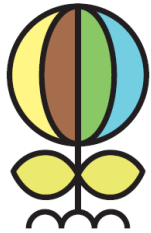


「東京ハーヴェスト」にパートナーとして参加
規格外食材を使ったジュース作りを通じて食品ロスを考える体験型ブース
「HUROM “食材再生”ラボ ～まるごと使って、あらたな未来へ～」を出店
2017年11月11日（土）・12日（日）六本木ヒルズアリーナにて

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区、代表取締役 朴 榮極、以下 HUROM）は、2017年11月11日（土）・12日（日）に六本木ヒルズアリーナ（東京都港区）にて開催される「東京ハーヴェスト」（主催：東京ハーヴェスト実行委員会、後援：農林水産省、復興庁、東京都）にパートナーとして参加、様々な事情で流通が難しい規格外の野菜や果物を使用したジュースづくりを体験して頂けるブース「HUROM “食材再生”ラボ ～まるごと使って、あらたな未来へ～」を出店いたします。



TOKYO
HARVEST

HUROM

“食材再生”ラボ
～まるごと使って、あらたな未来へ～

東京ハーヴェストは、農家・漁師・酪農家など生産者への感謝と尊敬の気持ちを形にして伝えようと2013年にスタートし今回で5回目を迎える、昨年の来場者数は4万人を突破した大収穫祭です。生産者の手で大切に育てられた食材を販売するマルシェや、地方食材を活用した特別メニューが味わえるキッチンカー、体験型のプログラムやステージプログラムなど多数の「食べる」「遊べる」「学べる」コンテンツが2日間に渡って用意されています。今回は、食材や食べ物が買えるブースが30店舗出店します。

HUROMは今回初めてパートナーとして参加し、ブース「HUROM “食材再生”ラボ ～まるごと使って、あらたな未来へ～」を出店いたします。本ブースでは、曲がった野菜、大きさがふぞろいな野菜、台風で落ちてしまった果物など、私達が知らないところで廃棄されている規格外の食材や食品ロスに目を向け、これらの食材の新しい可能性を体験する機会を創出することを目的に、規格外食材をヒューロム スロージュースでまるごと搾ってジュースを作る体験型プログラムを提供します。また本ブースでは、規格外食材及びヒューロム スロージュースの販売も行います。

■ HUROM “食材再生”ラボ ～まるごと使って、あらたな未来へ～ 開催概要

- ・ 開催日時： 2017年11月11日（土） 11：00～19：00
11月12日（日） 11：00～18：00
- ・ 会場： 六本木ヒルズアリーナ・東京ハーヴェスト会場内
（〒106-6108 東京都港区六本木6-10-1）
- ・ 内容： 規格外野菜・果物を使用したジュース作り体験
規格外野菜・果物及び、ヒューロム スロージュースの販売

■ ジュース作り体験へのご参加について

・ジュース作り体験 開催時間

11月11日(土) 11:30~15:00、16:30~18:00

11月12日(日) 11:30~15:30、17:00~18:00

※毎時0分及び30分に実施

・参加方法

①事前予約

HUROMホームページ内、申込みページよりお申し込みください。

<http://huromjapan.com/tokyoharvest2018>

②当日参加

当日ブースにお越しいただき、スタッフまで参加をご希望の旨お申し付けください。

※事前予約、当日参加とも先着順となります。

参加人数が上限に達した時点で参加は締め切らせて頂きます。

※事前予約枠とは別に当日参加枠をご用意しております。

・参加費

無料

■ 今回の企画にあたり食材をご協力頂いた皆様について

・たてみち屋 (広島県尾道市)

<http://www.tatemichiya.com/>

<ご提供食材>

グリーンレモン

<農園の紹介>

しまなみ海道の真ん中あたりにある島、サイクリストには穏やかな海の様子と海面を目線と同じ高さにしながら自転車で走ることが出来ることで人気の生口島で有機農産物の営業や飲食チェーンマネージャーの経験を活かして、必要とされる農産物の栽培を六次産業化と共に進めています。土作りには生物の多様性を大切に、科学的な有機農業を学び、土壌分析から土作りを始められています。

・古山果樹園 (福島県福島市)

<http://furukaju.jp/>

<ご提供食材>

りんご

<農園の紹介>

世界一甘い果物作りに命をかけている超ポジティブ農家！果実のひと玉ひと玉すべてにしっかりと自分の手で触れ、愛情を込めて育てているため、あえて規模を拡大せず、小規模家族経営によって果樹園を運営しています。



桃、ひと玉ひと玉に愛情を込めて——



・株式会社イージェイ 代表取締役 岩崎 亘

<http://e-j.jp/>

<ご提供食材>

みかん、ゆず、にんじんなど

<紹介>

静岡のみかん農家の長男に生まれ、農業の諸問題を肌身で痛感していたことが原点となり、株式会社イージェイを起業。生産者から規格外や未利用の農産物を適正な価格で仕入れ、コンシューマーにはコールドプレスジュースなどの付加価値の高いヘルシーフードをリーズナブルな価格で提供するという双方のハッピーの実現を目指しています。

※皆様の食材に対する思いはHUROMブース内にてパネル等で展示いたします



EJ JUICE & SOUP



■東京ハーヴェストについて

東京ハーヴェストは、農家・漁師・酪農家など食の作り手への感謝と尊敬の気持ちを伝える、日本を代表する収穫祭です。「ART」「SPORTS」「MUSIC」などのテーマと共に、豊かな日本の食を育む各地域の風土・文化・歴史を楽しみながら再発見し、東京から日本全国、そして世界へと「おいしい日本」を発信する食の祭典を目指しています。

公式ホームページ：<http://www.tokyoharvest.com/>

公式Facebook：<https://www.facebook.com/tokyoharvest>

公式Instagram：https://www.instagram.com/tokyo_harvest/

■ヒューロムスロージューサーについて

HUROMは1974年に「1杯のジュースで人々を健康にしたい」という創業者の思いの元に創業いたしました。以来、社名にも込められた「人類（ヒューマン）のために」という理念のもと、いちばんの栄養である野菜・果物が持つ自然の恵みを最も効率的に摂取するためのスロージューサーの研究開発を行っており、2005年に世界初の低速搾汁方式（SST）ジューサーを発表しました。累計販売台数は850万台を突破、世界85カ国で愛用されている※1、2015年世界シェアNo.1のスロージューサーブランドです。※2

※1. 販売台数、展開国数は2017年4月時点。

※2. ユーロモニターインターナショナル調べ：Passport Consumer Appliances
2017年版小売販売台数ベース(2015年実績データ)

公式ホームページ：<http://huromjapan.com/>

公式Facebook：<https://www.facebook.com/huromjapan>

