

注目ブース
続々追加!

Hibiya Q Marche' (ヒビヤキューマルシェ)

開催日時: 9月20日(木)~9月23日(日)

・9月20日、21日 14:00~21:00(キッチンカー:11:30~21:00)

・9月22日、23日 12:00~19:00(キッチンカー:11:30~20:00)

場 所: 東京ミッドタウン日比谷 日比谷ステップ広場 ※荒天中止



Hibiya Q Marche' イメージ

<出店生産者例>

被災地支援!

豪雨で傷ついた果物を原料に



株式会社有鄰: コンフィチュール

7月の西日本豪雨により甚大な被害を受けた岡山県の、贈呈用として売り物にならない桃を買取り、自社の厨房ですべて一から手作りで加工し、販売する「株式会社有鄰」が、復興を目指し瀬戸内の魅力を提供。

人気レストラン「Buvette」のファーマーズ&フレンズ!

貴重な国産蜂蜜と土壌作りを力を入れたオーガニック野菜



まじめな蜂蜜: 蜂蜜

国産 100%の非加熱の純蜂蜜を販売。国内流通の6%しかない貴重な国産蜂蜜を提供。

※「ファーマーズ&フレンズ」は、日本国内の農家やチーズ生産者、パン屋、ペインター等、「Buvette」が親交を深め、実際に店舗で使用しているこだわりの生産者やアーティストの方々です。



農人たち: 野菜

農薬を使わない野菜づくりを実践。土壌づくりに力を入れたオーガニック野菜を提供。

オリーブオイルソムリエが厳選!

オイルの新しい楽しみ方を提案



ゴープレミア: オリーブオイル

オリーブオイルソムリエが選ぶ、JAS 認証取得済みのオリーブオイルをはじめ、フレーバーオイル(香料添加物不使用)など、正しくも新しい楽しみ方を提案。食器や雑貨も、防腐剤不使用の口に入れても安全なもののみを販売。

貴重な国産ワイン!

自然農法を実践した葡萄だけでつくったワイン



前田龍珠園: 日本ワイン

除草剤や化学肥料を一切使わず葡萄本来の味わいを十分に引き出す、自然農法を実践し、葡萄はできるだけ樹で完熟させ、手摘みで収穫。手を掛けることを惜しまず造った渾身のワインを提供。

有名ホテルでも使用!

無添加の手作りジャム



ル・コタージュ: ジャム

長野県佐久市でつくる手づくり・無添加のジャム。都内有名ホテルの料理長もその味を認め、アフタヌーンティーで選べるジャムバーにも採用。

食卓を彩る食用花!

珍しい食用花が期間限定出店



宮崎一家の雲仙島原湧き水米&

たべられる花屋 EDIBLE GARDEN: お米・食用花

※22・23日のみ出店

山の恵たっぷりの棚田と湧き水で育てたおいしいお米と障がい者福祉施設で育てる食用花を中心にしたラインナップには、ミシュラン星つきレストランでも愛用されるものも。

●その他、東京ミッドタウン日比谷の人気シーフードレストラン「Värmen」がキッチンカーで出店。さらに日比谷シャンテ内の店舗の生産者もマルシェに出店予定!