

【PRESS RELEASE】

報道関係者各位

2022年7月吉日
三井不動産商業マネジメント株式会社

三井アウトレットパーク 横浜ベイサイド 真夏にぴったり！ 訳あり食材を使ったひんやりグルメが大集結

「ひんやり“アウトレットグルメ”フェス」開催！

2022年8月4日(木)～8月7日(日) 11:00～18:00

三井不動産商業マネジメント株式会社(東京都中央区)が運営する三井アウトレットパーク 横浜ベイサイドでは、2022年8月4日(木)～8月7日(日)の4日間、「ひんやり“アウトレットグルメ”フェス」を開催いたします。

三井アウトレットパークでは、今年度、未来のためにできることを考え、お客さま、地域の方々、ご出店者の方々と一緒に取り組む企画「つなげる未来プロジェクト」を実施しており、本イベントはその一環として開催します。味は美味しいけれど、見た目や知名度の問題で一般流通が難しい各地のもったいないアウトレット食材を集めて、夏にぴったりのひんやりグルメをご用意します。また、フードロスを楽しみながら身近に考えられる本イベントは、昨年12月に開催した「アウトレット鍋 フェスタ」の好評を受け、夏時期として初の開催となります。

「ひんやり“アウトレットグルメ”フェス」概要

三井アウトレットパーク 横浜ベイサイドにキッチンカーを集結させ、訳あり食材を使った「ひんやり“アウトレットグルメ”」を、4日間限定で販売いたします！ 食材を提供いただくのは、もったいない食材を無くすべく、日々工夫をされている生産者・企業の皆さまです。

ボリュームのあるご飯ものからカキ氷などのスイーツ、ドリンクなど、食欲が落ちてしまう真夏に食べたいひんやりメニューを幅広くご用意します。1日300食限定で、テイクアウトもしていただけます。ぜひ涼を取りに、三井アウトレットパーク 横浜ベイサイドにお越しください！

■開催場所：

三井アウトレットパーク 横浜ベイサイド
Bブロック1F ハーバーゲート前広場

■開催日時：

2022年8月4日(木)～8月7日(日) 11:00～18:00

※1日限定300食×4日間。

※なくなり次第終了。

※雨天決行・荒天中止となります。



※画像はイメージです。

政府および自治体の協力要請などにより、営業時間、駐車場、利用時間、営業内容に変更が生ずる場合がございます。

ご来館の際には、施設ウェブサイトをご確認のうえお越しください。

当社は今後ともお客さまに安心・安全に施設をご利用いただけるよう、感染症拡大防止に向けたさまざまな取り組みを実施してまいります。

メニュー情報

【カメヤ食堂】

■ 完熟マンゴーかき氷

形が不ぞろいなどの理由で出荷が出来なかった旬のマンゴーを、ふわふわかき氷の上にトッピング。太陽の光をふんだんに浴びて甘さを蓄えた完熟マンゴーの濃密な甘みが楽しめます。(600円)



■ 熟れ熟れパインかき氷

カメヤ食堂名物のふわふわかき氷の上に、熟して市場に出荷されなかったパイナップルで作ったシロップをかけたかき氷。さっぱりとした酸味が夏にぴったり。(600円)



■ 濃厚いちごかき氷

味は美味しいけれど旬を過ぎて売れ残ってしまったいちごを冷凍保存し、シロップに加工。仕上げに、凍らせたいちごを削ってトッピングし、視覚でも楽しめる一品。(600円)



【翠葉商事】

■ さっぱり具だくさん冷やし中華

一部傷んでしまい出荷できなかった旬の野菜や、賞味期限が近づいたイカなどを使用した、特製の冷やし中華。野菜と特製スープで、さっぱりとした味わいの一品。(700円)



■ シャリシャリ豆乳冷やし担々麺

形が不ぞろいなどの理由で市場に出回らなかった葉物野菜や、やや硬さがあるため廃棄されてしまうキャベツの外葉を細かく刻んでひき肉とあえて具材として使用。仕上げに凍らせた豆乳を削り入れており、シャリシャリ食感が楽しめます。(700円)



■ 水餃子と太刀魚のまんぷく冷やし茶漬け

加工中に出たお肉の切れ端をミンチにし「餃子の翠葉」名物の餃子に使用。また、見た目が悪いなどの理由で出荷が難しかった太刀魚を炙ってトッピング。ひんやりした特製出汁と餃子が相性抜群の一品。(600円)



【サンライズシャック】

■ バイサイドアサイーボウル

品質としては問題ないけれど、形が個性的などの理由で出荷されなかったマンゴーなどのフルーツを使用したアサイーボウル。横浜の海をイメージした青色のスムージー入り！(600円)



■ ひんやりフルーツサンド

サイズ違いや見た目が個性的などの理由で出荷しづらいフルーツをふんだんに使用。クリームと特製ゼリーを入れ、ひんやり触感が自慢のフルーツサンド。(500円)



■ しゃりひやフルーツスムージー

成長しすぎたため、一般流通は難しいけれど、より熟して甘くなったバナナなどのフルーツを使用したスムージー。暑い夏に飲みたい、シャリシャリ食感が楽しめる一品。(400円)



※食材の入荷状況によりメニュー内容および食材は変更になる場合がございます。

※テイクアウトも可能。 ※すべて税込価格です。

※お支払いは現金のみ。

※画像はすべてイメージです。

使用食材情報

■ 野菜／果物

企業名	会社概要	提供食材
Bonz farm(ボンズファーム)	所在地：埼玉県羽生市 事業内容：野菜の露地生産・販売	トマト
株式会社丸工商店 (横浜市中央卸売市場)	所在地：神奈川県横浜市神奈川区山内町2番地 青果棟3F 事業内容：青果仲卸業	きゅうり、オクラ
株式会社アグリコネク	本店所在地：東京都新宿区神楽坂6-50 フカガビル1階 事業内容：野菜、果物の販売及び卸業	マンゴー、バナナ、 ブルーベリー、パイナップル、冷凍いちご
藤岡食品株式会社	所在地：神奈川県横浜市神奈川区山内町 1番地 事業内容：野菜・果物の卸し業	キャベツの外葉、大根の葉、きゅうり、 オクラ
JA横浜営農経済センター	所在地：神奈川県横浜市泉区中田西1-12-10 事業内容：野菜の露地生産・販売	米 ※冷やし茶漬けのお米に使用

■ 畜産物

企業名	会社概要	提供食材
株式会社BKO	所在地：東京都中野区上高田3-15-12 事業内容：畜産関係の卸業	鶏肉

■ 水産物

企業名	会社概要	提供食材
朝どれ鮮魚 早鈴直売所	所在地：神奈川県横浜市鶴見区駒岡4-36-22 事業内容：水産関係の直売所経営、仲卸	えい
さかな屋Ocean	所在地：神奈川県横浜市保土ヶ谷区宮田町2-160-1 事業内容：水産関係の仕入れ、販売、卸し業	いか

※提供食材は入荷・栽培状況により変更になる場合がございます。



株式会社アグリコネク
河合洋介さん

見た目や収穫量の問題で行き場を失った野菜に込められた作り手の情熱と味の良さを伝えるべく、作る人と食べる人をダイレクトに繋ぐ八百屋を目指しています！

私は、以前からフードロス問題に強い関心がありました。会社としてもフードロス削減を掲げ、社会貢献に繋がるように邁進しております。本イベントへの参加によって、少しでも皆さまへの認知度が広がったら嬉しいです。

株式会社BKO
大久保英憲さん



【ご参考情報】

三井アウトレットパーク 横浜ベイサイド出店店舗フードロス削減の取り組み

■ RIEDEL THE CELLAR Ginza



味・品質は変わらない、ラベル不良商品を販売しています。

■ リンツ ショコラ ブティック&カフェ



賞味期限間近なものを販売。通常店舗では店頭で並べることができない箱の破損品などを販売し、ロスを減らしています。

■ VANILLABEANS BAYSIDE



クッキーの割れや大きさ、色むらなどの理由で味に問題はないが正規品として使えなくなってしまった食材をアイスに混ぜて、美味しく再活用しています。

■ 成城石井



品質上の問題はないものの、ラベルに傷などがついた商品をお値打ち価格で販売することで、フードロス削減に繋がっています。

■ 回転寿司 函館まるかつ水産



日持ちしない食材が多いため、夕方からお弁当の割引販売を実施するなど、できるだけロスを出さないよう工夫しています。

■ 春水堂



賞味期限が近く、ロスになりそうなお茶を試飲茶としてお客さまにご提供しています。

※画像はすべてイメージです。

三井アウトレットパーク つなげる未来プロジェクト

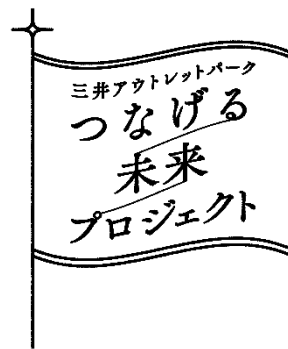
■プロジェクト概要

旗艦施設である三井アウトレットパーク ジャズドリーム長島の20周年、
そして三井アウトレットパーク 木更津の10周年。

2022年、三井アウトレットパークは大きな節目を迎えます。

世界がSDGsの達成に向けて動き出しているなか、
アウトレットモールがその未来のためにできることは何なのか。

三井アウトレットパークではこの節目の年に、
改めてわたしたちが未来のためにできることを考え、
お客さま、地域の方々、ご来店者の方々と一緒に新たな取り組みを始動いたします。



※詳細は特設ウェブサイトをご確認ください。

特設サイトURL : https://mitsui-shopping-park.com/mop/special/2204_miraipj/

【本プロジェクトについての問い合わせ先】

三井不動産商業マネジメント株式会社 アウトレット運営本部 運営室 運営統括課

野村玲衣実・神野愛子 (mop@mf-shogyo.co.jp)

※画像はイメージです。

<「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」について>

当社グループでは、これまでも施設ごとに新型コロナウイルス感染対策を徹底してまいりましたが、今後新たな変異株が流行した場合においても安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産 9 BOX 感染対策基準」を策定しました。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社は引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

※参考リリース : https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準

