



Tsunamaru Forum 2014

tsunamaru.jp/
[つなまるフォーラム]

大丸有でつくる新たな“食のコミュニティ”
～おいしく食べて、学んで、交流しよう!～



参加費無料

『つなまるフォーラム』は、大丸有エリアで活躍される料理人、生産者、
食のつなぎ手、研究者など多彩なゲストをお招きしています。
今年度は、3人のプロデューサーの独自の視点により、
この地域ならではの食のコミュニティづくりをテーマに、
ゲストと参加者のディスカッションを展開していきます。
“食”による新たな“つながり”を一緒に作りませんか？

■プロデューサー



中村 正明

大丸有つながる食プロジェクト協議会事務局／コーディネーター
株式会社グリーンデザイン 代表取締役
一般社団法人 日本食文化機構 代表理事



脇坂 真吏

農業プロデューサー／大丸有農園部
株式会社Agri Innovation Design 代表取締役
NPO法人農家のこせがれネットワーク 創業者



林 聖子

地域交流コーディネーター
6次産業化中央サポートセンター事務局
地域をつなぐ女子ロコミチーム「つなガール」を結成



主催 大丸有つながる食プロジェクト tsunamaru.jp/
協力 エコツェリア協会

お申し込みはこのアドレスへ
tsunamaru.jp/

時間：19時～21時（18時半開場） 参加費：無料

第1回

平成 26年 11/5(水)

『青森県産海の幸の魅力』

～青森の魚食文化を訪ねて～

青森の新鮮な魚とりんごのお酒“シードル”を試食試飲しながら、日本一魚を食べる街・青森の魚食文化をご紹介します。青森県産魚介のおいしさの秘密などを探ります。

運動企画

青森海の幸フェア

11/5(水)～11/14(金)
詳しくは「tsunamaru.jp/」

プロデューサー：中村正明

会場：エコツェリア（新丸ビル10F）

募集：40名

第2回

平成 26年 11/10(月)

『日本一の新米と丸の内ー新鮮な野菜を食べる会』

7年連続金賞受賞中の群馬県川場村のお米“雪ほたか”の新米と、丸の内ー収穫した野菜を試食しながら、雪ほたかの生産者や大丸有農園部員と交流します。

プロデューサー：脇坂真吏

会場：エコツェリア（新丸ビル10F）

募集：40名

第3回

平成 26年 12/9(火)

『東京農大生が考える行幸マルシェの可能性』

大丸有つながる食プロジェクトが東京農業大学食料経済研究室（上岡准教授）と連携し、学生がマルシェのお客様と出店者に行ったアンケート調査やマルシェ体験をもとに、マルシェ関係者や参加者とのディスカッションと交流を行います。また、農大生が選ぶマルシェで販売されている食材の試食もお楽しみいただけます。

プロデューサー：中村正明

会場：エコツェリア（新丸ビル10F） 募集：30名

第4回

平成 27年 1/22(木)

『宮崎の魚の魅力』 ～宮崎オサカナデシコナイト～

宮崎の魚や食文化を生産者が紹介します。同時に、普段魚を食べたくても食べられない潜在的な魚好き女子に向けた新商品の試食をしつつ、焼く、煮るなど、あとひと手間だけ残したレトルト商品の楽しみ方も紹介いたします。

プロデューサー：林聖子

会場：エコツェリア（新丸ビル10F）

募集：40名

第5回

平成 27年 2/4(水)

『未来の丸の内×農業を予測 新しい都市型農業saladを食べよう!』

都心で、屋上で、農産物を育てる仕組みが登場! その仕組みで採れたトマトやレタスを食べながら、丸の内ーできる農業について考えてみましょう。

プロデューサー：脇坂真吏

会場：3×3Labo（日本ビル6F）

募集：40名

第6回

平成 27年 3/4(水)

『岩手ワインのこれから。 魅力とその可能性』

丸の内朝大学・東北復興クラスコラボ企画。知られざる岩手県のワインの文化やワイナリーを紹介いたします。ワインに合うマリージュの試食もお楽しみいただけます。

プロデューサー：林聖子

会場：エコツェリア（新丸ビル10F）

募集：40名

つなまるフォーラム参加申込書

下記記入の上、FAX で送信するか、同内容を E-mail でお申込みください。

氏名

住所

ご連絡先 TEL

FAX

E-mail

参加希望

1回

2回

3回

4回

5回

6回

※定員になり次第締め切りとなりますのであらかじめご了承ください。その際にはその旨ご案内いたします。

※いただいた個人情報につきましては、受付整理及び連絡用としてのみ使用し、また個人情報保護法の規定に従って適正に管理いたします。