

## 生産者とのネットワークを活かし、選りすぐりの農作物・発泡日本酒を販売 YEBISU Marcheに『EAT&BEAUTY』を2日間限定出店

まるで野菜で作ったケーキ!と話題のお寿司「VEGESUSHI(ベジスシ)」と  
「VEGESUSHI」に合う発泡日本酒の試食&試飲も実施（数量限定）!

出店日時：11月4日（日）・11月11日（日） 各日11:00～17:00  
場所：恵比寿ガーデンプレイス「シャトー広場」（目黒区三田1-13-1）

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎、以下 ぐるなび）は、11月4日（日）と11月11日（日）の2日間、恵比寿ガーデンプレイスにて展開しているYEBISU Marche（恵比寿マルシェ）に旬の農作物や発泡日本酒を販売する『EAT&BEAUTY』を出店します。

『EAT&BEAUTY』は、ぐるなびが有する日本各地の生産者とのネットワークを活かし、「日本の選りすぐり 逸品を世界へ」というビジョンのもと、日本各地から集めた逸品を生産者の物語を添えて店頭とネットショップで紹介して販売しています。本マルシェには初の出店で、有機野菜のほか、発泡日本酒やオイルなど幅広い商品ラインナップを取り揃えて販売します。

さらに、より多くの方々に食材の美味しさや魅力を知っていただくため、今回販売する野菜や米を使用して作った新感覚のお寿司

**「VEGESUSHI(<https://vegesushi.eu/jp>)」と「VEGESUSHI」に合う発泡日本酒の試食・試飲の提供（数量限定）を各日3回ずつ実施します。**「VEGESUSHI」は男性3人によるフードアートユニット「hoxai kitchen（ホクサイキッチン）」が作る「まるで野菜で作ったケーキ!」とヨーロッパ各地でも話題のお寿司。家庭でも「VEGESUSHI」を楽しめるよう、hoxai kitchen直伝のレシピが載ったレシピ冊子が一緒になったスターターキットも当日販売します。



▲「VEGESUSHI」イメージ

また、**「EAT&BEAUTY」の特設サイトでも、当日販売される商品の購入が可能（一部商品を除く）**で、来店したお客様が実際に試食やテイस्टィングで味わった商品を購入できる仕組みを作ること、消費者と生産者を結び付け、リアルとネットの融合により新規顧客の獲得を図ります。

### 【出店概要】

- 出店名称：『EAT&BEAUTY』（<https://www.gnavi.co.jp/gshop/yebisumaruche201811.html>）
- 出店日時：11月4日(日)、11月10日(日) 11:00～17:00
  - \* 「VEGESUSHI」と発泡日本酒の試食・サンプリングは11:30/13:30/15:30を予定しております。
  - \* 都合によりサンプリングの時間が前後する場合がございます。
- 出店場所：「YEBISU Marche」（恵比寿ガーデンプレイス「シャトー広場」開催 | 目黒区三田1-13-1）

# NEWS LETTER

2018年10月25日（水）



『EAT&BEAUTY』商品一覧 ※2018年10月25日現在。商品は変更する場合があります。

	商品	価格（税込）	都道府県
1	VEGESUSHIスターターキット	¥2,500	—
2	塩レモンのオリーブオイル	¥1,080	広島市
3	レモン&オニオン肉の万能ソース	¥648	広島市
4	EVオリーブオイル 天草スペシャルブレンド ブラック	¥2,916	佐賀県
5	SIRIUS 2017-2018 720ml	¥3,240	新潟県
6	民宿とおの どぶきゅ〜る 赤ぶどう 375ml	¥1,080	岩手県
7	民宿とおの どぶきゅ〜る 白ぶどう 375ml	¥1,080	岩手県
8	順子 純米酒ペティアン山田錦77% 720ml	¥1,944	京都府
9	有機純米 天鷹 スパークリング生酒 720ml	¥1,566	京都府

## ◆野菜の販売について

有機小カブ、有機サラダ春菊、有機ミニ大根（京紫）、有機ミニキャロット、人参芋、綿内蓮根、とととき一号（エリンギ）など。

※品揃えは入荷状況によって変わります。



有機野菜（イメージ）



VEGESUSHIスターターキット



とおの どぶきゅ〜る 赤ぶどう



とおの どぶきゅ〜る 白ぶどう



SIRIUS 2017-2018



順子 純米酒ペティアン山田錦77%



有機純米 天鷹 スパークリング生酒

▼「EAT&BEAUTY」特設サイト ※商品は11/4（日）から購入可能です。

<https://www.gnavi.co.jp/gshop/yebisumaruche201811.html>

## 【YEBISU Marche】

“オーガニック&ナチュラル”をコンセプトに、つくる人と食べる人をつなぐ市場として、毎週日曜日開催。農家直売、農薬不使用のこだわりの野菜をはじめとした体に優しい食材をメインに、普段使いしやすいマーケットを目指しています。

<https://www.marche-japon.org/venue/2>



©KITHCEN MINORU

＜本件に関するお問い合わせ・取材申し込み＞  
株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ TEL:03-3500-9700