ「なんだろう工作室」など、親子で一緒に食について楽しみながら学べるワークショップも好評を博しました。

## <本イベント出店店舗のご紹介>

### ・江戸ゾーン



割烹 船生



天麩羅くすのき



浅草うなな



はなれ 鮨 飛

### ・フードジャーニーゾーン



名古屋コーチン 一鳳 銀座



エスポワール・オーベルジュ



メリプリンチペッサ銀座店



天野精肉店直営 甲州天山

### ・東京デリシャスゾーン



チベットレストラン&カフェ  
タシデレ



スペイン食堂 石井  
with 呑み屋 ぶち



Don Bravo



ARALIYA LANKA



SHIMA



Piatto Suzuki

赤坂 四川飯店



はちじょう 島の風

精進料理 醍醐



My Banhmi  
by GlutenFree TOKYO

HAL YAMASHITA 東京



ミート矢澤



TokyoShavelce ネコゴオリ



パティスリー  
カカオエット パリ



トシ・ヨロイツカ



Blue Entrance Kitchen



AL MINA



GOOD WOOD TERRACE



LA BETTOLA da Ochiai



GENEI.WAGAN



居酒屋 東京  
-Izakaya TOKYO-

・マーケット&食文化体験



鮨 東京 -Sushi TOKYO-



なんだろう工作室



TOKYO SAKE & SPIRITS  
MARKET



日本食品サンプルアート協会



スーパーマトすくい



和風ジェラート  
おかし TOKYO



おいもや農家の台所



ごちそう焼むすび おにまる



HATOKAI BAGEL



nenokoku.



新潟県 米粉スイーツ



ジビエキッチン イェーガー



石川 北市漆器店



王将果樹園



東京都観光案内所



農林水産省 関東農政局



TOKYO GX ACTION

詳細は以下 URL よりご確認ください。

<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

### イベント開催概要

- 名称：Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026
- 日程：2026年5月15日(金)～17日(日)各日 11:00～21:30 (ラストオーダー 21:00)  
※最終日のみ 20:30 まで (ラストオーダー20:00) ※花の広場は各日 19:00 まで
- 会場：東京都江東区有明 シンボルプロムナード公園 石と光の広場 / 花の広場  
(住所：東京都江東区有明 3-7-7)
- アクセス：りんかい線 国際展示場駅 徒歩 1分  
ゆりかもめ 有明駅 徒歩 3分  
ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩 5分
- 入場料：無料 (飲食代別途)

東京都では、東京ならではの食の魅力を発信するWEBサイト「Go Tokyo Gourmet」を新たに公開しました。詳しくはこちらからご確認ください。



GO TOKYO Gourmet - Official Guide to Discovering Cuisine and Culture : <https://www.gourmet.gotokyo.org/jp/>