

【報道関係各位】

2024年3月29日

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024 PR 事務局

今年で3年目！世界に誇る食の都“東京の食”が一堂に会す 『Tokyo Tokyo Delicious Museum』 5月17日(金)～19日(日)開催！

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024実行委員会は、世界トップレベルの“多様な美味しさ”が詰まった、“進化しつづける東京の食”の魅力を発信するべく、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』を、有明で2024年5月17日(金)～19日(日)の3日間開催いたします。



東京は、日本全国の食文化を引き継ぎながら同時に世界各国の食の素晴らしさを取り入れ、そこに新たなエッセンスを加えることで世界トップレベルに多様な食文化が発展してきた、まさに“食の都”です。

そんな東京の食シーンをけん引する様々な飲食店が一堂に会し、料理人とお客様と一緒に食について考え、体験し、楽しめる場を『Tokyo Tokyo Delicious Museum』では提供します。昨年行われた『Tokyo Tokyo Delicious Museum』では、約45,000人もの方に来場いただき、東京の食の魅力を体感いただきました。

そして、訪日外国人観光客のさらなる増加が期待される今年は、有明にて畳や屋台をモチーフにした日本の伝統的な文化を感じられる空間も用意し、“東京の食”の魅力をより一層国内外に発信してまいります。イベントの詳細情報は公式WEBサイトおよび各種SNSにて随時更新予定です。

年に一度の食の祭典、世界に誇る「食の都 東京」を味わい尽くす体験を、この機会にぜひお楽しみください。

『Tokyo Tokyo Delicious Museum』ステートメント

『Tokyo Tokyo Delicious Museum』は、東京がこれからも世界に誇る食の都であり続けるために、食べ手であり食シーンの支え手でもある来場者、参加される料理人、そして東京のすべての飲食関係者の皆様と思いを一つにして「東京の食」の未来をともに作っていきたい、そんな想いを“食べよう、見つけよう。つくろう、世界一おいしい東京を。”というステートメントに込めています。

食べよう、見つけよう。
つくろう、世界一おいしい東京を。

東京のおいしいものを聞かれたら、

あなたはなにを答えるだろう。

世界中の多様な食が集まり、発展させることで

独自の食文化が生まれる街、東京。

ここは、世界に誇る東京の食を集めたミュージアム。

出会おう、あなたの一番おいしいひと口に。

飲食エリアとその他コンテンツ

今年の『Tokyo Tokyo Delicious Museum』では飲食・物販・ワークショップ・ステージなど様々なコンテンツを用意しています。飲食のエリアでは、「LIVE KITCHEN TATAMI」などにおいて日本の文化を視覚的にも感じながら、東京の多様な食を存分に味わっていただけます。そして、物販やワークショップのエリアでは、食べることにとどまらない魅力を楽しんでいただける空間を提供します。

■LIVE KITCHEN TATAMI

本イベント初の約 40mにもわたる畳敷き空間で、東京の老舗店舗や星付き店舗等が提供する料理を楽しめるゾーン。日本の伝統文化のアイコンともいえる畳敷きの空間で、最前線の東京の食を体験いただけます。人気店舗が特別に用意した限定メニューを、じっくり堪能できるのが魅力です。

18:00～19:30 にはコース料理の提供を実施します。シェフから直々に料理の説明を受けられるなど、特別感のある食事体験をお楽しみいただけます。(コース料理は事前予約制)



LIVE KITCHEN TATAMI 出店店舗

精進料理 醍醐[精進料理]

1950 年の創業以来の献立を守りつつ、時代と共に進化した精進料理が味わえる名店。野菜や豆腐など、素材の味を活かしたヘルシーなメニューは女性からも人気。

Ponte Corbo

著名 YouTuber のシェフが長野から東京に進出して開店。イタリア料理をベースに、炭火・発酵・出汁など日本の食文化を取り入れたイノベーティブな料理店。

赤坂四川飯店

日本に四川料理を広めた陳 建民氏が創業した、四川料理の祖。麻婆豆腐やエビのチリソース、棒棒鶏など、中華の定番メニューを広めた店としても知られている。

GENEI.WAGAN

完全予約制のラーメン会席店。料理のベースとなる醤油、麺などはすべてこだわり抜いた自家製で、コースを通して「出汁と醤油」を使用した逸品を味わえる。

※イベントで提供されるメニューは、各店のレギュラーメニューとは異なります。

その他出店店舗一覧

< 飲食の提供 >

秋葉原 カリガリ

地焼き鰻 によろ助

鮪 竜太

陳家私菜

月島スペインクラブ

東京山手調理師専門学校

奈良まほろば館

肉汁水餃子 餃包

向島七福 すずめの御宿

ペルー料理 ALDO

山田の鰻

ヤマガタサンダンドロ

ヨブの王豚塩焼

よろにく YORONIKU

a gatte tanshie

CACHETTE965

FANCL BROWN RICE MEALS with TOKYO JAPAN

HAL YAMASHITA 東京本店

Piatto Suzuki

Restaurant SAI 桑

TACO RiCO

<食品等の販売>

銀座 松崎煎餅

公益財団法人 東京観光財団

新橋 新正堂

シーベジタブル

タケノとおはぎ

地方独立行政法人 東京都立産業技術研究センター

新潟県 米粉スイーツ

日本食品サンプルアート協会

日比焼き芋

明治座

TOKYO MIZUHIKI | 東京水引

※2024年3月29日時点

※出店店舗の詳細については、各店舗公式 WEB サイトからご確認ください。

イベント開催概要

■名称 :Tokyo Tokyo Delicious Museum

■日程 :2024年5月17日(金)~19日(日)各日 11:00~21:30

■会場 :東京都江東区有明 シンボルプロムナード公園内(石と光の広場・花の広場)

■アクセス:りんかい線 国際展示場駅下車 徒歩1分 (恵比寿から23分、新宿から30分)

ゆりかもめ 有明駅 徒歩3分 (新橋から24分、豊洲から6分)

東京 BRT 国際展示場下車(新橋から17分)

都営バス 国際展示場駅前または東京テレポート駅前下車(門前仲町から35~40分)

■入場料 :無料・飲食代別途

■公式サイト:<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

■公式 SNS:

X:https://twitter.com/tt_d_museum

Instagram:<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>

TikTok:https://www.tiktok.com/@tt_d_museum

※雨天開催(荒天時は主催者の判断により中止となる可能性があります)