～丸の内から発酵食で心も、身体も、健康に。人も、まちも、元気に～

EAT＆LEAD「HAKKO MARUNOUCHI 2022」開催 2022年１月11日から3月31日にかけて４つのプログラムを実施

三菱地所株式会社　　2022年01月06日

三菱地所株式会社は、2021年6月より推進している「EAT＆LEAD」プロジェクト※１の一環として、2022年1月11日（火）～3月31日（木）の期間、「丸の内から発酵食で心も、身体も、健康に。人も、まちも、元気に」をテーマに、日本の食文化の「発酵」を通じて私たちの心身の健康や地球環境と私たちのウェルネスな関係について学ぶ「HAKKO MARUNOUCHI 2022」を開催します。

「HAKKO MARUNOUCHI 2022」では、EAT＆LEADプロジェクトの活動拠点である、昨年7月に東京駅日本橋口前にオープンしたTOKYO TORCH 常盤橋タワー３階「MY Shokudo Hall & Kitchen」において、4つのプログラムを展開します。

【4つのプログラムの特徴】

①みそスープBAR
免疫力UPやサステナブルな食材活用、被災地支援など「誰かのためになる一杯」をテーマに、一流料理人 らがプロデュースした極上のおむすびとお味噌汁を提供。

②HAKKO RESTAURANT
料理人と発酵のプロフェッショナルらをお招きし、各テーマに寄り添ったお料理をおいしくいただきながら、 食の課題を知り・学ぶ一夜限りのスペシャルテーブルをご用意。

③HAKKO WORKSHOP
人気の麹やヴィーガンキムチなどをつくる、“手づくりならではの楽しみ”を体感できる講座がラインナップ。

④HAKKO TEAM BUILDING
人気料理人らをナビゲーターに迎え、キッチンを舞台とした少人数制のスペシャルなチームビルディング料 理教室を開催。

「EAT＆LEAD」は2008年に「食育丸の内」としてプロジェクト発足以来、「食」にまつわる様々なイベントを通し、多くの人へ、食べることから見えてくる私たちの暮らしや人生の在り方について考える機会を提供してきました。今後も、東京・丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）を訪れる人や働く人、一人ひとりの健康を整えていくことで、まち全体を健康で生き生きと働ける場所へと整え、さらに日本全体にその輪を広げていき、全ての人が自分らしく活気にあふれて働くまちの実現を目指してまいります。

「HAKKO MARUNOUCHI 2022」概要 本企画では、コロナ禍で免疫力を高める食事が再び注目されている今、発酵食にスポットライトを当て、 4つのプログラムを展開します。

みそスープ BAR

免疫力 UP に加え、サステナブルな食材活用、被災地支援など「誰かのためになる一杯」をテーマに、一流料理人らが極上のおむすびとお味噌汁をプロデュースします。

PROGRAM.2
HAKKO RESTAURANT

料理人と発酵のプロフェッショナルらをお招きし、各テーマに寄り添ったお料理をおいしくいただきながら、食の課題を知り・学ぶ一夜限りのスペシャルテーブル。

PROGRAM.3
HAKKO WORKSHOP

人気の麹づくりやヴィーガンキムチづくりなど、手づくりならではの楽しみを体感できる講座がラインナップ。HAKKO をテーマに参加者同士の仲も深まるはず。

PROGRAM.4
HAKKO
TEAM BUILDING

人気料理人らをナビゲーターに迎え、キッチンを舞台とした少人数制のスペシャルなチームビルディング料理教室を開催します。

期　　間：2022年１月11日（火）～3月31日（木）

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー３階「MY Shokudo Hall & Kitchen」・一部オンライン

公式URL: https://shokumaru.jp/hakkomarunouchi2022/

申込受付：https://eat-and-lead.peatix.com/

主　　催：三菱地所株式会社

企画協力：
みそスープBARテーマ②
HAKKO RESTAURANTテーマ②
HAKKO TEAM BUILDINGテーマ②

「海のレシピプロジェクト」

みそスープBARテーマ④
HAKKO TEAM BUILDINGテーマ④

「DELISH KITCHEN　さすてな食堂」

■PROGRAM.1：みそスープBAR

期　　間：2022年1月11日（火）～3月31日（木）
内　　容：各テーマに合わせ人気料理人が監修したお味噌汁とおむすびを毎月1種類ずつ販売します。

テーマ①：日本の食文化「発酵」の次の世代につなぐ「我がまちの発酵食」愛媛編

期　　間：2022年1月11日（火）～2月28日（月）

監　　修：たべものさし 村上 友美さん

テーマ②：発酵料理で味わう大分の里山里海ｆ ｅ ａ ｔ ． 海のレシピプロジェクト

期　　間：2022年2月1日（火）～3月31日（木）

監　　修：八雲茶寮 総料理長、FOOD NIPPON代表 梅原 陣之輔さん

テーマ③：震災から11年、災害・風評被害の解決の一歩 福島の春を感じさせるおむすび＆お味噌汁

期　　間：2022年3月1日（火）～3月31日（木）

監　　修：フレンチ割烹ドミニク・コルビオーナーシェフ ドミニク・コルビさん

テーマ④：おうちのフードロスを考える おむすび＆お味噌汁

期　　間：2022年3月1日（火）～3月31日（木）

監　　修：DELISH KITCHEN/さすてな食堂

■ PROGRAM.2：HAKKO RESTAURANT
内　　容：実際に食事をしながら食のストーリーについて学ぶレストランを各月1日限定で開催します。

時　　間：18:00開場/18:30開演/20:00終了

定　　員：各回先着20名 ※Peatixでの事前予約制

参加費：5,000円（税込）※3品程度のプチコース、ワンドリンク付

テーマ①：日本の食文化「発酵」を次の世代につなぐ

開催日：2022年1月21日（金）

監　　修：たべものさし 村上 友美さん 味噌蔵・井伊商店3代目当主 井伊 友博さん メニュー：麦味噌など愛媛ならではの発酵食を使ったショートコース

▲村上友美さん（左）井伊友博さん（右）

テーマ②：海辺の風土が育む、料理とものがたりfeat.海のレシピプロジェクト

開催日：2022年2月25日（金）

監　修：八雲茶寮 総料理長、FOOD NIPPON代表 梅原 陣之輔さん こうじ料理研究家 浅利 定栄さん、音楽家 青柳 拓次さん

メニュー：大分県の食材に触れる、里山里海ショートコース

▲梅原陣之輔さん（左）浅利定栄さん（中）
青柳拓次さん（右）

テーマ③：震災から11年、災害・風評被害の解決の一歩

開催日：2022年3月18日（金）

監　修：フレンチ割烹ドミニク・コルビ オーナーシェフ ドミニク・コルビさん
ばんだいジオファーマーズ・吉村 和也さん（和屋）
鈴木 翼さん（天授ファーム）

メニュー：福島県の食材を使った、春を感じるショートコース

▲ドミニク・コルビさん（左）吉村和也さん（中）
鈴木翼さん（右）

■PROGRAM.3：HAKKO WORKSHOP

内　容：発酵のスペシャリストを講師に迎え、実際に手を動かしながら発酵食の知識を養うワークショップを行います。職場の同僚やご友人同士など複数名で参加すると参加費から1人あたり500円の割引特典が受けられる「ペア割」「チーム割」もご用意。コミュニケーション不足解消やチームビルディングの機会としても活用いただけます。

定　員：会場参加 各回先着10名、オンライン参加 各回先着30名

参加費：6,000円（税込）

※材料代・お食事代含む

※オンライン参加の場合は材料費・送料含む

※Peatixでの事前予約制（申込締め切りはPeatixをご覧ください）

テーマ①：おいしいお出汁の取り方ワークショップ

日　時：2022年1月27日（木）19:00～20:30 ※会場のみ

講　師：料理家 大黒谷 寿恵さん

テーマ②：ヴィーガンキムチづくりワークショップ

日　時：2022年2月8日（火）19:00～20:30 ※会場のみ

講　師：料理研究家・管理栄養士 舘野 真知子さん

▲大黒谷寿恵さん（左）舘野真知子さん（右）

テーマ③：寒仕込み・米麹のお味噌づくりワークショップ

日　時：2022年2月10日（木）19:00～20:30 ※会場のみ

2022年2月12日（土）15:00～16:30 ※会場・オンライン

講　師：料理家 大黒谷 寿恵さん

テーマ④：塩麹づくりワークショップ -おいしい塩糀の活用レシピも！

日　時：2022年3月23日（水）19:00～20:30 ※会場のみ

2022年3月26日（土）15:00～16:30 ※会場・オンライン

講　師：こうじ料理研究家 浅利 定栄さん

■PROGRAM.4：HAKKO TEAM BUILDING

内　容：人気料理人らをナビゲーターに迎え、キッチンを舞台とした少人数制のスペシャルなチームビルディング料理教室を計5回開催します。

時　間：各日18:00～19:30

定　員：1組限定（5名まで）

参加費：おひとり6,000円（税込）

※材料代・お食事代含む

※Peatixでの事前予約制

テーマ①：愛媛の旬を発酵食でさらに美味しく

日　程：2022年1月20日（木）

講　師：たべものさし 村上 友美さん

テーマ②：海を感じる、作る、味わう！演劇メソッドを用いた海の幸クッキング

日　程：2022年2月15日（火）

講　師：料理家 大黒谷 寿恵さん

テーマ③：日々のごはんに発酵食を取り入れよう

日　程：2022年2月18日（金）

講　師：MY Shokudo Hall & Kitchen ナビゲーター

テーマ④：東北・味覚のレッスン -自宅のキッチンから思考を考える-

日　程：2022年3月17日（木）

講　師：フレンチ割烹ドミニク・コルビ オーナーシェフ ドミニク・コルビさん

テーマ⑤：DELISH KITCHEN 食材活用術 おうちの冷蔵庫からフードロスを考える

日　時：2022年3月25日（金）

講　師：DELISH KITCHEN/さすてな食堂

【参考】
■TOKYO TORCHが目指すまちづくり

かつて江戸城へ向かう表玄関である常盤橋御門があったTOKYO TORCH街区は、常に社会の要請に応えるまちとしての役割を果たしてきました。現在の常盤橋街区は、1960年代に、下水ポンプ所・変電所等のインフラ施設との複合開発が進められ、当時、東洋一の規模を誇るといわれた日本ビルをはじめとしたオフィスビルが建設されたことで、日本の経済成長を支える街としての地位を築きました。

現在進めております10年超の期間にわたる再整備においても、その思想を受け継ぎ、「日本を明るく、元気にする」をプロジェクトビジョンとし、日本を明るく照らす希望の灯りのような存在でありたいという想いを持ち、事業を推進しております。

プロジェクトビジョンの実現に向けて新たに生まれ変わるTOKYO TORCHが果たすべき役割については、以下の3つと捉えています。

東京・日本の魅力を発信

再び世界からたくさんの人々が訪れる東京・日本の玄関口となるべく、この場所でしか体験できない東京・日本の魅力を発信

ワーク・ライフ・インテグレーションを推進

ポストコロナ時代で、より一層重要視されるワーク・ライフ・インテグレーションを後押しし、 都市で過ごす人々の人生100年を豊かにするコンテンツ・サービスを提供

ONE TEAMで東京・日本をリードするまちづくりを体現

開発段階から、本プロジェクトに共感する企業、地方自治体、個人の輪を広げ、 ONE TEAMでこれからの東京・日本をリードするまちづくりを体現

■第一弾プロジェクト常盤橋タワーにおけるチームビルディングプログラム

昨年7月に開業したTOKYO TORCHの第一弾プロジェクト常盤橋タワーでは、プロジェクトビジョンを体現する様々な取り組みを行っております。中でも、3階に展開する就業者の共用サービススペースとして整備するカフェテリアラウンジ「MY Shokudo」では、利用される方々の健康をサポートしながら、コミュニケーションを促進するための様々なプログラム、サービスを提供しております。

本企画では、終日一般向けに開放しキッチン付きのホールスペース「MY Shokudo Hall & Kitchen」にて、調理を通じて感覚を共有していくことにより、他者への気遣い力を高め、チーム力を高める機会として、EAT&LEADのメソッドを盛り込むチームビルディングプログラムを提供してまいります。