

(PRESS RELEASE)

2015 年 9 月 15 日 株式会社錦糸町ステーションビル

~Autumn GOURMET FESTA~ 『テルミナ×江戸東京野菜』開催のお知らせ (開催期間:2015 年 9 月 18 日(金)~10 月 4 日(日))

株式会社錦糸町ステーションビル(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:山際 貞史)は、JR 錦糸町駅直結の「テルミナ」にて江戸東京野菜をお楽しみいただける、「 \sim Autumn GOURMET FESTA \sim 『テルミナ×江戸東京野菜』」を 2015 年 9 月 18 日(金)から 10 月 4 日(日)まで開催いたします。

開催期間中、5階たベテルレストランフロアおよびテルミナ3『四季の蔵』において、江戸東京野菜 (寺島なす、東京うど、しんとり菜、後関晩生小松菜)を用いたフェアメニューのご提供をするほ か、テルミナ地階『九州屋』にて江戸東京野菜の販売を行います。

また、9月19日(土)には、江戸東京野菜コンシェルジュ協会 会長 大竹氏、江戸東京野菜コンシェルジュ 上原氏による江戸東京野菜講座を実施(9/19(土)14時~14時40分、16時~16時40分。参加無料。各回先着で参加者に江戸東京野菜プレゼント)。

本開催に先立ち、9月 11日(金)からは、テルミナ 5階レストランフロア「たベテル」にてパネル展示を行っています。

本取り組みは、テルミナが所在する墨田区に縁ある食材として、区立第一寺島小学校で復活栽培された「寺島なす」を中心に、かつて江戸から東京へ移り変わる中で栽培されてきた「江戸東京野菜」 40品目の中から季節の4品種(寺島なす、しんとり菜、東京うど、後関晩生小松菜)のメニューをご提案します。

錦糸町に古くからお住まいのお客様から、新しく居住されたお子様連れのご家族様までお楽しみいただける企画を通し、今後もより多くの方のニーズにお応えするとともに、気軽に立ち寄れる身近な施設を目指して参ります。



【実施概要】

「江戸東京野菜の販売」 2015年9月18日(金)~10月4日(日) テルミナ地階の九州屋にて、江戸東京野菜をお手頃価格にて販売いたします。

「パネル展示」 2015年9月11日(金)~10月4日(日)

テルミナ **5F** レストランフロア「たベテル」にて、墨田区に縁がある寺島なすと、それを復活栽培した 小学生の物語、江戸東京野菜についてパネルで紹介しています。

「江戸東京野菜講座」 2015年9月19日(土)14時00分~14時40分、16時00分~16時40分 テルミナ5Fレストランフロア「たベテル」にて、江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長大竹道茂氏と江戸東京野菜コンシェルジュ上原恭子氏を講師に招き、江戸東京野菜の魅力と楽しみ方を紹介いただきます。参加無料。各回先着で参加者に江戸東京野菜プレゼント。

「江戸東京野菜フェアメニューのご提供」 2015年9月18日(金)~10月4日(日) テルミナ5Fレストランフロア「たベテル」8店舗とテルミナ3の2Fの四季の蔵にて、江戸東京野菜を用いた期間限定メニューをお楽しみいただけます。

【 なんくるないさー 】

シントリ菜と三枚肉のさっぱりポン酢

【 おぼん de ごはん 】

後関晩生小松菜とハーブ三元豚の アンチョビ炒め定食



【 Cielo y Rio ヒガシ 】

寺島ナスとシラスのアラビアータピッツア



【 吉祥庵 】

寺島ナスと海老・穴子の天せいろ



TERMINA

[HOMELLA TEXACO CAFE AND TABLE]

寺島ナスのミートグラチネ



【 天ぷら 船橋屋 】

きのこと江戸東京野菜の天ぷら盛り合わせ 茶碗蒸し付き



【 築地玉寿司 】 寺島ナスのにぎり



【 つきじ 植むら 】

寺島ナスの鶏そぼろ味噌かけ



【 酒・肴 四季の蔵 】

東京ウドと寺島ナスの野菜寿し



※メニューの一部です。

TERMINA

【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、フェアメニューで取り扱う野菜は、下記4種類です。

「寺島なす(蔓細千成ナス)」

新編 武蔵風土記稿では、葛飾郡のナスについて「東・西葛 西領中にて作るもの。他の産に比すれば最も早し。よりて形 は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とあり、寺島辺り でも盛んに栽培されていました。このことから、別名寺島な すとも呼ばれます。



「東京うど」

幕末に吉祥寺で始められたうど栽培は、戦前・戦後を通し、 多くの関係者が技術開発、改良に尽力しました。その結果、 北多摩一円は品質・生産量ともに日本一のうど産地に成長し ました。なお、武蔵野市境の玉川上水には"うど橋"がかか り、たもとの"うどばし子供遊園地"には、うど記念碑が建 てられています。



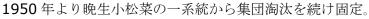
「しんとり菜(ちりめん白菜)」

1965年以降に江戸川区、葛飾区、足立区で盛んに作られました。葉全体がやわらかく、火を通しても歯ざわりがよいことから、当時まだ国内で生産されていなかったチンゲン菜に代わる野菜として、中華料理の炒め物やスープに使われるようになりました。



「後関晚生小松菜(伝統小松菜)」

八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息しました。そこで接待役を務めた新小岩の香取神社の神主が、この地でとれた青菜を彩りにあしらった餅のすまし汁を供したところ、いたく気に入り、「この青菜は何という名前か」とたずね、名がないことが分かった後、「それでは"小松菜"と呼ぶが良い」と吉宗が発言したという説が伝わります。時代は下り、小松菜発祥の地、江戸川区の後関種苗が、



1963年「ごせき晩生」と命名、市販されました。

現在は、日本農林社が扱っています。





【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 錦糸町駅南口直結

店舗面積:約 29,300 ㎡ 電話番号:03-3633-1111

営業時間:ショッピング AM10:00~PM9:00 5階レストランフロア AM11:00~PM11:00

(一部営業時間が店舗により異なります。)

店舗数:111店舗(2015年9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:03-6450-1257/FAX:03-6450-1268 e-mail:<u>ysegawa@location-research.co.jp</u>