まだかな えどはく Edo Tokyo The Spirit of Tokyo

令和7年12月5日
生活文化局
公益財団法人東京都歴史文化財団

リニューアルオープン後の江戸東京博物館のレストランで提供される幕の内弁当が決定しました！

東京都及び公益財団法人東京都歴史文化財団では、東京都江戸東京博物館（愛称：えどはく）の2026年3月31日リニューアルオープンを盛り上げる**「まだかなえどはく」プロジェクト**を進めています。

えどはくに行ったら食べたい！と思う「幕の内弁当」のアイデアを募集し、約70作品の応募がありました。2次審査で、1次審査の上位5作品について実際に調理・再現したものを審査員が試食し、最優秀賞が決定しました。

最優秀賞作品のアイデアはメニュー化され、リニューアルオープンするえどはくのレストランで提供されます。

【「まだかなえどはく」プロジェクトWEBサイトはこちら：https://madakana-edohaku.jp/ **】**

「えどはく幕の内弁当」アイデアコンテスト最優秀賞作品

■最優秀賞作品

お弁当名　えどはく タイムトラベル幕の内弁当：江戸～令和

受賞者名　@shoko_spoon さん

こだわりポイント、えどはくらしさ

一食で江戸から令和までの日本の食文化史を旅する、ユニークなお弁当です。「芝居見物の俵むすび」に始まり「文明開化の牛鍋」「戦時のさつま芋ご飯」そして「未来の食・プラントベース」まで。日本の食文化の変遷を体感できる「食べて学ぶ」体験を提供します。

@shoko_spoon さんの応募写真

■受賞者のコメント

この度、最優秀賞という最高の評価をいただき、大変光栄です。
飽食の時代だからこそ、このお弁当を通し、先人たちが紡いだ食文化を『時をさかのぼる「食べて学ぶ」展示物』として再認識し、博物館での学びをより深く、思い出深いものにできれば、嬉しく思います。国境を越え、多くの方に楽しんでいただけますように。

最優秀賞作品の美味しさやストーリー性に「この方何者なの!?」とコウケンテツさん。
応募者の熱意も高く評価されました。

最優秀賞のお弁当は、アイデアをもとにメニュー化され、リニューアルオープンするえどはくのレストランで提供されます。提供時期や価格など詳細については、別途お知らせいたします。ぜひご賞味ください！

審査会の様子をご紹介

■審査会概要

審査方法　1次審査（書面）の上位5作品について、メニュー監修の高橋善郎さんが各応募作品のアイデアをもとに幕の内弁当を再現し、審査員がそれぞれの幕の内弁当を試食したうえで総合的に評価しました。

審査項目　江戸・東京らしさ、独創性・創造性、提供しやすさ、地域性、見た目の美しさ、金額感

審査員・監修

特別審査員　コウケンテツさん（料理研究家）

審　査　員　江戸東京博物館の職員、レストラン事業者など

メニュー監修　高橋 善郎さん（Nadia Artist / 料理研究家）

高橋善郎さんによる再現弁当

■審査会の様子

高橋善郎さんが、応募作品のアイデアをもとに幕の内弁当を再現。審査員試食用を含め、朝早くからご準備してくださいました。

応募者のこだわりをチェックしながら、お弁当のおかずを少しずつ試食して審査。途中「全部最優秀賞でよいのでは」と悩む様子も。

手軽で美味しい家庭料理が人気の料理研究家コウケンテツさん。江戸の食文化の特徴は、独自性、伝統と革新のダイナミズムだという。

■WEBサイト　https://oceans-nadia.com/special/contest-edohaku

優秀賞作品を含めた審査結果については、2026年1月中旬に、WEBサイトにて発表します。

■東京都江戸東京博物館とは

江戸東京の歴史と文化を振り返り、未来の都市と生活を考える場として1993年3月に開館。
約4年間の大規模改修工事を経て、2026年3月31日にリニューアルオープンします。
公式HP：https://www.edo-tokyo-museum.or.jp/

【お問合せ先】
生活文化局 文化振興部 企画調整課　電話：03-5000-7733
公益財団法人東京都歴史文化財団 アーツカウンシル東京 企画部広報課　電話：03-6256-9967

本件は、「2050東京戦略」を推進する取組です。
戦略15　文化・エンタメ「江戸から続く歴史・文化の発信」

▲2050 東京戦略

2050東京戦略 ～東京 もっとよくなる～