

2025 年 5 月吉日

コピス吉祥寺

東京都産の採れたて旬野菜と香るハーブで新しい食体験を

『農 to ハーブのマルシェ』

6 月 7 日(土)～6 月 8 日(日) の 2 日間開催

コピス吉祥寺（所在地：東京都武蔵野市）は 2025 年 6 月 7 日（土）～6 月 8 日（日）の 2 日間、東京都産野菜とハーブをテーマにしたマルシェイベント「農 to ハーブのマルシェ」を、コピス吉祥寺屋外スペース GREENING 広場にて開催します。本イベントは、人と自然の繋がりや、季節ごとの旬を知り、そして何より“地元のおいしい”をお届けしたいという思いから生まれた、「農 to 食のマルシェ」（2023 年 7 月開催）の第 6 弾です。今回も東京のファームや、食料自給率 0%の東京から実現する地産地消プロジェクト「VEGESH TOKYO」と組み、東京都内で生産される野菜や果物の安全性や美味しさを知ってもらうことで、地産地消の輪をひろげていきます。

今回は東京都産野菜と、ハーブがテーマ。東京都産の新鮮な農産物の販売のほか、一般的に料理の香り付けや保存料、薬、香料、防虫などに使用されるハーブを摘み取りを体験できるワークショップや、ハーブをふんだんに使用した料理を思う存分楽しめる機会となっています。

約30種類の新鮮な東京都産野菜と
香るハーブで新しい食体験を！

農 to ハーブのマルシェ

会場：A 館 3 階 GREENING 広場

2025.6.7 [SAT] - 6.8 [SUN] 11:00~18:00

※店舗ごとに売り切れ次第終了となります。

・雨天決行 ・雨天等により予告なくイベントを変更、中止する場合がございます。 ・画像はイメージです。

主催] コピス吉祥寺 [企画・運営] アールイー株式会社

詳細は、コピス吉祥寺
ホームページをご覧ください。
<https://www.coppice.jp/>

地元、東京都産野菜の“美味しい”をご賞味ください

今回のマルシェでは、「農 to マルシェ」シリーズでは常連の、東京都八王子にある江戸時代から続く農家「中西ファーム」や、大正時代から続く農家「やすだ農園」はもちろん、伝統ある奥多摩わさびを栽培している「TOKYO WASABI」、練馬区大泉学園にあるトマト専門の農家「テルファーム」、西東京市でハーブを中心に年間 150～200 種の野菜を栽培している「ニイクラファーム」など各農家の採れたての野菜が揃います。また、マルシェでは、実際に生産者から生産物の魅力を直に聞いたり、野菜の美味しい食べ方などを聞くことができます。



中西ファーム

※6/8にマルシェブースに登場

東京都八王子市小比企町にある江戸時代から続く中西ファームは、季節に合わせ、オーガニック野菜を中心に年間約 100 種類の野菜を減農薬で作っています。

「新鮮なものを食べていただきたい」「直接お客様と関わりたい」「農業の楽しさを子供さんや、若い世代の方にも知ってもらいたい」、そんな想いから、週末には定期的にお客様と直接お会いできる畑での直売会の開催や、マルシェの出店販売、年に一回の「や祭フェス」の開催など、新たなカルチャーの「場」となる農園です。

※6/8（日）にマルシェブースにお越しいただき、直接お話を伺えます。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

ミックスリーフ／イエローズッキーニ（ヤングコーン） 他



やすだ農園

東京都西東京市にて大正時代から約 100 年にわたり、先祖から受け継がれてきた畑を大切に守り、家族で営む野菜農家です。昔ながらの露地栽培を中心におこない、日々の手入れや草むしりも家族みんなで手作業で行い、直射日光をたくさん浴びて育つ栄養価が高く、味の濃い野菜が自慢です。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

ズッキーニ／にんにく／トマト／きゅうり／サラダビーツ／他



こびと農園

2022 年 4 月より東京都武蔵野市・調布市の生産緑地で新規就農した女性生産者の農園です。彩り豊かなお野菜の生産・販売・農作業体験事業や農福連携を行っています。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

サラダセット／さつまいも／サラダキャベツ／プチヴェール／カブ／ブロッコリー／ほうれん草／菜花 他



TOKYO WASABI

※6/7、6/8にマルシェブースに登場

徳川将軍家へ献上され、江戸の食文化を下支えた伝統の奥多摩わさびに惚れ込み、神奈川から移住した角井仁さん・竜也さんたちが運営する「TOKYO WASABI」。栽培だけでなく、体験ツアー、加工品販売などを通じて、奥多摩わさび文化を次世代に伝える活動をしています。

※2 日間、マルシェブースにお越しいただきます。奥多摩わさびの魅力を直接伺えます。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

わさび



ニクラファーム

東京都西東京市で、代々続く畑でハーブを中心に年間 150～200 種の野菜を栽培し出荷しています。特にハーブは、都内をはじめ全国の著名なレストランやシェフが直接買い付けに訪れる、品質の高いハーブを育てています。

【イベントで販売予定の東京都産野菜】

スペアミント／ローズマリー／スイートバジル 他

出店者一覧（予定）

農園名	地域	特徴	出店品
中西ファーム	八王子市	オーガニック野菜を中心とした生産者	ミックスリーフ／イエローズッキーニ 他
やすだ農園	西東京市	大正時代から約 100 年間にわたり、昔ながらの露地栽培をおこなう農家	ズッキーニ／にんにく／トマト／きゅうり／サラダビーツ 他
こびと農園	武蔵野市 調布市	カラフルな野菜を中心に生産している農園	にんじん／ズッキーニ／トウモロコシ／じゃがいも 他
TOKYO WASABI	奥多摩	奥多摩わさびの普及活動団体	わさび
ニクラファーム	西東京市	ハーブを中心に年間 150～200 種の野菜を栽培。	スペアミント／ローズマリー／スイートバジル 他
関ファーム	清瀬市	東京都清瀬市で代々農業を営んでいる農家	トマト
テルファーム	大泉学園	大泉学園にあるトマト専門の直売農園	トマト
奈良山園	東久留米	江戸時代から 400 年続く農園	梅

キッチンワゴンではハーブや東京都産野菜を使ったメニューが目白押し！

若手シェフ集団『Food HEROes U-30 COMMUNITY』のメンバーたちが考案したメニューや、高円寺にある「p.i stand」のアジア料理など、ハーブが楽しめるメニューが勢揃いします。

p.i stand

高円寺にあるアジア料理とワインのビストロ「p.i stand（ピアイスタンド）」がコピス吉祥寺のキッチンワゴンに初登場！

『バインミー』や『ガパオライス』、名物の『カヌレ』など、ハーブをたっぷり使ったアジア料理を多数ご用意します。

東京都大田区の町工場跡で栽培されている『江戸前ハーブ』を使ったメニューや、ナチュラルワインやクラフトビール、自家製レモネードなどの美味しいドリンクも充実させます。

【メニュー】（予定）

- ・焼豚とザクロと 3 種ハーブのバインミー
- ・ホーリーバジルのガパオライス
- ・鶏の唐揚げ ハーブミックス（ハーブ無しできます）
- ・アジフライ 江戸前ハーブとアジアンサルサ
- ・抹茶とレモングラス カヌレ
- ・カルダモンとミントのレモネード
- ・シンハー ・台湾ビール ・クラフトビール
- ・スパークリング ・ナチュラルワイン白、橙 など



Food HEROes

30 歳以下の料理人を中心としたオンラインコミュニティ『Food HEROes U-30COMMUNITY』の若手料理人メンバーが考案した東京都産の農産物をたっぷり使ったメニューを販売します。特に 5 月に実際に訪れた、東京・奥多摩町の「TOKYO WASABI」のわさびや、東京・八王子市の「中西ファーム」の野菜を使って、産地で食べた感動の味をフードメニューで再現します。



【メニュー】（予定）

- ・中西ファームの野菜とワサビ風味ののちキンサンド
- ・TOKYO WASABI ワサビソーセージを使った
ホットドック
- ・東京都産野菜を使った和出汁カレー
- ・夏の生チョコバナナ
（チョコミント風味／レモンマートル風味）
- ・八王子ショウガを使ったビアカクテル
- ・マンゴーラッシー



毎日の生活に取り入れる、ハーブのワークショップ

「ハーブ」がテーマのワークショップを開催します。ワークショップ参加後、おうちに帰ってからも楽しめるような体験型コンテンツです。

◆参加整理券の配布

各ワークショップは6月6日（金）までB館1階インフォメーションにて配布します。整理券に余りがあった場合は当日会場にて受付をいたします。

●江戸前ハーブ『マイクロハーブ収穫体験』

東京都大田区で都市型垂直農法でマイクロハーブを飲食店向けに栽培する「江戸前ハーブ」。プランターからオクラや水菜、春菊、セリなどの若芽をその場で収穫できます。小さいのにしっかり野菜の味がするマイクロハーブの世界を体験してみてください。収穫したハーブはお持ち帰りいただけます。

【日程】 6月7日（土）12:00～／14:00～／16:00～
6月8日（日）12:00～／14:00～
※各回 45～60分

【定員】 6名

【参加費】 2,000円（税込）



●オーガニックハーブを使った水出しハーブティーのブレンド体験

オーガニックハーブを調合してオリジナルハーブティーを販売する「Tea Drops」の鳥羽しほさんが、水出しハーブティーのワークショップを開催します。ベースになる味わいの2種類の水出しハーブティー用のブレンドに、好みのハーブをプラスして自分だけのオリジナル水出しハーブティーを作ります。ブレンドしたハーブティーはお持ち帰りいただきご家庭でお楽しみください。

【ベースになる2種類のブレンド例】

- ① 美肌ブレンド（ハイビスカスやローズヒップなどを使ったほんのり甘酸っぱい味わい。乾燥オレンジスライス付き）
- ② リフレッシュブレンド（ペパーミントやレモングラスなどを使ったすっきり爽やかな味わい。乾燥レモンスライス付き）

※ベースの水出しハーブティーはワークショップ内で試飲してお選びいただけます。

【日程】 6月7日（土）13:00～／15:00～
※各回 40～45分

【定員】 8名

【参加費】 2,000円（税込）



●人気料理研究家 今井真美氏「ときめく梅しごと」

雑誌、web 媒体、広告などでレシピを公開する人気料理研究家の今井真美さんの著書「ときめく梅しごと」（左右社）の中にも掲載されている『完熟梅のスパイス砂糖漬け』を東京都産の無農薬の梅を使って、今井真美さんのレクチャーを受けながら「梅しごと」を体験できます。出来上がったメニューは、自宅にお持ち帰りいただき様々なアレンジでお楽しみいただけます。

【日程】 6月8日（日）13:00～／15:00～

※各回 45～60 分

【定員】 6 名

【参加費】 4,000 円（税込）

※特製梅シロップのドリンク付き



東京都産野菜の EC サービス「VEGESH TOKYO」野菜の受け取りの場として出店。

東京都内の地産地消を目指し、購入した商品を近くのお店等で受け取れる店舗受取型 EC サービスを運営する「VEGESH TOKYO」も出店。

今回の「農 to ハーブのマルシェ」開催期間中は VEGESH TOKYO で事前購入した東京都産野菜をコピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場で受け取ることができます。小売店には並ぶことのない東京都産野菜の新鮮で希少な味わいを、ご自宅でぜひお楽しみください。

※購入期限など、詳細は VEGESH TOKYO の web サイトをご確認ください (<https://vegesh.tokyo/>)

【期間中受取野菜セット】

・初夏の中華野菜セット（生くらげ、コナス、ちんげん菜、かぶ）980 円（税込）

・東京野菜セット（ココミントマト、コナス、ちんげん菜、きゅうり）980 円（税込）

※野菜の種類等は HP でご確認ください。

申込ページ→<https://datalab-jp.com/vegesh.tokyo/>

申込締切→6 月 2 日（月）



■VEGESH TOKYO とは

アールイー株式会社が開発した、送料無料の店舗受取型 EC サービス「VEGESH TOKYO」（以下「同サービス」）は、気候変動や国際情勢の変化などの様々な要因により不安定となっている「**食料安全保障の確保**」を、日本国民のいのちに直結する重大なテーマとして着目しています。

東京都には、**食料自給率 0%（※注 1）の低さ**に加えて**渋滞問題や物流の人手不足**などの課題を多く抱えていることから、物価上昇や**環境負荷**の観点からも**持続可能な対策**が求められていると考えています。

これらの課題に対して、東京都産農産物の都内におけるサプライチェーン整備を促進し、地域内エコシステムを構築、東京の消費者ニーズに合う少量出荷対応、消費者がお買い求めになりやすい**送料負担がない仕組み**を、共同配送による物流システムにて解決し、東京都内の地産地消を促進しているサービスです。

さらに同サービスは、東京都デジタルサービス局が実施する、東京都スマートサービス実装促進プロジェクト「Be Smart Tokyo」のスマートサービス実装促進事業者である株式会社 unerry と連携しています。unerry の運営するリアル行動データプラットフォームを活用し、データ分析によるサービス改善および本サービスを必要とする方への情報発信に取り組めます。



東京都スマートサービス実装促進プロジェクト
Be Smart Tokyo

※注 1：令和 4 年度（概算値）、令和 3 年度（確定値）の都道府県別食料自給率参照
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/zikyu_10-8.pdf

◆イベント開催概要

・名称：農 to ハーブのマルシェ

・開催日時：2025 年 6 月 7 日（土）～2025 年 6 月 8 日（日）

各日 11:00～18:00

- ・開催場所：コピス吉祥寺 A 館 3 階 GREENING 広場
- ・入場料：無料
- ・主催：コピス吉祥寺 <https://www.coppice.jp/>

※イベントの詳細はコピス吉祥寺 HP (<https://www.coppice.jp/newsandevent/coppice/23360>) でご確認ください。

※販売予定の商品、メニュー等は、変更となる場合がございますので、ご了承ください。

※雨天決行、荒天中止いたします。

※画像はイメージです。

※20 歳未満の飲酒や、自転車を含む飲酒運転は法律で禁じられています。節度をもってお楽しみください。

※イベントは、予告なく変更・中止する場合がございます。

コピス吉祥寺施設概要

コピス吉祥寺は、『GREENING しよう。』（GREENING＝生命力と新鮮さを回復させて、自然な状態の自分にもどすこと）というコンセプトのもと、この吉祥寺という街から、豊かな暮らし方を広めていくためのアイデアをたくさんご用意しております。

- (1) 施設名称 コピス吉祥寺 coppice KICHIJOJI
- (2) 所在地 〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1 丁目 11 番 5 号
- (3) 交通 JR 中央線・総武線「吉祥寺駅」北口より徒歩 2 分
京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩 2 分
- (4) 建築概要 延床面積 約 46,000 m²/建物規模 A 棟 地下 1 階・地上 7 階、B 棟 地下 1 階・地上 9 階
- (5) 駐車場 100 台
- (6) web サイト <https://www.coppice.jp/>



[コピス吉祥寺アクセス MAP]



[コピス吉祥寺外観]



[A 館 3 階屋外スペース「GREENING 広場」]