



## ストラスブールのマルシェ・ド・ノエル 2010 開催のお知らせ

**昨年 58 万人もの動員を記録した大人気のクリスマスイベント、今年も開催決定！  
本場の職人・本場の商品がクリスマスの本場フランス・ストラスブールから再上陸**



『ストラスブールのマルシェ・ド・ノエル実行委員会』(主催:ストラスブール観光局、東京国際フォーラム、NHK エンタープライズ) は、2010年12月10日(金)～25日(土)の間、千代田区丸の内・東京国際フォーラム地上広場にて『ストラスブールのマルシェ・ド・ノエル 2010』を開催することになりましたので、ここにお知らせいたします。

ストラスブールのマルシェ・ド・ノエルとは、ツリー発祥の地フランス・アルザス地方の都市ストラスブールで1570年から行われている、世界で最も長い歴史を誇るクリスマス・マーケット(440年の歴史！)。昨年初めての試みとしてマルシェを日本で完全に再現したこのイベントは、若年層のみならず、幅広い年齢層の来場者から大好評を頂き、90%以上の方々が再訪を希望する程、非常に満足度が高く本年もその熱いリクエストにお応えし、2度目の開催の運びとなりました。

本イベントでは、日本での開催当初から踏襲するコンセプト「本物・本場感」を大切に、温もりある伝統的なストラスブールのクリスマス文化を紹介します。

### ■アルザス地方が世界に誇る名産・特産品が生産者や職人と共に現地から上陸！

このクリスマスの時期にしか買えない商品だけでなく、日本ではここでしか手に入らない貴重な商品も。かつ、その商品の中には、フランス最高職人、M.O.F の称号(日本でいうところの人間国宝のようなもの)を持つ職人のガラス細工や、権威あるコンクールで優勝した職人のジャムやソーセージなど、フランスのみならず世界的に有名かつ貴重な商品もお目見え予定です。

### ■アルザス地方ならではの料理がその場で楽しめる！

飲食スペースであるフードコートは現地の職人との打ち合わせを重ねた帝国ホテルがプロデュースを務め、食べ歩きをしながら散策するマルシェのスタイルをそのまま再現。アルザス名物料理としてフランス全土で愛されている真冬の名物料理シュークルートやタルトフランベ(次頁に商品説明)も販売予定。珍しいものとしては、最近日本でもヒットしている塩スイーツやケーケ・サレ(専門レシピ本の出版も相次いでいるお惣菜ケーキのこと)の流れを汲む、甘くないクグロフ「クグロフ・サレ」なども販売予定です。



### ■まるで海外にいるかのような世界観！

クリスマスツリーや暖色系のイルミネーションで彩られた空間に立ち並ぶシャレーでホットワインとクリスマスフードを食べながら、クリスマスの飾りつけに必要なオーナメントや大切な人のためのプレゼントを買ったりしながら、クリスマスを迎える準備をするというヨーロッパの習慣をそのまま楽しむことができます。

ヨーロッパのクリスマス文化をそのまま楽しめる貴重なイベントのご取材をぜひご検討ください。

(会期中は異文化理解促進のためのワークショップやキッチンステージの開催なども予定しております。)



## ストラスブルのマルシェ・ド・ノエル 2010【開催概要】

名称：ストラスブルのマルシェ・ド・ノエル 2010

開催期間：2010年12月10日（金）～25日（土）

開催時間：月～土 11:30～21:30、日 11:30～20:30 イルミネーション 16:30～23:30

※初日12月10日は16:30オープン

場所：東京国際フォーラム 地上広場（〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-5-1）

入場料：無料 ※ワークショップ等一部イベントが有料となる場合がございます。

問合せ先：03-5221-9006（平日10:00～17:00受付）/ [noel@t-i-forum.co.jp](mailto:noel@t-i-forum.co.jp) ※お客様専用問合せ先となります。

主催：ストラスブルのマルシェ・ド・ノエル実行委員会（ストラスブル観光局、東京国際フォーラム、NHKエンタープライズ）

フードコート・プロデュース：帝国ホテル

昨年実績：来場者延べ58万人

販売アイテム：アルザスワイン、クリスマスビール、コンフィチュール（ジャム）、はちみつ、フォア・グラ、アルザスパン、パン・デピス（クリスマス時期に販売されるスパイスをふんだんに使ったパン）、オー・ド・ヴィ（果実の蒸留酒）、クリスマス雑貨、木製細工、アルザス特産布製品、アルザス雑貨（クリスマス・ボール、ガラス製オーナメント、陶器）等

フードコート販売メニュー：シュークルート（アルザス名物の冬に食べるソーセージやキャベツなどの煮込み料理）、タルトフランベ（薄い生地にサワークリーム、玉ねぎ、ベーコンなどを載せ焼き上げたピザのような料理）、キッシュ（ベーコン、ねぎ、じゃがいも）、ジャガイモのフロマージュブラン添え、フォア・グラ・ド・カナル パン・デピス添え、クグロフ・サレ、ホットワイン（赤ワインではなくアルザス地方の白ワインを使用する珍しいタイプ）、アメールビール（オレンジリキュールのビール割り）等  
※販売アイテム、販売メニューは変更となる可能性がございますので、予めご了承ください。

### 【商品写真】



※昨年の記録写真、今年販売予定商品群のサンプル・画像等、詳細情報を別途ご用意してございます。

※掲載内容によっては視聴者・読者プレゼントの提供も可能です。

※次回のリリースは11月中旬を予定しており、より詳細な演出についてご連絡させていただきます。

すべて、お手数ですが別途下記お問い合わせ先までご連絡のほどよろしくお願ひいたします。

<sup>i</sup> 調査期間：2009年12月11日（金）～25日（金）／調査方法：選択式アンケート／n=1098  
(再訪希望：91.1%、希望しない：0.9%、どちらとも言えない：7.3%、無回答：0.7%)