

## 『旅する新虎マーケット』2018年冬の章 「明の春と開化」をテーマに 1月9日(火)スタート！！

山口県萩市、愛媛県松山市、鹿児島県薩摩川内市の3自治体が参加



2020年東京オリンピック・パラリンピックのシンボルストリートにもなる「新虎通り」で、これまでさまざまな自治体が地域の魅力を伝えてきた『旅する新虎マーケット』。2018年は、明治改元より150年という大きな節目を迎える年。その初タームとなる2018年冬の章は、「明の春と開化」をテーマに、1月9日(火)より「新虎通り」の新春を鮮やかに彩ります。

政治、経済、外交をはじめ、国民生活のあらゆる領域において歴史的な変動を遂げ、新たな日本文化の発展をもたらした「幕末・明治」。2018年の冬の章では、明治改元150年の節目に相応しく、その時代に深くゆかりを持つ3つのエリアが、明の春と共に新虎マーケットに集結します。吉田松陰、高杉晋作、木戸孝允、伊藤博文など近代日本の夜明けを告げた人々を数多く輩出し、「明治維新胎動の地」である山口県萩市、正岡子規や夏目漱石など、数々の文豪や著名人に愛された道後温泉を有する愛媛県松山市、大河ドラマ「西郷どん」の放送も決まり、注目が高まる西郷隆盛も好んだ温泉郷や、愛犬ツンの出生地でもある鹿児島県薩摩川内市。この3つのエリアの土地に根付いた「歴史」を軸に、人、暮らし、文化、ものづくりを通して、歴史の香りと力強いエネルギーを感じられるマーケットを展開していきます。



## 『旅する新虎マーケット』とは

『旅する新虎マーケット』は、日本各地の旬の食材を活かしたグルメや、厳選したアイテムなど、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルの商業施設です。東京都道で初めて道路上に設置された食事施設<sup>\*1</sup>である建築家の長坂 常<sup>\*2</sup>により設計された「旅するスタンド」をはじめ、三越伊勢丹が日本全国から厳選したアイテムが揃う「旅するストア」や、テーマに連動し、さまざまな地域の食材を使ったスペシャルメニューを展開する「旅するカフェ」で構成されています。約3ヶ月ごとにテーマと出展自治体が替わり、季節ごとに日本各地の魅力を多様な視点からキュレーションすることで、新たな価値を提案しています。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、訪日外国人の増加も見据え、官・民・地域が一体となり、日本全国の優れた魅力を発信。『旅する新虎マーケット』は、2020年に向けてさまざまなテーマのもと、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、全国各地の地方創生にも貢献していきます。

\*1：本施設は、都市再生特別措置法に基づく特例道路占用区域内において、地元のエリアマネジメント団体（一般社団法人新虎通りエリアマネジメント）が、道路法第32条による占用許可を受けて設置しています。2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合は、本施設を「旅するスタンド」として運営します。

\*2：詳細は、10Pをご参照ください。

## 旅する新虎マーケット 2018年冬の章 詳細

名称： 旅する新虎マーケット

期間： 2018年1月9日(火) - 3月30日(金)

参加自治体： 山口県萩市、愛媛県松山市、鹿児島県薩摩川内市

主催： 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合

共催： 経済産業省

協力： 一般社団法人新虎通りエリアマネジメント

企画運営： 旅する新虎マーケット事務局

(株式会社バルニバービ、株式会社BAGN、株式会社三越伊勢丹、森ビル株式会社)

アドバイザー： 谷川 じゅんじ\* (JTQ株式会社)

横川 正紀\* (株式会社ウェルカム)

\*詳細は、10Pをご参照ください。

公式サイト： <https://www.tabisuru-market.jp>

2018年冬の章ページ / <https://www.tabisuru-market.jp/teaser/2018-winter.html>

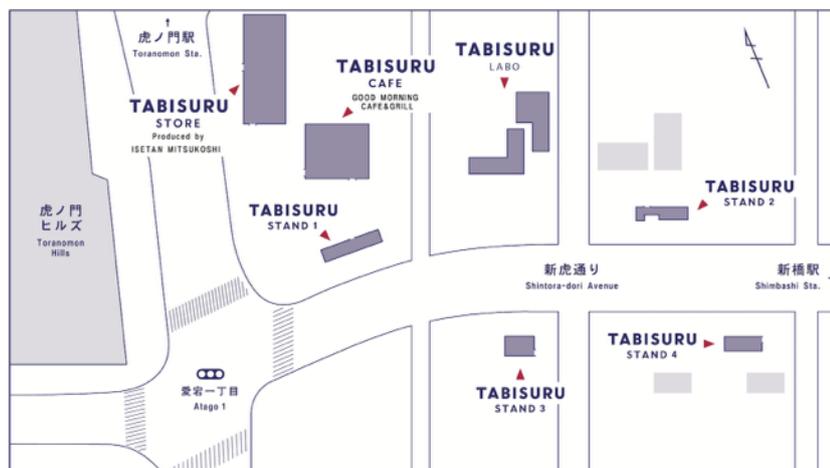
Facebook / [tabisuru.shintora.market](https://www.facebook.com/tabisuru.shintora.market/) (<https://www.facebook.com/tabisuru.shintora.market/>)

instagram / [tabisuru\\_shintora\\_market](https://www.instagram.com/tabisuru_shintora_market/) ([https://www.instagram.com/tabisuru\\_shintora\\_market/](https://www.instagram.com/tabisuru_shintora_market/))

Twitter / [TABISURU\\_MARKET](https://www.twitter.com/TABISURU_MARKET) ([https://www.twitter.com/TABISURU\\_MARKET](https://www.twitter.com/TABISURU_MARKET))

住所： 東京都港区西新橋2丁目16番 他

地図：



旅する新虎マーケット拡大地図



「旅する新虎マーケット」は、日本文化の魅力を発信するとともに2020年以降を見据えたレガシー創出のための文化プログラム「beyond2020プログラム」に認証されています。



「旅する新虎マーケット」事務局は、サービスの品質を見える化するための規格認証制度「おもてなし規格認証」の「紅認証」を取得しています。



月末金曜は、少し早めに仕事を終えて、ちょっと豊かな週末を過ごしてみませんか？  
「旅する新虎マーケット」事務局は、プレミアムフライデーを応援しています。

## 『旅する新虎マーケット』 2018年 冬の章 テーマと出展自治体

## &lt;2018年 冬の章 (1月～3月) のテーマ&gt;

## テーマ：明の春と開化

明治改元150年である2018年の始まりと共に迎える冬の章。明治改元150年にゆかりが深く、歴史と文化が今も息づく3市が、明の春と共に『旅する新虎マーケット』に集結します。

## &lt;出展自治体&gt;

## 山口県萩市：明治維新の息吹を感じる、進取の気風が漂うまち

山口県の北部に位置し、「江戸時代の地図がそのまま使えるまち」と言われるほど、今でも城下町の佇まいを残す萩市。「明治維新胎動の地」として、高杉晋作や伊藤博文など、幕末から明治にかけて日本を近代化へと推し進めた人物を多数輩出し、その多くは吉田松陰が主宰する「松下村塾」で学び、さまざまな分野のリーダーとして活躍しました。市内には、「松下村塾」をはじめ、世界文化遺産として指定された「明治日本の産業革命遺産」\*の5資産が現存しています。



\* 「明治日本の産業革命遺産」：西洋国家以外で初めて、約50年間ほどの短期間で工業化に成功した過程を物語る遺産として、8県11市の23資産が2015年7月に世界文化遺産として登録されました。萩市では、「松下村塾」、「萩反射炉」、「恵美須ヶ鼻造船所跡」、「萩城下町」、「大板山たたら製鉄遺跡」の5資産が登録され、産業化初期の日本の面影を色濃く残しています。

## 愛媛県松山市：いで湯と城と文学のまち

四国最大の人口を誇る松山市は、近代俳句の祖、正岡子規ゆかりの地。夏目漱石の代表作「坊っちゃん」の舞台であり、「日本書紀」にも登場する日本最古の温泉と言われる道後温泉では、基本構想に建築家の内藤 廣を迎えた新しい温泉施設「道後温泉別館 飛鳥乃湯泉」が2017年にオープンし、本館とともに新たな歴史を刻みはじめました。また、松山市の中心部にそびえたつ松山城は、日本最後の完全な城郭建築といわれ、天守を含め21棟の重要文化財を有しています。



## 鹿児島県薩摩川内市：西郷どんのサムライズムが息づくまち

鹿児島県内最大面積を誇る薩摩川内市。明治開化の中心人物である西郷隆盛のトレードマークの一つにもなっている愛犬「ツン」の出生地としても知られています。市内には、西郷隆盛が愛した「川内高城温泉」や、薩摩藩主 島津光久が天下の名泉と称えた「市比野温泉」、「維新の三傑」として名高い大久保利通が幼少期に通った「入来温泉」など、名士ゆかりの温泉郷が点在しています。



『旅する新虎マーケット』の構成 \*価格は全て税抜価格 / メニューは一部抜粋

1. 旅するスタンド

(営業時間 11:00-15:00、17:00-21:00 L.O. STAND4 / 17:00-21:00 L.O. 月曜日定休/代表電話:080-7968-8490)

旅するスタンドには、3つの出展自治体が誇る食が集います。建築家の長坂 常が手がけたスタンドでは、地域が誇るアイテムや特産品、そして各地域の歴史をグラフィックで愉しむことができる空間の中で、食のスペシャリストであるバルニバービとウェルカムが厳選した食材を多彩なアレンジで提供。スタンド全体で地域の魅力を演出します。STAND4では、2017年に各スタンドで提供し、好評を博したさまざまな地域のお酒を集めた「TABISURU 酒 STAND」がオープンします。



STAND 1 : 鹿児島県薩摩川内市

スタンド名：焼酎バル酒場 薩摩國

四季の彩りと新鮮な食材に恵まれ、古代から湧き出る清水とさつま芋を原料とした芋焼酎も豊富な薩摩川内市。市内の7酒造から20種類以上のバラエティーに富んだ焼酎と恵まれた食材を存分に楽しめる「焼酎バル酒場 薩摩ノ國」が登場します。ランチメニューでは、西郷隆盛の好物だった「豚肉」と作ることが得意だった「味噌」を使った薩摩川内市のご当地どんぶり「西郷丼」を、「旅する新虎マーケット」バージョンで展開。薩摩川内市の特産の酸味ある金柑を使用したソースと、芳醇な黒豚の旨味が絡み合う絶品「豚テキ」も新たな名物料理として加わります。



ランチメニュー



西郷丼  
¥815



鹿児島黒豚 豚テキ定食 -金柑の香り-  
¥834

ディナーメニュー



鹿児島黒豚とレタスのしゃぶしゃぶ  
¥1,200



薩摩川内市の焼酎各種  
¥400～

\*お湯割は、薩摩川内市内の酒蔵特製のお湯割グラスでお楽しみいただけます。



甌島産きびなご唐揚げ  
¥680



甌島産アロエのお刺身  
¥480



薩摩川内つけ揚げ2種  
¥420

STAND 2 : 愛媛県松山市

スタンド名：鯛めしや おいでんか松山

豊かな自然が育む山の幸をはじめ、瀬戸内海の豊潤な海の幸も食することができる松山市。その中でも、真鯛の生産量日本一、シェア50%以上を誇る「鯛の国」愛媛県に位置する松山市は、新鮮な鯛の美味しさを堪能できる郷土料理は多彩です。愛媛県は、東予、中予、南予の3つの地域に大別され、郷土料理として代表的な「鯛めし」は、中・東予地方と、南予地方の二種類の「鯛めし」\*が存在し、至る所で食され、愛され続けています。「鯛めしや おいでんか松山」では、「鯛めし」を中心に、名物五色そうめんを温めて提供するにゅうめんや、松山市の歴史とともに歩む5つの老舗酒蔵の地酒を、飲み比べることのできるセットや、正岡子規をはじめ、著名な俳人を輩出する俳都である松山市に相応しく、俳句をもとに厳選した日本酒も月替わりで展開。地酒と相性抜群の特産海の幸、山の幸をふんだんに使ったメニューを合わせて楽しめます。



\*中・東予地方の鯛めし：焼いた鯛一尾を丸ごと昆布だしでふっくらと炊き込んだ鯛めし  
南予地方の鯛めし：甘めのタレに漬けた鯛の刺身をネギや海苔などの菜味とともにご飯にのせ、卵を絡ませて食す鯛めし

ランチメニュー



鯛めし膳 (小鉢+五色そうめん付)  
\*鯛めしは、2種類のうちどちらかを選択  
・松山 (中・東予地方) の鯛めし ¥1,019  
・南予地方の鯛めし ¥1,111



伊予さつま御膳 (じゃこ天+鯛のすまし汁付)  
¥907

ディナーメニュー



鯛の昆布メカルパッチョ  
- 柑橘ドレッシング -  
¥600



媛っこ地鶏の鉄板焼き  
¥800



松山ソウルフード  
ざくざく唐揚げ  
¥500



松山ひじきのだし巻きたまご  
¥500



いも炊き  
¥500



俳句にちなんだお酒 (1月)  
¥600~  
\*1月の俳句：  
「十年の汗を道後の温泉に洗へ」 正岡子規

STAND 3 : 山口県萩市

スタンド名：魚と肴のお店 萩

日本海に面する萩市では、年間250種類もの魚が獲れ、年間を通して新鮮で美味しい旬の地魚を食べることができます。「魚と肴のお店 萩」では、萩市に長く根付く鮮魚や加工品を使った幅広い魚料理を特産の柑橘の香りとともに楽しみいただけます。山口県沿岸の天然礁(瀬)の豊富で良質な餌によりふっくらと脂がのった「瀬付きあじ」は、ランチにはフライ定食、ディナーでは一夜干して登場。当日の朝に水揚げされた鮮魚のお刺身は、木曜日限定ディナーメニューとして登場します。また、萩市が誇る地魚と並ぶのが、希少な和種で、国の天然記念物として認定されている「見蘭牛<sup>みしまし</sup>」の血統を受け継ぐ「見蘭牛<sup>けんらんぎゅう</sup>」。旨味を凝縮した「見蘭牛スジカレー」は、舌鼓を打つ一品です。お食事は、萩市笠山で採取される石英玄武岩を使用した透明感と深みのある萩ガラスのグラスや、貫入<sup>かんにゅう</sup>\*の味わいが美しい萩焼と共に楽しみいただけます。



\*貫入：器の表面の釉薬(うわぐすり)の部分にできる細かいひび模様

ランチメニュー



瀬付きアジのフライ定食  
¥741



見蘭牛スジカレー  
¥814

ディナーメニュー



萩市産ふぐの湯豆腐  
¥980



<木曜日限定>  
萩市から本日届いた鮮魚のお刺身  
時価



白菜と萩柑橘の浅漬け  
¥250



平太郎の炙り ¥400



見蘭牛とむつみ豚のソーセージ  
盛り合わせ  
¥830



日本酒各種  
八千代 (グラス) ¥500  
宝船 (グラス) ¥550  
長陽福娘 (グラス) ¥600  
長門峡 (グラス) ¥550  
東洋美人 (グラス) ¥580

## STAND 4: TABISURU 酒STAND

2018年の冬の章をもって、オープンから1年を迎える『旅する新虎マーケット』。これまでさまざまな出展自治体が、旬の食材を使った絶品料理と厳選の地酒を提供し、お客様に愛されてきました。冬の章では、これまでに開催した15自治体の名酒蔵から選りすぐりの日本酒や焼酎が一堂に会するスタンドがオープンします。最も酒造りに適しているとされる時期に仕込み、繊細な味わいが楽しめる「寒造り<sup>かんづく</sup>」の新酒をはじめ、各酒蔵の「しぼりたて」も豊富にラインアップし、各地自体の名物のおつまみ共に、初心者から上級者まで心ゆくまで「お酒」を堪能できるスタンドです。ランチタイムには、寒い季節にぴったりのおでんや、これまでに「旅するスタンド」で好評を博したランチメニューも復活します。

TABISURU  
酒  
SAKE STAND

## ランチメニュー



愛媛県今治市  
焼き豚玉子飯  
¥760



おでんの盛り合わせ 5種  
¥580

## ディナー 地酒ラインアップ



山形県山形市：男山(男山酒造)、秀鳳(秀鳳酒造場)、霞城寿(寿虎屋酒造)

新潟県村上市：♨張鶴(宮尾酒造)、大洋盛(大洋酒造)

新潟県粟島浦村：粟島(新潟銘醸)

新潟県弥彦村：こしのはくせつ(弥彦酒造)

新潟県三条市：福顔(福顔酒造)

新潟県長岡市：越乃景虎(諸橋酒造)、柏露(柏露酒造)、長陵(高橋酒造)、吉乃川(吉乃川酒造)

雪紅梅(長谷川酒造)、お福正宗(お福酒造)、舞鶴(恩田酒造)、越の鶴(越銘醸)

越乃白雁(中川酒造)、群亀(関原酒造)、米百俵(析倉酒造)、久保田(朝日酒造)

和楽互尊(池浦酒造)、清泉(久須美酒造)

新潟県十日町市：松乃井(松乃井酒造)、天神囃子(魚沼酒造)

富山県高岡市：勝駒(清都酒造)

三重県鈴鹿市：作(清水清三郎商店)

三重県菰野町：田光(早川酒造)

愛媛県今治市：山丹正宗(八木酒造)

山口県宇部市：貴(永山本家酒造)

鹿児島県日置市：西海の薫(原口酒造)、薩摩維新(小正醸造)

## 2. 旅するストア Produced by ISETAN MITSUKOSHI

(営業時間 11:00 - 19:30 / 月曜日定休 (月曜祝日の場合は営業、1/8は休業) / 電話:03-3432-2161)

商品の審美眼と編集力に定評のある三越伊勢丹が、ストア内を日本の古き良き“旅館”に見立て、「旅感 (RYOKAN)」をコンセプトに全国から厳選したアイテムを販売しています。2018年冬の章では、出展する3市に根付く昔ながらの伝統ある工芸と現代の高度な技術の融合させた温もり溢れるアイテムや、豊かな自然が育んだ名酒、慶事に適したプレゼントアイテムなど、季節感溢れる逸品が並びます。



### 山口県萩市



萩焼 緑彩スープカップ  
¥4,000



左：<岩崎酒造>長陽福娘 純米吟醸  
¥1,750  
右：<岡崎酒造>長門峡 純米吟醸  
¥1,760



萩ガラス テーパーグラス  
¥6,000

### 愛媛県松山市



<一六本舗>ひと切れ一六タルト「柚子」  
¥390



伊予紬 左：蝶タイ  
¥4,500  
右：ネクタイ  
¥7,000



<YUIRO>上：湯椅子 浮雲  
¥8,000  
下：湯桶 四季折々 さくら  
¥8,500

### 鹿児島県薩摩川内市



竹工芸 キッチンツール  
左：トング (大) ¥1,000  
中：米とぎマドラー ¥900  
右：万能べら (右利き用) ¥1,200



<山元酒造>一子相伝 麦長期貯蔵酒  
¥10,000



左：鬼おろし&専用受皿セット  
¥4,000  
右：鬼おろし (ミニ)  
¥1,500

### 3. 旅するカフェ

(営業時間 月～金 11:00-23:30、土日祝 8:00-22:30/ 電話:03-6403-4141)

食を通して地方の魅力を発信しているバルニバービが、テーマに合わせ、出展自治体の食材を用いたスペシャルメニューを提供しています。2018年冬の章では、出展する3自治体の特産品を堪能できる「旅するタパス」、またランチタイムには週替わりのサイドディッシュ「旅するONE DISH」を展開します。



鹿児島県薩摩川内市  
甕島産さびなごのアヒージョ  
¥780



山口県萩市  
見蘭牛もつのトマトラグー 生スパゲティー  
¥1480



山口県萩市  
むつみ豚のミラノ風カツレツ マルマレットソース  
¥980



愛媛県松山市  
松山柑橘の旅するパフェ  
¥950

\*ランチタイムには、旅するONE DISH (¥200～) もご用意しております。

## &lt; 「旅する新虎マーケット」 Press Release 参考資料 &gt;

『旅する新虎マーケット』の関係者プロフィール

## 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を、スポーツの祭典に留まるものではなく、これを契機に各地域が特色を活かしたさまざまな取組みを行うことで、地域の活性化と魅力の発信につながると捉え、広域的な連携を図ることを目的に2015年6月に設立。意欲ある563市町村（2017年12月5日時点）が参加。世界に向けて日本と地域の魅力及び総合力を発信し、地域の活性化をより確実なものとしていく。

たにがわ  
谷川 じゅんじ

JTQ代表/スペースコンポザー。 “空間をメディアにしたメッセージの伝達” をテーマに、さまざまな商空間開発やコーポレートブランディングを手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主な仕事に、パルルーブル宮装飾美術館Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、MEDIA AMBITION TOKYO、GINZA SIXグランドオープニングなど。2017年現在、外務省JAPAN HOUSEロサンゼルスエグゼクティブアドバイザー、KENPOKU ART 茨城県北芸術祭クリエイティブディレクター、旅する新虎マーケットアドバイザー等を務める。

よこかわ まさき  
横川 正紀

2000年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONEやGEORGE'Sなど複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め、2003年にニューヨーク発DEAN & DELUCAの日本での展開をスタート。2007年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務なども積極的に行う。その後も、2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。2016年に株式会社ウェルカムと株式会社ディーンアンドデラーカジャパンは、「株式会社ウェルカム」として合併した。

ながさか じょう  
長坂 常

スキーマ建築計画代表。1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げシェアオフィス「HAPPA」を経て、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

