



PASS THE BATON — PRESS RELEASE —

PASS THE BATON MARKET Vol.2

北海道十勝の気になるクラフト・グルメが勢ぞろい！
お家で観光気分を味わえる「十勝“もったいない”大百貨店」を
7/17(金)～8/2(日) 期間限定でオンラインにて開催いたします！



PASS THE BATONでは企業のデッドストックや規格外品、当時は選ばれず“訳あって”倉庫に眠っていた未活用だったアイテムを集めて販売する「PASS THE BATON MARKET」を昨年末に開催。その第二弾としてローカル、北海道十勝を舞台とした「十勝“もったいない”大百貨店」を7/17(金)～8/2(日)の3週間限定でオンラインにて開催いたします。

PASS THE BATONでは店舗の休業やイベントの中止等で販路が縮小し、行き先を失いモノが溢れている現状を受け、ブランドの根底にある“もったいない”や“困りごと”に向き合い、モノと皆様が出会う場を提供することで、モノが流通する手助けをしていきたいと考えています。

この度開催する「十勝“もったいない”大百貨店」は、昨年夏に二子玉川で開催し約2万人に会場いただいた新たな物産展「十勝大百貨店」のオンライン版として、20社の農家・生産者・作家の方々参加します。通常都内で行われる物産展とは違い、ローカルがおすすめする個人店や地域に根付いた出店企業が集まり普段はその土地でしか味わえない個性豊かな商品が集まります。

チーズ作りの過程でつくられる栄養価の高いホエーをたっぷり飲ませて育ち、脂肪の甘みと柔らかさが特徴の十勝発祥のホエー豚や、新鮮な魚介類、放牧牛乳がふんだんに使われたアイスクリーム、また北海道の美しいハマナスを使ったオーガニックコスメや猟師である店主が自らつくる鹿や熊草のクラフト小物など、地域の特性を生かした珍しい商品を取扱いたします。

まだ届けられていない人たち届けたいという出品者の思いと、知らないなんて“もったいない”ローカルならではの商品を一堂に集め、十勝の魅力を余すところなく詰め込みお届けします。

旅行や観光にも行けずご自宅でご過ごすことが多い今、普段は味わえないご当地ならではの限定グルメやクラフトアイテムを楽しんでみてはいかがでしょうか。

<開催日程>

開催日 2020年7月17日(金)～8月2日(日) ※7月17日(金)は11時オープン

オフィシャルサイト <https://passthebaton-market.com/>

販売サイト <https://online.passthebaton-market.com/>



『十勝 “もったいない” 大百貨店』4つの楽しみ方

1. 超限定！“もったいない” 夜市を開催

十勝ハーフ牛のお肉の端切れや地域に行かないと買えない放牧牛乳、2年熟成の越冬じゃがいもなど、普段は販売しない・地域でしか買えない、ここだけの特別価格など、十勝自慢のおいしい超限定グルメを夜市限定で販売いたします。毎週金曜日の18時～22時の限定開催をぜひお見逃しなく！



2. 生産者による“さまぐれ”セットを販売

昨今の状況により行き場を失ってしまった商品や、その時の収穫状況に合わせて生産者が気まぐれで詰め合わせるセットを販売いたします。産地の応援をしながらおいしいものが味わえるお得なセットが数量限定で登場しますので、ぜひお楽しみください！



3. 観光気分が味わえる!? オンライン収穫ツアーを開催

畑ガイドによる農場ピクニックを行う「いただきますカンパニー」。同社が提供するオンライン収穫体験ツアーではオンライン会議ツール (Zoom) を使い、ライブ配信で畑ガイドが十勝の広大で美しい畑をご案内します！今回は坂東農場のとうもろこし収穫をテーマに、農家さんが収穫している様子や広大な畑の様子が楽しめます。収穫した朝どれとうもろこしが後日ご自宅にお届けされます。ご自宅にいながら気軽に旅行気分が味わえます！




4. 公式SNSで最新情報をチェック！

開催期間中、公式SNSでは出品商品や出展企業様の情報を随時更新していきます。最新情報や出品商品の詳細などはぜひ公式SNSをチェックしてください！

またPASS THE BATON MARKETとして今後予定しているイベントのご案内も更新していきますのでぜひフォローをお願いします！

 passthebaton_market

 Passthebaton-market

 ptb_market



PASS THE BATON
MARKET

十勝大百貨店「10100」とは

— 十勝がなんだか面白そう

「10100」プロジェクトは、北海道十勝 (10) のヒト、モノ、コトなどユニークで多彩な魅力を百個 (100) 紹介するプロジェクト。酪農や農作物だけじゃない、リノベーションしたホテル、アウトドア、作家のセンスが光るクラフト、ロケットベンチャーや農業ITなど今のリアルな十勝を切り取ります。これまで、東京・二子玉川で物産展「十勝大百貨店」を開催 (2019年)、新ガイドブック「十勝の大百科2020」を発行 (2020年)。

十勝の大百科2020 全データ公開中：<https://creative.smiles.co.jp/projects/tokachiguidebook/>



出店企業（一部）



rosa rugosa / オーガニックコスメ

北海道十勝郡浦幌町で、日本原種のバラ“ハマナス”を主原料に北海道原産の天然由来成分にこだわったオーガニックスキンケアブランド。地域の子どものアイデアから地域一丸となって開発、小さな子どもから大人の女性までどなたでも安心して使えと好評です。



HOTEL NUPKA / クラフトビール・雑貨

十勝の街と大自然を旅するホテル”HOTEL NUPKA”。訪れた旅人と十勝の人が集う交流の場となっています。十勝産大麦100%の“旅のはじまりのビール”をはじめ、NUPKAが十勝の生産者、職人の皆様との繋がりの中で見つけた豊かな商品を集めました。



菊池ファーム / アイスクリーム、牛肉

2009年に夫婦2人で始めた牧場。約85頭の牛達を放牧主体でなるべくストレスのない環境で飼育。カフェでは季節ごとに変わる生乳本来の味が感じられるソフトクリームやジェラート、搾乳牛の役目を終えた牛のお肉を使ったハンバーガーなどを提供しています。



十勝野フロマージュ / チーズ、バター

十勝の恵みを受けて育つ牛たちの新鮮で栄養豊富な生乳から美味しいチーズ・乳製品を作っています。「日本人に喜ばれるチーズを」という想いを胸に、本場の製法を使いクリーミーでクセの無いチーズを完成させました。



ノベルズ食品 / 牛肉・牛肉加工品

「十勝ハープ牛」は上士幌町のノベルズという牧場で育てるオリジナル牛。ハープの効能で内臓から元気に育っているため臭みがなく、長く飼うことにより赤身に旨味が増しておいしいお肉に。赤身とサシのバランスがよく、やわらかく味わいのあるお肉です。



めむろプランニング / ジンギスカン

北海道十勝「芽室町」で飲食事業を営む会社「めむろプランニング」。昔からの製法を守り、生の果実等から作る特製ダレに漬けたラム・ジンギスカンは、今でも多くの方々に愛されています。



満寿屋商店 / パン・加工品

創業1950年。十勝で生まれ、十勝で育ち、十勝で愛され続ける心とむむパン屋「満寿屋商店（ますやしょうてん）」。昔ながらの伝統を守りつつ、十勝産食材100%使用を目指し、日々新しい美味しさを追求しています。



いただきますカンパニー / 野菜・ツアー

食卓と畑を結ぶために、農村観光、食育に関わる企画の提案・実施の支援をしています。普段は入ることができない畑を、畑ガイドの説明を聞きながらお散歩するツアー「農場ピクニック」は一番人気の体験。季節によってはとうもろこしやジャガイモの収穫体験もでき、美しい畑の中で食べる十勝の食材は格別の味です。

and more!

PASS THE BATON MARKETとは

NEW RECYCLEをコンセプトに個人から集めた思い出の品物を販売するセレクトリサイクルショップ「PASS THE BATON」では、ブランドの根底にある“もったいない”や“困りごと”に向き合い世の中に紹介していく場として「PASS THE BATON MARKET」を運営し、モノが流通する手助けをしていきたいと考えています。

大量にモノが生み出され消費され、時代と共にモノの価値が変遷する中で、倉庫に残され日の目を浴びることのなかったアイテムや本来届けられることが出来る相手がいるはずなのに届けることが出来なかった地域や文化があります。今まで出会うことが出来なかったなんでももったいない、新たなモノやコトとの出会いはきっと企業や地域も個人も、もっと豊かにしてくれるはず。この活動を通し、PASS THE BATON なの見立てで光を当てなおすことで、誰かにとっての“大事”や“喜び”を作っていきたいと思えます。

出店者募集

出店希望及び本件に関するお問い合わせについてはPASS THE BATON MARKET公式サイトよりお気軽にお問い合わせください。後日、担当者よりご連絡申し上げます。なお、お問い合わせいただいた内容によっては、回答までにお時間を頂く場合がございます。

PASS THE BATON MARKET公式サイト：<https://passthebaton-market.com/>

PRESS CONTACT

eyeheight (アイハイト) 堀内 明 / ah@eyeheight.jp / 090-5209-8660