

東京味わいフェスタ (Taste of Tokyo) 2018 の開催について(案)

1 コンセプト

- 東京産の農林水産物やこれを用いた料理、時代を超えて受け継がれてきた伝統文化など、東京の多彩な魅力を国内外に発信
- 各エリアの特徴や創意工夫を活かしたイベントをエリアマネジメント組織と連携して開催することで、地域の賑わいの創出に寄与

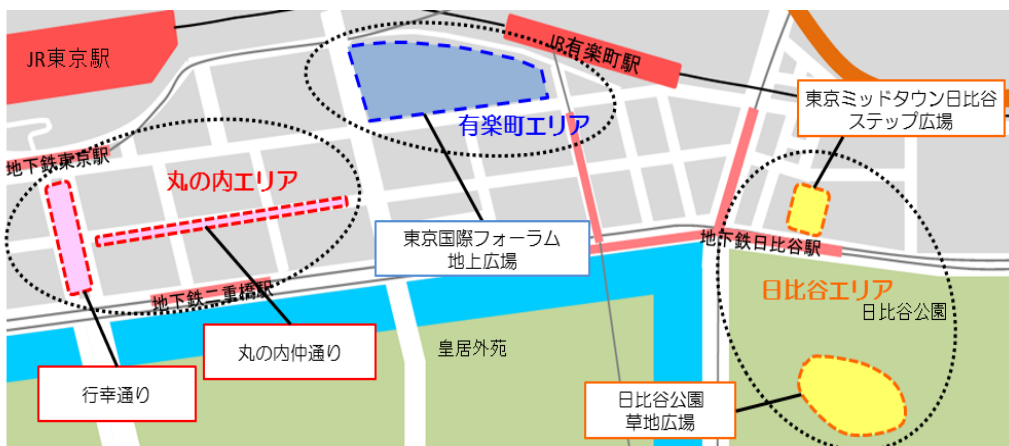
2 開催期間

- 丸の内：10月5日(金)～7日(日) 11:00-17:00(5日のみ21:00)
- 有楽町：10月5日(金)～7日(日) 11:00-21:00(7日のみ20:00)
- 日比谷(ミッドタウン側)：10月5日(金)～7日(日) 11:00-21:00(7日のみ20:00)
- 日比谷(公園側)：10月6日(土)～7日(日) 11:00-17:00

3 開催場所

- 丸の内：東京産食材(江戸東京野菜含む)を使用した有名シェフの料理や東京産農作物・畜産物、東京の伝統工芸などで賑わいを創出
- 有楽町：東京に集まる日本各地の多彩な味わい(地酒・地ビールやご当地グルメ)を楽しめる空間を演出
- 日比谷：映画や芸術などのエンタメ企画による賑わい創出

4 会場



5 主催

東京都、東京味わいフェスタ2018実行委員会(仮)

6 企画イメージ(案)

江戸東京野菜や伝統工芸など、様々な東京産の魅力を集結させた『MADE IN TOKYO』エリア	
丸の内	<p>丸の内 仲通り</p> <p>行幸通り</p> <ul style="list-style-type: none"> ●有名シェフを含むエリアの飲食店が江戸東京野菜などの東京産食材を使った料理を提供 ●都内で生産された野菜・果物・肉・牛乳・卵・魚の加工品の販売 ●江戸切子などの伝統工芸品の展示・販売 ●東京産の花の展示・配布
東京と共に日本各地の多彩な味わいを楽しめるエリア	
有楽町	<p>国際 フォーラム</p> <ul style="list-style-type: none"> ●日本酒、地ビール、日本ワインなど日本各地のお酒や、ご当地グルメを提供 ●福島県や熊本県などの震災被災県の特産品を販売し、復興を応援 ●多摩・島しょの特産品を販売し、食の魅力を発信
東京のエンターテインメント発信拠点を体感できるエリア	
日比谷	<p>東京ミッドタウン日比谷 (仮)</p> <p>日比谷公園</p> <ul style="list-style-type: none"> ●映画上映や音楽ライブ、アート制作ワークショップなど多彩なエンターテインメントイベントの実施 ●地元飲食店などによる東京産食材を使った料理の提供

【特別企画】

東京府開設150年記念企画	
3 エリア 全体	<ul style="list-style-type: none"> ●江戸から明治、大正、昭和(平成)に至るまでの各時代における代表的料理(老舗店舗)の販売 ex 江戸三大料理(寿司、蕎麦、天ぷら) 牛鍋(すき焼き)、オムライス、あんぱん カレーライス、和風スパゲティ