

# 日比谷エリアのテーマは「日比谷で味わう、東京食べものがたり」 「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」 10月24日(金)より開催

人気料理研究家ワタナベマキ氏による美食セミナーやワークショップなどを実施

東京味わいフェスタ2025実行委員会は、新鮮で高品質な東京産食材を使った料理を味わう体験を通じて「農業」や「水産」の多彩な魅力を発見できるイベント「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」を、2025年10月24日(金)から26日(日)の3日間、丸の内・日比谷・有楽町・豊洲の各エリアで開催します。日比谷エリアでは、日比谷仲通り周辺・東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ、日比谷公園他が会場となり、“日比谷で味わう、東京食べものがたり -Flavors & Storys-”をテーマに、東京産食材を味わい、新たな食体験を楽しめる多彩なコンテンツを展開いたします。

【公式サイト】：<https://www.tasteoftokyo-ajiwaifes.jp>



## 【開催概要】

- イベント名称 : 「東京味わいフェスタ2025 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア
- 開催期間 : 2025年10月24日(金)・10月25日(土)11:00～20:00※会場により異なります。  
10月26日(日)11:00～17:00※会場により異なります。
- 開催場所 : 日比谷仲通り周辺／東京ミッドタウン日比谷／日比谷シャンテ／日比谷公園 他
- 主催 : 東京都、東京味わいフェスタ2025実行委員会
- 実施内容 : 東京産野菜やフルーツなどの販売／料理研究家による美食セミナー／東京産食材とともに新たな食の体感を楽しめるワークショップ／東京産食材を活用した特別メニューの提供 等

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局

担当:大津山・吉岡・斉藤

携帯090-1814-7584 MAIL: [aji fes\\_hibiya@linknot.co.jp](mailto:aji fes_hibiya@linknot.co.jp)

## 人気料理研究家が新たな食の楽しみ方をレクチャーする「美食セミナー」を開催

10月25日(土)、人気料理研究家ワタナベマキさんによる美食セミナー「未知なる一皿との出会い」を開催します。「マリアージュ」をテーマに、「スパイス×野菜」「フルーツ×お肉」など、ワタナベさんならではのセンスを活かした斬新な食材の組み合わせが楽しめるレシピが披露されます。どれもハッと驚きのあるおいしさで、記憶に残る一皿との出会いの機会も提供します。

### 【概要】

開催日時: 10月25日(土)[1回目]12:00~13:00、[2回目]14:00~15:00

開催場所: 東京ミッドタウン日比谷6階 Q CAFE by Royal Garden Café

参加費: 2,000円

詳細及び申込: <https://ajifes-hibiya-1025-watanabemaki-seminar.peatix.com>

(10月10日(金)~10月23日(木)受付、定員になり次第受付終了)



ワタナベマキさん

### ■出演: ワタナベマキ

身近な食材で手軽に作れるおしゃれな料理を提案し、幅広い世代の女性から支持される料理研究家。ライフスタイルやファッションも注目を集め、雑誌や書籍、イベントなどでも活躍する。これまでの著書は100冊以上。キューピー3分クッキングの専任講師も務める。＜公式サイト＞: <https://maki-watanabe.com/>

## カラダと心が喜ぶ食の体感を提供する「ワークショップ」を日替わりで実施

期間中、日比谷仲通りにて、様々なアプローチで食の繋がりや広がりを感じられるワークショップを開催します。

10月24日(金)には、チョコレートベアリング体験ができる「DISCOVER CHOCOLATE」を実施。カカオの比率が異なるチョコレートと、各種スパイスやハーブを組み合わせ、新たな美味しさを発見していきます。

10月26日(日)には、オリジナルバスソルト作りを通じて香り豊かな時間を楽しむワークショップ「AROMA BATHSALTS」を行います。東京産の自然塩とカラフルなハーブを自由に組み合わせ、オリジナルの一品を作り上げます。完成品はラッピングして持ち帰れます。10月24日(金)~26日(日)の3日間は、122本のカラフルなボトルを自由に組み合わせるカラーセラピーの結果をもとにボタニカルドリンクを作る「COLORFUL & BOTANICAL」も開催。さらに輝く自分に出会う癒やしのひとときをお届けします。



### 【概要】

①DISCOVER CHOCOLATE: 10月24日(金)11:00~20:00 (所要時間約10分)

[申込] <https://ajifes-hibiya-1024-chocolate.peatix.com> \* 前日20時まで先行受付、当日先着順にて参加可

②AROMA BATHSALTS: 10月26日(日)11:00~17:00 (所要時間約10分)

[申込] <https://ajifes-hibiya-1026-aroma-bath-salts.peatix.com> 前日20時まで先行受付、当日先着順にて参加可

③COLORFUL & BOTANICAL: 10月24日(金)から26日(日)11:00~17:00 (所要時間約15分)

[申込] <https://ajifes-hibiya-1024-26-botanical-drinks.peatix.com>

\* 10/23(木)20時まで先行受付、10/24以降は当日先着順にて参加可

【詳細及び申込】

①



②



③



## その他、食の楽しさを体感できるコンテンツが満載

東京産の新鮮な野菜やフルーツ、グルメを取り揃えた「マルシェ」や、キッチンカー、日比谷エリア飲食店での「コラボメニューのご提供」など、東京の食の魅力を体感できる催しを多数実施。

詳しくは、10月17日(金)発信のプレスリリースにてご案内いたします。



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)日比谷エリア 事務局

担当: 大津山・吉岡・齊藤

携帯090-1814-7584 MAIL: [ajifes\\_hibiya@linknot.co.jp](mailto:ajifes_hibiya@linknot.co.jp)