



“欲しいものを、グラム単位で必要な分だけ” 量り売りでフードロスの削減を目指す、地球にもお財布にも優しいSDGsマルシェ 「丸の内 grammeグラム Marchéマルシェ 2022」開催

三菱地所株式会社

2022年06月03日

三菱地所株式会社は、「食」を通じて個人の成長や幸せと向き合う機会の創出を目指す「EAT&LEAD」プロジェクト※1の一環として、株式会社寺岡精工、一般社団法人青空市場と協力し、無駄なく消費する量り売りをテーマに、グラム単位で商品の購入ができるマルシェ「丸の内 gramme Marché 2022」を6月15日（水）～17日（金）の3日間で開催します。



▲過去開催時の様子

開催期間：2022年6月15日（水）～17日（金） 各日11:00～19:00（予定）

開催場所：丸ビル1階マルキューブ

今年も多様なラインナップが丸ビル1階マルキューブに集結。天然酵母を使った無添加食パンを販売する「Shimizu Chef. Lab」、宮内庁御用達のコーヒー豆を提供する「珠屋小林珈琲」、一般社団法人青空市場によるオーガニック野菜を取りそろえた店舗など、こだわりが詰まった食品を扱うお店が登場します。

また、丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）を起点として、SDGs達成に向けた活動を推進する「大丸有SDGs ACT5」※2からも、都市と地方の生産と消費のあり方を変えることを目指す株式会社4Natureフォーネイチャーと共同して、各家庭から出たごみを堆肥として有効活用することも出来る仕組み「CSA LOOP」の提携農家による出店を行うなど、環境にも人にも優しい商品を扱うお店も複数出店予定です。

三菱地所株式会社は、「EAT&LEAD」プロジェクトを通して、消費という生活に欠かせない行動をもとに、私達を取り巻く解決すべき課題について目を向けるきっかけを創出します。

【※1「EAT&LEAD」プロジェクトとは】



生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという想いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。

EAT&LEAD詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

【※2「大丸有SDGs ACT5」とは】



大丸有を起点として、大丸有内外の企業・団体が連携し、SDGs達成に向けた活動を推進するプロジェクトとして、2020年に始動しました。

「サステナブルフード」「環境」「WELL-BEING」「ダイバーシティ&インクルージョン」「コミュニケーション」の5つのテーマを設定し、具体的なアクションを通じて、社会課題の構造的な問題を明らかにするとともに、社会課題解決型コミュニティの形成をミッションとしています。今後も、5つのテーマをベースに本取り組み発の様々なプロジェクトやソリューションが生まれていく姿を目指します。

また、2021度からは個人の行動変容促進を目的とした「ACT5メンバーポイントアプリ」も導入し、より多くの方々がアクションに参加できる仕組みを構築しています。

大丸有SDGs ACT5公式サイト：<https://act-5.jp>

「丸の内 gramme Marché 2022」開催概要

開催日時：2022年6月15日（水）～17日（金） 各日11:00～19:00（予定）

開催場所：丸ビル1階マルキューブ

主 催：丸の内グラムマルシェ実行委員会

※以下、括弧内の4企業にて構成。

(三菱地所株式会社、株式会社寺岡精工、一般社団法人青空市場、三菱地所プロパティマネジメント株式会社)

後援：千代田区、千代田区観光協会、ニッポンフードシフト

【「丸の内 gramme Marché 2022」出店店舗一覧】



バルクフーズ

高品質な商品・価値のある商品をメインに、ナチュラルやオーガニックなどの食品を中心に約200種類以上の食品を品揃えています。お客様のライフスタイルに合わせ、必要なものを必要な量だけ1gから計ってお買い物がいただけます。

<主な商品>

ナッツバター、トレイルミックス



珠屋小林珈琲

東京都京橋にて創業以来 85 年、厳選された豆と長年培った焙煎技術で最上級の珈琲を作り続けており、現在国内で唯一、宮内庁主宰の園遊会や晩餐会に珈琲を提供しております。

<主な商品>

ロイヤルブレンド 200g、スペシャルティブレンド、1Cup Drip blend 5p 他



Shimizu Chef. Lab

天然酵母のもちふわ無添加食パン「天使のほっぺ」は加水率 140%！一般の食パンの2倍以上の水分量で低温熟成させた食パン。添加物や白砂糖不使用で美味しさにもとことんこだわった究極の食パン。グルテンフリーの「カカオシリーズ」はしっとりしたカカオのkokにカカオニブのザクザク食感がたまらなく美味しい！

<主な商品>

天使のほっぺ、カカオカヌレ、クリームチーズあんパン



CSA LOOP

帰り道の買い物要らず！一定期間のお野菜を先払いすることで年間を通して新鮮で安心なお野菜を農家から手渡しする「CSA LOOP」。大丸有エリアからは、わたなべ農園（千葉県山武市）、Organic farm せつせと畑（埼玉県所沢市）、マーフィーズファーム（茨城県結城市）が旬のお野菜を販売。

<主な商品>

にんにく、葉付きピーズ、葉付きにんじん、季節のお野菜 他

●グラムマルシェ他出店店舗

青空市場（レモン、さくらんぼ他）／つくばきくらげ販売（きくらげ）／伊奈京（鹿児島県知覧産荒茶、紀州南高梅はちみつ漬他）／道の駅北前船松前 一般社団法人海共舎（松前産・天然春採れふのり他）／田村商店（ナッツ類他）／はるセクション（パッションフルーツ、レモン他）／日本の御馳走えん（お出汁他）／FARINA（パン他）

【グラムコンテスト Supported by ビオセボン】を開催



▲グラムコンテスト イメージ

フランス発のオーガニックスーパーマーケット「ビオセボン」とコラボし、ヨーロッパのマルシェに並んでいるようなワゴンのはかりを使ったゲームイベントを開催します。

決められた重さをピッタリ量っていただき、ピタリ賞やニアピン賞が出たらビオセボンの人気商品をプレゼント。量り売りでの買い物が好きな方々はもちろん、まだ経験したことがないという方にも、“量る”ことの楽しさや魅力を体験いただけます。

*参加条件：グラムマルシェでお買い上げ1,000円（税込）以上の方

<参考情報>

株式会社寺岡精工 TERAOKA

寺岡精工は、祖業である「はかり」をはじめ、世界初、業界初の製品を数多く世に送り出しながら、新しい常識を創造してきました。4つのビジネスフィールドである【流通小売】【食品製造・加工】【製造・物流】【飲食・専門店】、そして【サポートサービスとクラウドサービス】

で、お客様のビジネスをバックアップしています。「GRAMマルシェ」では寺岡精工の最新の「はかり」が生産者様とお客様とのコミュニケーションをサポートします。

一般社団法人青空市場  青空市場

俳優：永島敏行氏を実行委員長として、2005年2月に設立。都市に生産者と消費者が直接交流する場を作ることを目指し、様々な場所にてマルシェを開催。2011年より東京駅前 行幸地下通路にて、毎週金曜日に「丸の内 行幸 マルシェ×青空市場」を開催中。

本イベントでは、マルシェを企画運営します。