

青山ファーマーズマーケット×全国の農家×トップシェフ×ガラスびんがコラボ！

日本全国の農家さんの旬な素材と想いをガラスびんに
詰めてお届けする新ブランド「TOKYO BINZUME CLUB」が誕生！
ジャム、ジュースなど4商品8アイテムを10月20日(土)より発売！！

～青山ファーマーズマーケット、初のオリジナル商品。フードロス食材を活用～

日本ガラスびん協会(会長:齋藤信雄 / 東京都新宿区)は、毎週土・日に青山国連大学前で開催されている、青山ファーマーズマーケットと共同で新ブランド「TOKYO BINZUME CLUB」を立ち上げます。

TOKYO BINZUME CLUB



<TOKYO BINZUME CLUBについて>

日本全国の農家さんの旬の素材と想いをガラスびんに詰めて商品化していくブランドです。昨今、社会問題になっているフードロスの削減に向けて、農家さんのロスを活用し、容器は安心・安全で環境にやさしいガラスびんを使用します。全国の農家さんと長年共に歩んできた青山ファーマーズマーケット。全国各地のこだわりある農家さん。良い食材をより進化させる著名なトップシェフ。美味しさと新鮮さをしっかり守るガラスびん。この4者が手を取り合い、本当に良いものをお届けしていくブランドとして、誕生したのが「TOKYO BINZUME CLUB」です。

<Re-Think food from farm to Glass bottle>

ー フードロスの課題解決に挑戦する、TOKYO BINZUME CLUB ー

東京の真ん中で、全国から集まった生産者と活動を共にしてきた、Farmer's Market@UNU(青山ファーマーズマーケット)には“食”にまつわる様々な課題が寄せられています。その中でも生産者から、消費者までの各過程や身近な場面でもフードロス(食材の廃棄)という課題が隠され、今では大きな社会の問題としてクローズアップされています。「売れ残ってしまったもの」、「規格外となってしまうもの」、「加工の過程で無駄になっているもの」など、それらを集積すると食べられるもののおよそ25%が、“食品ロス”として廃棄されていると言われています。

まだ食べられる美味しいものが、人の手に届かず、畑の中で収穫を逸しています。一人ひとりの力を集積することにより、そんな野菜や果物、食材に新たな命を吹き込み、再び商品として生まれ変わらせることができないか。この課題を解決する活動の一つとして、「TOKYO BINZUME CLUB」は生まれました。

<商品紹介>

●ベジチャツネ

りんごと糀



チョコバナナと糀



トマト



●ホットチリソース



●ジュース

ポンカン×いよかん



甘平×ポンカン×清見



●ジャム

ルバーブ



セロリと和梨



TOKYO BINZUME CLUBでは今後順次、こだわりの新商品を発売して参ります。ご期待ください。

<商品開発参加一覧>

カテゴリ	アイテム	シェフ	農家さん
ベジチャツネ	りんごと糀	塚本紗代子	りんご メルカート北信州（長野県）
	チョコバナナと糀		甘酒 宮本味噌（富山県）
	トマト		甘酒 宮本味噌（富山県）
			トマト 畑田農園（岐阜県）
			人参 Bugarass Farmers（千葉）
ホットソース	パラペーニョピネガー	Salmon&Trout 森枝幹	ハラペーニョ Peppers.jp（群馬）
ジュース	ポンカン×いよかん	大久保農園	柑橘 大久保農園（愛媛）
	甘平×ポンカン×清見		柑橘 大久保農園（愛媛）
ジャム	ルバーブ	PATH 後藤裕一	ルバーブ 島田農園（福島）
	セロリと和梨		セロリ Bugarass Farmers（千葉）
			和梨 飯島農園（長野）

<生産者紹介>

●メルカート北信州(長野)



参加:りんご

●宮本みそ(長野)



参加:甘酒

●畑田農園(岐阜)



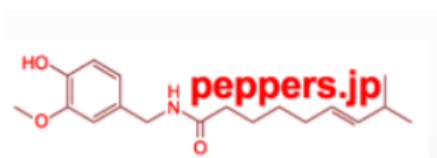
参加:トマト

●Bugrass Farmers(千葉)



参加:にんじん / セロリ

●Peppers.jp(群馬)



参加:ハラペーニョ

●大久保農園(愛媛)



参加:柑橘

●島田農園(福島)



参加:ルバーブ

●飯島梨園(長野)



参加:和梨

<シェフご紹介>



●PATH 後藤裕一氏(シェフ)

1980年、東京都生まれ。学生時代、「食べるものをデザインする」フランス菓子に感銘を受ける。大学卒業後、【オテル・ドゥ・ミクニ】で「レストラン・パティシエ」としてのキャリアをスタート。その後【キュージーン
[s] ミッシェル・トロワグロ】で研鑽を積み、フランスの【トロワグロ】本店で4年間シェフパティシエを務める。帰国後、【SUGALABO】の立ち上げに携わり、2015年に【PATH】を原シェフと共同でオープン。



●Salmon&Trout 森枝幹氏(シェフ)

1986年生まれ。調理専門学校を卒業後、オーストラリアへ留学。世界のベストレストランの常連「Tetsuya's」で料理の基礎を学び、帰国後は京料理の「湖月」、分子ガストロノミーで有名なマンダリンオリエンタルホテル内「タパス モラキュラーバー」で料理人としての修行を積む。3.11を経て独立し、南青山「246COMMON」で屋台を経営。2014年より、現在の「Salmon & Trout (サーモン・アンド・トラウト)」を開業、同店のシェフを務める。ほかに、フードマガジンの発行や、新宿ゴールデン街のレモンソー専門店「The OPEN BOOK」のプロデュースなど、従来の料理人の枠にとられず活動を続ける。父は写真家・食文化研究家として知られる森枝卓士氏。



●塚本紗代子氏(フードディレクター)

10代の頃に無理なダイエットから摂食障害を経験し、食や健康に対して本当の知識を得るため探究していく中でマクロビオティックに出会い、中美恵先生に師事。2017年4月に独立。現在は、暮らしのレシピ研究所“tumugiLAB”を立ち上げ、アトリエにて料理教室やワークショップを開催する。食養の考えや自然のリズムを意識した、身体と心を整える家庭料理を中心に、レシピ提供や商品開発、飲食店や保育園給食のプロデュース、イベントのディレクションなど幅広く活躍中。

<TOKYO BINZUME CLUB Webサイトについて>

「ファーム」、「ピープル」、「ガラスびん」、3つのカテゴリを軸とする通販機能を持たせた、Webサイトです。商品開発背景、考え方、ガラスびんの価値、環境課題などについて取材記事をベースに構成しています。記事を通して、それぞれの商品に対するストーリーやアイデンティティーを感じとっていただき「TOKYO BINZUME CLUB」への理解と興味を深めていただくために開設されたWebサイトです。

<http://tokyo.binzume.club/>

※11月下旬より全国通販を開始いたします

<青山ファーマーズマーケットについて>

Farmer's Market @UNU

毎週土・日、青山の国連大学前で開催しているファーマーズマーケット。「いい生活は、いい食事から。」日々の食事をより良くする、農家さん情報やイベント情報などを発信しています。



<日本ガラスびん協会紹介>

- 名称 : 日本ガラスびん協会
会長 : 齋藤信雄
住所 : 東京都新宿区百人町3-21-16 日本ガラス工業センター3F
目的 : ガラスびん製品の利用啓発並びに利用情報の収集及び提供等を実施
ホームページ : <http://www.glassbottle.org/>
Facebook : <https://www.facebook.com/binmusume.binky>
Twitter : <https://twitter.com/glassbottleorg>
Instagram : <https://www.instagram.com/glassbottleorg/>