

約 6.4 万人が来場！
世界有数の「食の都」東京の魅力が詰まった
『Tokyo Tokyo Delicious Museum』が
盛況のうちに閉幕

8割の方がイベント期間中に体験・購入した店舗へ「実際に訪れたい」と回答！

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024実行委員会及び東京都は、2024年5月17日（金）～19日（日）の3日間、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』を東京・有明のシンボルプロムナード公園内（石と光の広場／花の広場）で開催。開催3年目となる今年は、約6.4万人が来場し、多くの方に「東京の食」の魅力を感じていただくことができました。



本イベントは、世界トップレベルの“多様な美味しさ”が詰まった東京の食の魅力を発信するべく、東京の食シーンをけん引する様々な飲食店が大集結したグルメフェスティバルです。

魅力的な料理を前に「東京の食はクオリティーが高いと再認識した」という声も！

会場には、鰻の骨で出汁を取ったラーメンや赤シャリの江戸前寿司、斬新な食材がコラボした天井など多種多様な店舗が数多く立ち並び、来場者は目を輝かせながら思い思いに楽しんでいる様子でした。

また、来場した方に実施したアンケートでは、イベント期間中に体験・購入した店舗へ「実際に訪れたい」と回答した方が8割にも上った他、「世界中の料理や、びっくりする組み合わせの料理など、歩くだけでも楽しい」や「東京に居れば、世界の食が味わえる感じがした」という声も上がり、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』は好評の中、幕を閉じました。

東京都知事 小池百合子氏の挨拶(東京都産業労働局長 田中慎一氏代読)

「東京では、和食はもとより世界の料理を味わうことができます。食の魅力、多様性は、国際観光都市としての強みです。豊かで洗練された食文化を未来へと繋いでいくため、その魅力を国内外に広く発信して参ります。」

精進料理 醍醐 野村祐介氏のコメント

「観光都市の東京の魅力として、和食だけではなくイタリアン、フレンチ、中華料理などがあり、ラーメン懐石、新和食など新しいジャンルが生まれ進化し続けることだと思います。世界に誇れる東京の食をこれからも広めていければと思います。」

<イベントの様子>

約 40m の畳の席で老舗店舗等のコース料理を堪能できる「LIVE KITCHEN TATAMI」



本イベント初の約40mにもわたる畳敷きのお席で、東京の老舗や予約困難な店舗等が提供する料理を楽しめるゾーン「LIVE KITCHEN TATAMI」をご用意。日本の伝統文化のアイコンともいえる畳で、夜には本イベントのために特別に用意した限定コース料理をシェフ自ら実演を加え提供しました。

「食の都」東京の魅力存分に楽しめる4つのゾーン



「LIVE KITCHEN TATAMI」の他、「江戸屋台ゾーン」「フードジャーニーゾーン～日本各地の食を味わう～」「東京デリシャスゾーン」の合計4つのゾーンで構成された本イベント。江戸の屋台を模した「江戸屋台ゾーン」、国内の各地域で親しまれてきた食の魅力にフォーカスした「フードジャーニーゾーン」、東京の多彩な食を集めた「東京デリシャスゾーン」の各ゾーンで、東京の食を存分にお楽しみいただきました。

「東京の食」を持ち帰れるマーケット・ワークショップ

「東京の食」を家でも楽しんでいただきたいという思いから、長年愛されてきたお弁当や話題のスイーツなどを集めたマーケットや、職人技術を楽しく体験できる食品サンプルづくりのワークショップなども用意しました。



<本イベント出店店舗のご紹介>

・LIVE KITCHEN TATAMI



GENEI.WAGAN



Ponte Carbo



赤坂 四川飯店



精進料理 醍醐

・東京デリシャスゾーン



ヨプの王豚塩焼



CACHETTE965



Piatto Suzuki



よろしく YORONIKU



肉汁水餃子 餃包



秋葉原カリガリ



HAL YAMASHITA
東京本店



山田の鰻



陳家私菜



TACO RiCO



日比焼き芋
HIBIYAKIIMO Tokyo



東京山手調理師専門学校



ペルー料理 ALDO



月島スペインクラブ



FANCL BROWN RICE MEALS
with TOKYO JAPAN
キャンペーン

・江戸屋台ゾーン



向島七福すずめの御宿



鮪 竜太



地焼き鰻 によろ助

・フードジャーニーゾーン ～日本各地の食を味わう～



ヤマガタサンダンドロ



agattetanshie



Restaurant SAI 葵



奈良まほろば館

・マーケット・ワークショップ



タケノとおはぎ



明治座



銀座 松崎煎餅



野菜スタンプでバッグをデザイン！
廃油で作るアロマキャンドル



日本食品サンプル



TOKYO MIZUHIKI
東京水引



東京皿十色
- オリジナル絵皿づくり -



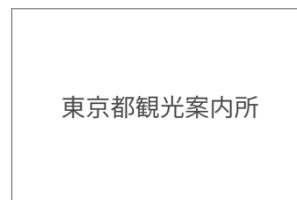
石川 北市漆器店



赤い壺



地方独立行政法人
東京都立産業技術研究センター



東京都観光案内所



新橋 新正堂

新潟県
米粉スイーツ



新潟県 米粉スイーツ



おいしい山形プラザ



HELLO! DONUTS



シーベジタブル

詳細は以下 URL よりご確認ください。

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

イベント概要

- 名 称 :Tokyo Tokyo Delicious Museum
- 日 程 :2024年5月17日(金)~19日(日)各日 11:00~21:30
(ラストオーダー 21:00)
※マーケット・ワークショップ(花の広場)
開催時間は 11:00~19:00
- 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
- 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)
- 公式サイト:<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>
- 公式 SNS:

X:https://twitter.com/tt_d_museum

Instagram:<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>

TikTok:https://www.tiktok.com/@tt_d_museum

