

日比谷エリアのテーマは「日比谷で味わう、東京食べものがたり」 「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」 10月24日(金)より開催

東京産食材を販売するマルシェなどを実施。期間限定の特別メニューもご用意。

東京味わいフェスタ2025実行委員会は、新鮮で高品質な東京産食材を使った料理を味わう体験を通じて農林水産業の多彩な魅力を発見できるイベント「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」を、2025年10月24日(金)から26日(日)の3日間、丸の内・日比谷・有楽町・豊洲の各エリアで開催します。日比谷エリアでは、日比谷仲通り周辺・東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ、日比谷公園他が会場となり、“日比谷で味わう、東京食べものがたり -Flavors & Storys-”をテーマに、東京産食材を味わい新たな食体験を楽しめる多彩なコンテンツを展開いたします。

【公式サイト】：<https://www.tasteoftokyo-ajiwaifes.jp>

【開催概要】

- イベント名称：「東京味わいフェスタ2025 (TASTE of TOKYO)」日比谷エリア
- 開催期間：2025年10月24日(金)・10月25日(土)11:00～20:00※会場により異なります。
10月26日(日)11:00～17:00※会場により異なります。
- 開催場所：日比谷仲通り周辺／東京ミッドタウン日比谷／日比谷シャンテ／日比谷公園 他
- 主催：東京都、東京味わいフェスタ2025実行委員会
- 実施内容：東京産野菜やフルーツなどの販売／料理研究家による美食セミナー／東京産食材とともに新たな食の体感を楽しめるワークショップ／東京産食材を活用した特別メニューの提供 等

東京の食の魅力に出会える「マルシェ」を展開

日比谷仲通りで、東京産の新鮮な野菜やフルーツ、東京ブランドのグルメな逸品を取り揃えた「**marché TOKYO**」を実施。府中市・調布市・狛江市の農産物を取り扱うJAマインズから届いた黒米うどんやジャム、はちみつのほか、都内の人気スイーツショップの焼き菓子、こだわりブランドのコーヒーやハーブドリンクなど、魅力的なアイテムが盛りだくさんにお目見えします。

「美容×美食」を実現できるレシピを集めたレシピカードのプレゼントや、人気料理研究家ワタナベマキさんがセレクトした調味料などの販売コーナーもご用意しています。



キッチンカーが東京産食材を活用した特別メニューを販売

日比谷仲通りには5台のキッチンカーも集結。東京産食材を使ったオリジナルメニューや、こだわりのドリンクを取り揃えています。

・KUKUTANA



・Dip de Churros



・WEP SHOP



・Sessanta.



・Drink kitchen car



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局

担当：大津山・吉岡・斉藤

携帯090-1814-7584 MAIL: ajiifes_hibiya@linknot.co.jp

人気飲食店が東京産食材の美味しさを堪能できる特別メニューを提供

期間中の10月24日(金)から10月26日(日)、日比谷エリアの飲食店では東京産食材を使用した特別メニューを販売します。東京ミッドタウン日比谷、日比谷シャンテ、日比谷公園 などの人気飲食店がイベントとのコラボレーションに参加します。

コラボ飲食店で対象メニューをご注文いただいた方には、東京産新鮮野菜のプレゼントも。(税込1,000円以上お支払いの方が対象。数量限定で、なくなり次第終了となります)

<東京ミッドタウン日比谷>

・Morceau/2F



東京野菜の彩りサラダ
1,320円
自家製アップルティー
ソーダ 1,100円

・天ぶら 天寅/2F



TOKYO X天 油淋タルタル
880円
TOKYO BLUES ゴールデン
エール 1,200円

・Värmen/2F



東京ブッターと馬肉、
無花果のタルタル 2,400円
CAVE D'OCCI 2024 ファンビー 赤
CAVE D'OCCI 2024 ファンビー ロゼ泡
各1,200円

<日比谷シャンテ>

・韓日々/B2F



四季を感じる畑の恵み
『ハンメル特製チヂミ』
2,480円
マッコリ 680円

<日比谷周辺店舗>

・GOPAN-GINZA-



東京柿キーマ 1,000円
ブルーベリースムージー
550円

・くすの木



茄子のしぎ焼き 880円
澤乃井 ひやおろし 1,200
円

・イタリアンダイニング DONA 日比谷店



東京江戸川小松菜と大粒
牡蠣の醤油バター風味
1,530円
オイスターベイソーヴィニ
ヨンブラン 4,500円

<日比谷公園>

・日比谷松本楼



シェフズスペシャル
3,200円

・ニユートーキョービヤ ホール 数寄屋橋本店



～神津島産～ 金目鯛の
ヴァプール
千住ねぎ仕立て昆布水
TOMATOソース 1,980円
サッポロ生ビール
黒ラベル(グラス) 590円

・お好み焼き・鉄板焼88 パチパチ



トウキョウX入りこだわり
焼きそば 1,200円
生ビール 780円

・帝国ホテル 東京 「The Rendez-Vous AWA」



東京産ブルーチーズと
季節のフルーツ 1,500円
シャンパーニュ グラス
1,900円

その他、食の楽しさを体感できるコンテンツが満載

人気料理研究家ワタナベマキさんによる美食セミナーや、カラダと心が喜ぶ食の体感を楽しめる3つのワークショップを日替わりで実施。
詳しくは、10月10日発信のプレスリリースをご参照ください。

【10/10(金)配信 プレスリリース】

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000170082.html>



ワタナベマキさん

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「東京味わいフェスタ2025(TASTE of TOKYO)」日比谷エリア 事務局

担当: 大津山・吉岡・斉藤

携帯090-1814-7584 MAIL: ajifes_hibiya@linknot.co.jp