

【報道資料】

浅草 地方の魅力を体験できる 商業施設 春の訪れを告げるメニューとお花見アイテム

期間:2016年3月10日~4月10日

株式会社まるごとにつぼん(東京都墨田区、取締役社長:小笠原功)が運営する、見て、食べて、持ち帰って、旅気分を味わえる商業施設「まるごとにつぼん」では、3月10日から4月10日にかけて、日本の春を象徴する“桜”にちなんだ期間限定メニューや、お花見にぴったりの新商品が登場します。

浅草周辺へお花見のお供や、新生活が始まる方への贈り物、親しい方とのお茶の時間など、晴れ晴れしい春の季節をより素敵に楽しめるアイテムをご紹介します。(価格はすべて税込です。)

<グルメ>日本全国から選りすぐり! お花見にぴったりのグルメとグッズ



(1) お花見弁当 2,160円

(2) (左)かぐら南蛮みそおにぎり 220円
(右)うめおにぎり 200円

(3) (左)吉野蔵王桜 2,160円
(右)モバイル清酒能登桜 237円

(4) さくらおみくじ箸 972円

(1)全国地方の味覚が集った 館内コラボレーション「お花見弁当」が期間限定で登場

旬の野菜の量り売り惣菜店「彩・祭・菜」では、地方の各地の味覚をお届けしている、まるごとにつぼんならでは館内コラボレーション弁当を期間限定で販売します。れんこん菓子などを販売する徳島県鳴門市大津町の「れんまる」の徳島県産のピリ辛れんこんや、同じく徳島県徳島市の練り物専門店「笹田蒲鉾店」の人気のだるまちくわ、山形県の食材などを販売する山形県米沢市の「Gotuo yamagata」の米沢牛入りサラミ、全国各地の梅干しなどを販売している「梅日和」の国産無添加梅干しが入っています。日本各地の旬の味覚が詰まった、お花見にぴったりのお弁当です。

(2)1日800個売れる 新潟県南魚沼市のコシヒカリを使ったおにぎり

1日800個売れることもあるおにぎりを販売する新潟県南魚沼市の「いなほ新潟」。南魚沼市伝統の「かぐら南蛮みそおにぎり」は、ピリッとした辛みと風味が特徴で人気の一品です。「うめおにぎりは」甘酸っぱい酸味が、ほのかに甘いお米のうまみとマッチしています。お花見の席にも持ち寄りやすい商品です。

(3)桜をモチーフにした各地の地酒をピックアップ!

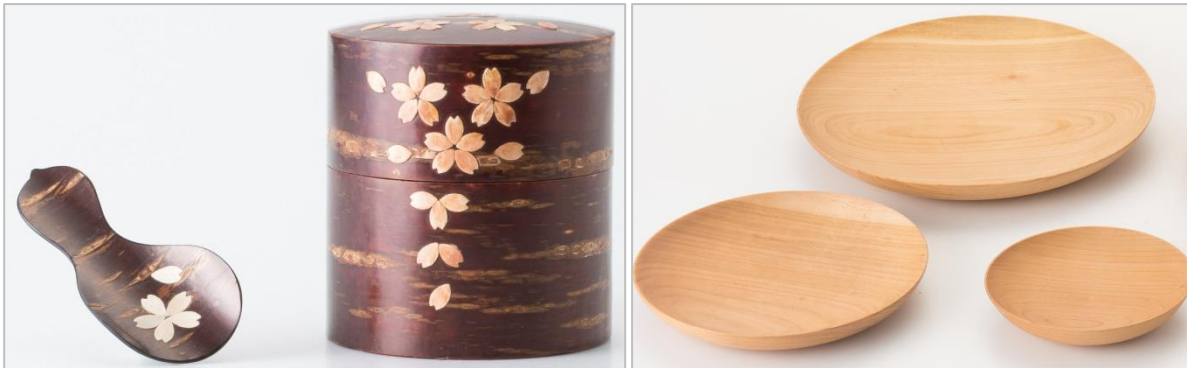
地方の食材約1500種を販売している「まるごとにつぼん 蔵」では、全国各地よりセレクトした約300種類の日本酒やワインを扱っています。大正7年創業の奈良県吉野にある美吉野酒造からは、すっきりした飲み口で、有機栽培農法で育てた吟のさつを使用した「蔵王桜」を、石川県能登半島の櫻田酒造からは、お花見にぴったりのワンカップ酒をご用意しています。

(4)東京築地 お花見の席が盛り上がる「さくらおみくじ箸」

東京都築地に本店を構える料理道具店「つきじ^{ひたちちか}常陸屋」からは、割りばしの先に占いがついた“さくらおみくじ箸”を販売します。吉野杉から作られた割り箸15膳入りで、今日の運勢などが占える、お花見の席で楽しめる季節感のあるアイテムです。

<アイテム>東北の山桜を使った、1点物のアイテムが登場！

日本のクラフト商品を発信するセレクトショップ「ROKU」では、秋田県角館町の山桜を用いた桜皮細工茶入総皮を販売します。一つひとつ模様が違う美しい木目と、桜の花をあしらった上質な茶筒は、春限定デザインです。伝統技術やこだわりが凝縮されたセレクトショップ「WDH」では、福島県産の山桜から掘り出したおつまみ皿を販売。使うほどに味わいが増し、長く使えるデザインが人気です。



桜皮細工茶入総皮 10,800円

おつまみ皿<山桜> 1,296円

<カフェ・レストラン>うらかな春の浅草を眺めながら、旬の味覚を楽しむ

大阪府堺市から東京初出店の「茶寮 つば市製茶本舗」からは、ほうじ茶で炊いた茶粥の上に、こんがり焼いた餅と桜の花をあしらった「桜咲く茶粥セット(お抹茶付)」をご提供します。一番茶の茎100%のほうじ茶を使用しているので、香ばしい香りが口いっぱいに広がります。また、愛媛県産の新鮮野菜をビュッフェスタイルで楽しめる「チャーリーズベジタブル東京」では、菜の花や、カリフラワー、ブロッコリーなど旬の野菜が登場。神奈川県湘南、三浦の契約農家から旬食材を使った「Hayama Natural Table Bojun」では、人気の自家製パンナコッタに風味豊かな桜ソースをかけました。桜の香りがふんわり漂うオリジナルカクテルと一緒に、日本の春の味わいをお楽しみいただけます。



桜咲く茶粥セット(お抹茶付) 1,620円



ランチビュッフェ
大人 1,998円
子ども(4歳~10歳) 999円
3歳以下 無料



(左)自家製パンナコッタさくらソースがけ 750円
(右)サクラホイヤル 700円

＜体験＞旬の和菓子「桜もち」を手作りできる料理教室

郷土料理のレシピや、地域独自の食材などを紹介する料理教室「【Cooking studio】おいしいのつくりかた」では、道明寺粉を使った桜もちのレッスンを開講します。約1時間の所要時間でおひとり様1,080円で体験できます。手作りでは難しいと思われがちな和菓子ですが、講師による丁寧なレッスンを行いますので、初めての方でも安心して作ることができます。当日受付、またはまるごとにつぼん内のホームページから予約ができます。



桜もち体験料 1,080円

おすすめふるさと通信 vol.2 熊本県 菊池（きくち）市

まるごとにつぼん3階には、17市町村が一丸となって各市町村のPR、現地への誘客に挑戦している『おすすめふるさと』というゾーンがあります。四季折々のふるさとの風景を映像でご覧いただき、まだ知られていない選りすぐりの商品を展示・販売しています。出展している市町村の伝統文化や風習を浅草で体感頂けるよう、様々な取り組みを行っています。本資料では、日本の催事に合わせた市町村とのコラボレーションイベントをご紹介します。

3月12日（土）、13日（日）

熊本県菊池市の観光物産展を開催

まるごとにつぼん3階では、3月12日（土）、13日（日）の2日間、熊本県菊池市の観光物産展を開催します。菊池市では、2月初旬からは「くまもと菊池さくらまつり」、4月1日からは、人気の観光スポット「菊池溪谷」の散策も可能となります。まるごとにつぼんでは、春の観光シーズン目前に菊池市の観光物産展を開催します。特産品販売ブースとして、菊芋やヤーコン、水田ごぼうなどを販売する「きくち観光物産館」や、新鮮な卵を使ったプリンなどが人気の「ココファーム」など、全7店舗が菊池市の旬の味覚や、人気のお土産品などを販売します。また、現地で観光協会が主催している人気の観光体験プランの「甲冑の着付け体験」なども行います。



菊池溪谷

イベント予定

★淡路島 春の新たまねぎ祭り

淡路島は、兵庫県の一番南にある南北に細長い島で、瀬戸内海の温暖な気候に恵まれ、日光が当たる時間が長く、その気候・風土を活かした農業が展開されています。まるごとにつぼんでは、淡路島の名産品で、この季節ならではの「新たまねぎ」に関するイベントを行います。甘く、みずみずしい新玉ねぎを存分にお楽しみ頂ける様々な企画が盛りだくさん。屋外テラスでの新玉ねぎの蒸し焼きの無料振る舞いも実施。浅草で旬のおいしさをお楽しみいただけます。詳細は、まるごとにつぼんホームページにて掲載を予定しています。

- ・開催場所：3F みんなでたいけん、わくわくおそと
- ・開催日時：2016年3月19日（土）～21日（月・祝）10:00～17:00
※開催時間は、コンテンツにより異なります。
- ・料金：参加無料



収穫したたまねぎ

■まるごとにつぼんの施設概要

所在地	東京都台東区浅草2丁目6番地7		
運営	株式会社まるごとにつぼん		
開業日	2015年12月17日(木)		
売場面積	約3,732㎡(約1,129坪)		
階数	地上4階		
店舗数	50店舗(2016年2月23日現在)		
アクセス	電車 つくばエクスプレス「浅草」駅から徒歩1分、東武スカイツリーライン「浅草」駅から徒歩7分、東京メトロ銀座線「浅草」駅から徒歩8分、都営浅草線「浅草」駅から徒歩8分		
駐車場	64台(有料)		
営業時間	1階～2階	食品、物販、カフェ、サービス、その他ショップ	10:00～20:00
	3階	サービス、その他	10:00～21:00
	4階	レストラン	11:00～23:00※店舗ごとに営業時間が異なります。
休業日	年中無休		
ホームページ	http://marugotonippon.com/		

■東京楽天地浅草ビルの概要

施設名称	東京楽天地浅草ビル
敷地面積	約3,480㎡(約1,050坪)
建築面積	約2,790㎡(約840坪)
階数	地上13階、地下1階、塔屋1階
延床面積	延床面積 約22,910㎡(約6,930坪)



読者・視聴者からのお問い合わせ先 TEL:03-3845-0510