



# PRESS RELEASE

森ビル株式会社  
2024年9月26日

## 秋を楽しむコンテンツが盛りだくさんの人気企画 「アークヒルズ ヒルズマルシェ特別回「秋の大収穫祭」を開催 ～今年ヒルズマルシェ 15周年を記念して、信州おぶせフェスを実施！～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営するアークヒルズ(東京都港区)で、毎週土曜日に開催している「ヒルズマルシェ」は、今年で15周年を迎えます。10月26日(土)には、毎年恒例の特別企画「秋の大収穫祭」を開催。会場内では、15周年を記念して「信州おぶせフェス2024」も展開します。

ヒルズマルシェは、「いちばんの食材は都市にある」というコンセプトのもと、2009年9月にスタートした都心型マルシェの先駆けです。全国から集まる質の高い食材に出会えるだけでなく、生産者や出店者との会話を楽しみながら買い物ができる場として、地域の方々や常連の皆様から愛されてきました。

今年の「秋の大収穫祭」には、45店舗が参加。「学べるヒルズマルシェ」特別編として、マルシェ発農業体験ツアーを実施するほか、会場内では「信州おぶせフェス2024」を展開。長野県・小布施町の様々な農産物や地酒などの特産品を販売します。さらに、小布施で採れる旬な食材を使用したキッチンカーも登場し、BBQ グリルからスイーツまで、様々な秋の味覚をお楽しみいただけます。また、カラヤン広場では屋外コンサートも開催し、美しい音色で「秋の大収穫祭」を彩ります。

ヒルズマルシェは、各地域の農家で大切に育てられた食材を最高の状態でお届けし、生産者と消費者が直接交流できる場です。この機会にヒルズマルシェ秋の特別企画「秋の大収穫祭」にて、旬の味覚や体験を楽しんでみてはいかがでしょうか。



ヒルズマルシェ



農村田舎体験



Pastor



オブセ牛乳



いが投げストラックアウト



農村田舎体験

### ■「秋の大収穫祭」概要

開催日程: 2024年10月26日(土) 10:00～15:00

開催場所: アークヒルズ アーク・カラヤン広場

主催: 森ビル株式会社

URL: <https://www.arkhills.com/events/2024/10/0129.html>

## ■カラヤン広場では「信州おぶせフェス 2024」を開催！

今年の大収穫祭は、会場内で「信州おぶせフェス 2024」を展開いたします。2019 年から定期的にヒルズマルシェに出店いただき、千曲川の氾濫を招いた 2019 年の台風 19 号直後には「信州おぶせフェス」の前身となる「信州フェスティバル in ヒルズマルシェ」を開催するなど、ヒルズマルシェとの親交が深いおぶせファーマーズのご協力のもと、小布施町の秋の味覚として様々な農産物はもちろん、老舗栗菓子屋の栗菓子や地酒などの特産品をご用意。小布施町を丸ごと味わい、体験できます。

是非、お気に入りの“秋の味わい”を発見してみたいはいかがでしょうか？

### 【出店者情報】

#### ① おぶせファーマーズ

おぶせファーマーズは、地の利を生かして育てた農作物を、皆様にお届けしたいと立ち上がった長野県小布施町の農家集団です。毎年ヒルズマルシェにも継続出店中。秋の味覚「ぶどう」「りんご」「栗」「梨」「しめじ」などの農産物を産地直送をご用意いたします。

また、毎回大人気の「いが投げストラックアウト」も実施。“いが”つきの栗を投げて風船を割る、信州らしいゲームです。大人も子供も夢中になること間違いなし！5 回投げて当たった数に応じて信州のお土産をプレゼントいたします。



#### ② 小布施町振興公社

信州・小布施町でとれた旬のフルーツを中心に、選りすぐられた良質のフルーツを使用したジュース、ジャム、はちみつ、栗の甘露煮、フルーツゼリーなどの加工品や生果、野菜を販売しています。今回はヒルズマルシェでも毎年大人気の焼き栗をご用意いたします。



#### ③ 株式会社塩屋櫻井

栗菓子元祖として二百年以上の歴史を誇る塩屋櫻井が、明治に入り創り出した「栗かの子」は、栗を練りあげたあんに蜜栗を入れた、伝統的な純栗のきんとんです。今回は定番の栗菓子と、秋の新栗生もなかを販売いたします。



#### ④ 栗庵風味堂

栗庵風味堂は 1864 年以來、繁忙期に製造工場に応援に来てくださる方、商品を取り扱ってくださる商店などの多くの方に支えられ、小布施の地で事業を行ってきました。原材料から製造過程まで手間を惜しまず、昔ながらの手法にこだわった、自慢の栗菓子をご用意いたします。





ARK HILLS

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

### ⑤ 株式会社桜井甘精堂

文化五年(1808年)に、桜井甘精堂の祖である桜井幾右衛門が創製した「栗落雁」が、小布施の栗菓子のはじまりといわれています。「何より安全」「おいしい」「適正な価格」「ごまかしがない」この4つを信条に、創業二百年の伝統の味と技術を大切にし、ひとつひとつに丹誠をこめた栗菓子づくりを続けてきました。今回は定番の羊羹や栗鹿の子、焼き菓子などをご用意いたします。



### ⑥ 株式会社小布施堂

1900年代より栗の郷として知られる長野県小布施町にて、栗あんをたっぷり使った栗菓子を製造しております。栗だけで練り上げる風味豊かな栗あんを使用し、和洋様々な栗菓子を作り続けています。今回は定番の栗菓子と数量限定の焼き菓子などをご用意いたします。



### ⑦ 有限会社オブセ牛乳

信州、小布施町(おぶせまち)にある「オブセ牛乳」。長野県の北東に位置し、県内でいちばん小さいこの町で、半世紀以上、地元の皆さまに愛されている商品です。創業当時から「牛乳が一番おいしくなる殺菌方法」として、80℃15分間殺菌にこだわり製造しています。じっくり丁寧に殺菌した牛乳は、コクはあるけどさらっとした飲み心地。今回は、自慢の牛乳や新商品のヨーグルト、焼き菓子などをご用意いたします。



### ⑧ 株式会社松葉屋本店

創業は江戸時代。明治初期に小布施に移転し、現在の酒蔵の歴史は200年以上。オレンジ色のレンガ煙突が目目を引く酒蔵では、杜氏が力強くそして繊細に日本酒を生み出しています。大きな和釜で蒸した酒米を使って作った日本酒の美味しさは格別。今回は試飲していただきながらおススメの日本酒をご用意いたします。



### ⑨ 高沢酒造株式会社

明治35年に造られた北信濃のちいさな町のちいさなちいさな酒蔵です。このちいさな酒蔵で蔵人たちが真心込めて醸した酒。蔵人たちが慈しみ育てた酒はやさしい酒になりました。こだわりの銘柄をご用意いたします。ぜひお越しください。



### ⑩ 小布施とうがらし園

「栗と花、北斎の街」で有名な長野県小布施町にある激辛とうがらし専門の小さな農園です。辛いものが好き。唐辛子が好き。ただそれだけの想いから始まりました。唐辛子の魅力に取り憑かれてから早10年。小布施町を栗と激辛のまち、「甘辛(あまから)」町にしたい! そんな想いで唐辛子の魅力を伝えていきます。





## ⑪ 北斎館

信州小布施 北斎館では、肉筆画を中心に、版本や錦絵、北斎が80歳を超えた晩年に手がけた東町・上町の祭屋台天井絵など、葛飾北斎の画業を広くご覧いただけます。今回は当館オリジナルの葛飾北斎グッズを限定販売いたします。

## ⑫ ジリリタ株式会社

夢中で遊び気づけば笑顔で繋がって行く。そんな世界の一助になれるおもちゃづくりを目指している会社です。スラックラインの聖地である小布施町でのご縁をいただき、「SlackRail®というオリジナル商品を開発いたしました。SlackRail®の体験コーナーも設置いたします。ぜひお試しください。

## ⑬ 小布施町役場

栗と北斎と花の町。フルーツと文化の薫る町。江戸後期には千曲川の船運や街道の要所として栄え、人、もの、情報の交流によって独特の文化を形成。葛飾北斎、小林一茶など多くの文人墨客をも惹きつけました。豊かな自然と風土が、特産の栗菓子と宝石のような果物を生み出します。当日は小布施町の観光案内、企業紹介等のPRブースを設置しています。

## ■小布施の旬な食材を使ったキッチンカーグルメも楽しめる！

### ① Pastor

本格アメリカン BBQ のキッチンカー。

メインの付け合わせで、小布施のきゅうりを使ったピクルスと、小布施のじゃがいもを使用したポテトフライを揚げたてで提供いたします。



### ② お菓子屋 TAKARA

米粉 100%のパンと米粉のおやつ専門店。

小布施の栗を使ったモンブランを特別メニューで提供いたします。

中に入れたごろっと栗の渋皮煮が存在感抜群！米粉のクッキータルトはサクサクです。



### ③ スイカシャック

旬なお菓子と美味しい食べ物のお店。

小布施のリンゴをつかったリンゴのタルトを特別メニューでつくります。リンゴの酸味と甘み、アーモンドクリームを、パートブリゼという塩味のあるパイ生地ですっきりじっくり焼き上げます。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

#### ④ fuwari(フワリ)

北欧の人達に親しまれているおやつや、郷土料理を元に考えた北欧クレープをつくるお店です。

小布施の栗をたっぷり使ったトッピングと、シンプルながら美味しい生地で、思わずおかわりしたくなるクレープです。



### ■【特別編】マルシェ発！盆栽のふるさと・さいたま市で盆栽づくりの農村田舎体験

ヒルズマルシェに出店している関東近郊の農家と連携し、農業体験ツアーを行います。今回は、盆栽のふるさとでもある埼玉県さいたま市にある、330年続く農家さんのお宅で、盆栽づくりの農村田舎体験を実施。滋味あふれる田舎食ランチも提供します。広大な土地に広がるお茶畑や竹林、圃場などの農村原風景を楽しみながら、採れたての新鮮野菜の購入も可能です。

開催日:11月4日(月・休)

開催時間:9:50(集合)-14:00(工程終了次第自由解散)

最寄駅:JR 大宮駅東口

JR 武蔵野線・東浦和駅

埼玉高速鉄道(南北線)浦和美園駅

各鉄道駅からバスに乗り、バス停「さぎ山記念公園」で下車

※お車は5台まで収容可能

参加費:5,800円(税込) ※往復の交通費は自己負担です

内容:オリエンテーション

お好みの盆栽苗・鉢の選定

盆栽づくり体験

盆栽の日ごろの管理についてアドバイス

田舎食ランチ(地元産の農薬不使用野菜を使った田舎ランチ)

-終了-

希望者のみ 丸園圃場での農村原風景見学

お買い物コーナーで御土産購入

-解散-

詳細:<https://peatix.com/event/4117628>

※事前予約制

※少雨決行、荒天中止





※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格はすべて税込表示です。

※詳細は WEB サイトでご確認ください。

## ■「秋の大収穫祭」を盛り上げるコンサートも

「ヒルズマルシェ」といえばコンサート。今回の「秋の大収穫祭」では、国立音楽大学卒業生によるコンサートを実施し、美しい音色で会場を彩ります。

時間：①10:30 開演／②12:10 開演(各回 30 分)

※雨天決行、荒天中止

会場：アークヒルズ カラヤン広場

出演：国立音楽大学卒業生による saxophone quartetto



ソプラノサクソ  
山本涼子

アルトサクソ  
藤田暁香

テナーサクソ  
渡邊丈留

バリトンサクソ  
森田奈旺

## ■「ヒルズマルシェ in ARK HILLS」とは

ヒルズマルシェは、2009年にスタートし、今年で14年目を迎える都市型マルシェです。都心に住みながら、関東近郊を中心に全国から集まる質の高い食材と出会い、生産者や出店者とのコミュニケーションを楽しみながら買い物ができるコミュニティーマーケットとして、近隣の住民の方をはじめ地域の皆様に支えられ、毎回多くのお客様にご来場いただいています。今後もアークヒルズエリアならではの、都市における豊かなライフスタイルを提案・発信して参ります。

< 通常開催概要 >

日 時：毎週土曜日 10:00～14:00

場 所：アーク・カラヤン広場

主 催：森ビル株式会社

事務局：株式会社 Agri Innovation Design

H P: <http://www.arkhills.com/hillsmarche/>



## ■本格始動！ヒルズマルシェ優待サービス

9月14日(土)限定で実施した、ヒルズマルシェ優待サービスが、本格始動します！

1回のお買い上げが税込1,000円以上のお客様には、館内の対象レストラン&カフェで割引や特典が受けられるお得なサービスをご用意します。毎週土曜日ヒルズマルシェでのお買い物が益々お得で楽しくなります！

※複数店舗の合算不可

※ヒルズアプリのご登録が必要です

URL: <https://www.arkhills.com/topics/hillsmarche/202401026.html>

## ■「赤坂蚤の市 in ARK HILLS」特別会を10/27(日)に開催

2014年4月にスタートした「赤坂蚤の市 in ARK HILLS」は、出店者様と地域の皆さまに育まれながら運営を継続・発展させ、今年4月に無事10周年を迎えました。10月の回は、皆さまとのle lien＝“ご縁”“絆”に感謝を込めて、特別回として開催いたします。

< 開催概要 >

名 称：第127回赤坂蚤の市 in ARK HILLS

テーマ：le lien～マーケットと人々～

日 時：2024/10/27(日)11:00-17:00

場 所：アークヒルズ アーク・カラヤン広場

H P: [https://www.arkhills.com/akasaka-nominoichi/127\\_in\\_ark\\_hills.html](https://www.arkhills.com/akasaka-nominoichi/127_in_ark_hills.html)

