

第3回 テルミナ×江戸東京野菜フェア開催のお知らせ

- JR 錦糸町駅ビル「テルミナ」(株式会社錦糸町ステーションビル、代表取締役社長:山際 貞史)では、2017年8月25日(金)から9月18日(月・祝)までの期間、「第3回 テルミナ×江戸東京野菜フェア」を開催します。
- 期間中は、墨田区にゆかりの「寺島なす」をはじめ、「滝野川ごぼう」「内藤かぼちゃ」「内藤とうがらし」等、東京を発祥起源とする伝統野菜“江戸東京野菜”を使用したフェア限定メニューや惣菜の販売、青果専門店「九州屋」での野菜販売を行います。
- また、8月26日(土)には、江戸東京野菜コンシェルジュ協会の「専門家によるトークショー」、江戸東京野菜を使ったワークショップ「野菜スタンプでトートバッグを作ろう」、九州屋店頭での「試食実演販売」を実施し、さまざまな切り口で、“江戸東京野菜”の魅力をお伝えします。
- テルミナでの開催は2015年秋の第1回から今年で3年目となる江戸東京野菜フェアですが、今年は飲食・食品の15店舗が参加。種を通して受け継がれ続けてきた江戸東京野菜を味わい、その歴史や復活の取り組みを知っていただく身近な機会として、毎年お客様はもちろん、シェフや料理人の方々からも好評を博しています。

【実施概要】

名称:第3回 テルミナ×江戸東京野菜フェア

期間:2017年8月25日(金)~9月18日(月・祝)

(1)江戸東京野菜フェア限定メニュー、惣菜の販売

テルミナ5階「たべテル」、テルミナ2「ダイナー」、テルミナ3の各館より飲食12店、テルミナB1階 食品フロア「FOOD GARDEN」より「CFDelic」、 「華家名彩」の惣菜2店が参加し、フェア限定メニュー、惣菜を販売します。

(2)江戸東京野菜の販売

テルミナB1階 食品フロア「FOOD GARDEN」の青果専門店「九州屋」で、フェアメニューで使用される江戸東京野菜のほか、季節限定で入荷予定の江戸東京野菜の販売を行います。

(3)江戸東京野菜に親しむイベントの実施

8月26日(土)には「専門家によるトークショー」、「野菜スタンプでトートバッグを作ろう」、「試食実演販売」を実施し、江戸東京野菜の歴史についてのお話や、実際に触れることを通して、東京の伝統野菜“江戸東京野菜”の魅力を知っていただくイベントを実施します。

【参加店一覧】 計 15 店

◇テルミナ 5 階 レストランフロア「たべテル」

つきじ 植むら〈日本料理〉、雲龍一包軒〈中華料理〉、築地玉寿司〈江戸前寿司〉、Cielo y Rio ヒガシ〈トラットリア・ピッツェリア・カフェ〉、とんかつ ぴん〈とんかつ〉、HOMELLA〈グリルダイニング〉、吉祥庵〈そば・うどん〉、天ぷら 船橋屋〈天ぷら〉、なんくるないさー〈沖縄料理〉、おぼん de ごはん〈定食&カフェ〉

◇テルミナ2ダイナー

そばじくそば

◇テルミナ3

酒・肴 四季の蔵〈居酒屋〉

◇テルミナ B1 階 食品フロア「FOOD GARDEN」

九州屋〈青果〉、華家名彩〈総合惣菜〉、CFDeli〈デリカテッセン〉

【イベント内容】

○「専門家によるトークショー」

8 月 26 日(土) 14 時 00 分～14 時 40 分

(テルミナ 5 階 レストランフロア「たべテル」 エスカレーター前)

江戸東京野菜コンシェルジュ協会 会長 大竹道茂さんと、同協会理事 野菜ソムリエプロの上原恭子さんによる、江戸東京野菜の歴史や復活の取り組み、野菜の特徴や食べ方にまつわるトークショー。参加無料、先着 50 名に江戸東京野菜のプレゼント付。



江戸東京野菜コンシェルジュ協会
大竹 道茂さん 上原 恭子さん

○「野菜スタンプでトートバッグを作ろう」

同 11 時 00 分～16 時 00 分 (テルミナ 4 階 テルミナひろば)

自然からのメッセージを汲み取りつつ、葉っぱ・木の実・野菜をありのまま丹念に描き上げる葉画家(ようがが) 群馬直美さんによるワークショップ。江戸東京野菜のいろいろな形を使った野菜スタンプで、お子様から大人まで、アートなトートバッグ作品を制作できます。

参加無料(税込 500 円以上の当日お買上げレシート提示で 1 名参加)、先着 50 名。



葉画家(ようがが)
群馬 直美さん

○「野菜ソムリエプロ 上原さんによる試食実演販売」

同 16 時 00 分～17 時 00 分 (テルミナ B1 階 九州屋)

江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事で、野菜ソムリエプロの資格を持つ上原恭子さんによる試食実演販売。

流通量が少なく、一般家庭ではなかなか入手できない江戸東京野菜について、和野菜ならではの料理の方法や美味しいレシピを、試食しながら教えていただけます。参加無料、試食はなくなり次第終了。

【フェア限定メニュー一覧】 ※メニューは数に限りがございます。

<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>つきじ 植むら 〈日本料理〉 江戸東京野菜 天重セット</p> 	<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>雲龍一包軒 〈中華料理〉 寺島なすの土鍋ご飯</p> 
<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>築地玉寿司 〈江戸前寿司〉 寺島なすのにぎり</p> 	<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>Cielo y Rio ヒガシ 〈トラットリア・ピッツェリア・カフェ〉 滝野川ごぼうのフリット 牛肉のタリアータサラダ</p> 
<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>とんかつ ぴん 〈とんかつ〉 内藤かぼちゃのプリン 寺島なすのコンポートソース</p> 	<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>HOMELLA 〈グリルダイニング〉 神のカキと内藤とうがらしのアヒージョ</p> 
<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>吉祥庵 〈そば・うどん〉 江戸東京野菜と海老、穴子の天せいろ</p> 	<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」</p> <p>天ぷら 船橋屋 〈天ぷら〉 江戸東京野菜天丼</p> 

<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」 なんくるないさー〈沖縄料理〉 寺島なすとゴーヤの味噌炒め</p> 	<p>◇テルミナ 5 階レストランフロア「たペテル」 おぼん de ごはん〈定食&カフェ〉 東京産寺島なすと秋野菜のピリ辛肉味噌定食</p> 
<p>◇テルミナ2ダイナー そばじ〈そば〉 寺島なすと揚げ出し豆腐の煮浸し</p> 	<p>◇テルミナ3 酒・肴 四季の蔵〈居酒屋〉 内藤かぼちゃ饅頭と寺島なすの揚げ出し／ あべ鶏のオープン焼 内藤かぼちゃと寺島なす添え</p> 
<p>◇テルミナ B1 階 食品フロア「FOOD GARDEN」 華家名彩〈総合惣菜〉 寺島なす天 南蛮あんかけ</p> 	<p>◇テルミナ B1 階 食品フロア「FOOD GARDEN」 CFDeli〈デリカテッセン〉 寺島なすの南蛮漬け</p> 

【江戸東京野菜について】

江戸東京野菜とは江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するもので、その特徴は固定種にこだわっていることです。種を蒔き、食し、種を採って蒔くことを繰り返し、ものによっては江戸期から種を通して命が今日まで伝えられてきました。この度、フェアで取り扱う野菜は、下記 5 種類です。

「寺島なす(蔓細千成ナス)」

享保 20 年(1735 年)の『続江戸砂子温故名跡志』に、「寺島茄子 西葛西の内也。中の郷の先、江戸より一里余」と記され、江戸時代中期には寺島村(現在の墨田区西部)特産の江戸ナスとして有名になった。2009 年 5 月、墨田区立第一寺島小学校の開校 130 周年記念事業として、寺島なすの復活栽培がおこなわれ、現在では東向島商店街にて栽培されている。



「滝野川ごぼう」

日本には中国から薬草として伝来したが、江戸時代元禄期(1688年～1704年)に滝野川(現在の北区滝野川)の鈴木源吾により改良され、野菜として食べられるようになった。現在、市場流通しているゴボウの約9割は滝野川系のゴボウといわれている。



「内藤かぼちゃ」

信州高遠藩の城主内藤清成が徳川家康から授かった屋敷(現在の新宿御苑)で栽培されていた野菜。甲州街道の一番目の宿場として内藤新宿が出来た頃には宿場町の名物となった。昭和40年代(1965年～1974年)、西洋カボチャが導入されると栽培されなくなったが、最近になって上品な甘さが評価され、注目を集めている。



「内藤とうがらし」

信州高遠藩の城主内藤清成が徳川家康から授かった屋敷(現在の新宿御苑)で栽培されていた野菜。品種は八房(やつぶさ)トウガラシ。その香りやうま味から、江戸の食に欠かせない七色唐辛子等として親しまれた。梅雨時に収穫された柔らかい葉は、葉唐辛子として佃煮で食されていた。



「奥多摩わさび」 ※九州屋での販売のみ

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩地区では、江戸時代後期にはすでに奥多摩ワサビが盛んに栽培されており、将軍家にも献上されていたと伝わる。昭和40年代(1965年～1974年)まで、奥多摩地区は東京中央卸売市場におけるワサビ出荷量第2位の生産地だった。



【会社概要】

会社名： 株式会社錦糸町ステーションビル
 所在地： 東京都墨田区江東橋 3-14-5
 代表者： 代表取締役社長 山際 貞史
 会社設立： 昭和35年5月4日
 資本金： 1億6千万円

【施設概要】

施設名： テルミナ
 所在地： 東京都墨田区江東橋 3-14-5 JR 錦糸町駅直結
 電話番号： 03-3633-1111
 営業時間： テルミナ全館 10:00～21:00、5階レストランフロア 11:00～23:00
 テルミナ2ダイナー・テルミナ3については、営業時間が店舗により異なります。
 店舗数： 114店舗(2017年8月現在)

- 本件に関するメディア様からのお問合せ先 -

「錦糸町テルミナ」PR事務局(ロケーションリサーチ株式会社内) 担当: 瀬川
 TEL・FAX: 03-5244-9484 e-mail: ysegawa@location-research.co.jp