



東京宝島の特産品の魅力を店舗やWEBで余すことなくご紹介！

●東京宝島の特産品を体験できる

「るるぶキッチン×東京宝島フェア」を開催！

2023年1月4日（水）から1月31日（火）まで、新宿のるるぶキッチンビルディングで東京宝島の特産品を体験できる「るるぶキッチン×東京宝島フェア」が開催されました。

「るるぶキッチン×東京宝島フェア」では、これまで取組を進めてきた、神代椿、あおちゅう・青酎、島酒、黄楊・桑の加工品の4つの产品をご紹介。体験や味わっていただくことでより一層の魅力を伝える店舗タイアップ企画となりました。



店舗では箸やスプーンなどの黄楊・桑加工品、神代椿を実際に手に取って体験し、購入ができる東京宝島の特産品紹介コーナーが設けられました。



あおちゅう・青酎、島酒は、るるぶキッチン1Fの「酒処 何処此方」にオリジナルメニューとして登場。都内ではなかなか味わえない14種類のおおちゅう・青酎、島酒がるるぶキッチンを訪れるお客様に提供され、飲食を楽しむお客様にはカトラリーとして黄楊・桑で作られた箸を提供し、特産品の良さを実感していただきました。





フェア期間中では、「酒処 何処此方」を普段から利用されている方や、フェア開催を知った島のファンの方も多くご来店され、特産品の魅力を深く感じる事が出来るフェアとなりました。

●SDGsマガジン ソトコトによる
「あれこれ特産品座談会」を開催！

2022年12月から2023年2月にかけて、未来をつくるSDGsマガジン ソトコトとコラボレーションをした「東京の島から私のお気に入りを見つける、あれこれ特産品座談会」を開催。全5回の座談会の様子はソトコトオンラインの特集ページで紹介されました。

東京島しょ地域のアンテナショップ「東京愛らんど」で扱う各島の選りすぐりの特産品の中からセレクトし、5回にわたりテーマを変え紹介されました。

第1回目のテーマは「お菓子・ジャム」。

あしたばせんべいやジャムなど、各島で採れる産品が使われたお菓子やジャムを試食。座談会ゲストの中には島に行ったことがない方も多く、島ならではの特産品の味わいを体験し、島の「島に行ってみよう」という声も聞かれました。



第2回目のテーマは「美容・工芸」。

新島のコーガ石を原料とした新島ガラスをはじめ、大島、利島の椿油などを体験。はじめて使ってみたゲストの方からはそれぞれの特産品の質の良さに驚きの声が上がっていました。



第3回目のテーマは「調味料・加工品」。

島の調味料は御蔵島のかぶつしょうゆや父島の薬膳島辣油、青ヶ島のひんぎゃの塩などを紹介。意外な使い方の提案やゲストの方が作られた特性のお粥と一緒に試食され、大いに盛り上がった座談会となりました。



第4回目のテーマは「海の食」。

海の囲まれた島々で採れる海の食材が使われた地のりやくさやなどをご紹介。個性的で滋味深い島の海の食を堪能し、それぞれのお気に入りの特産品の話題で盛り上がりしました。



東京宝島
TOKYO
TREASURE ISLANDS



最後となる第5回目は「島酒」。

お酒好きなゲストの方々が東京の島々の個性あふれる島酒を味わいながら紹介。同じ東京でもまったく風味の違う島酒を飲み比べ、作られる環境やストーリーに興味深々の座談会となりました。



座談会に参加したゲストの中には、島に行ったことのない方や、島の特産品を体験したことのない方もいらっしゃいましたが、どの特産品にも島それぞれの個性や特徴、ストーリーがあることにとっても興味を持たれていました。

今回の座談会では、特産品を体験することでその島の魅力や良さを様々な視点から引き出す機会となりました。

▶座談会で様子はこちらからチェック。

▶座談会で紹介された東京宝島の特産品は「東京愛らんどショップ」で購入ができます。

<https://www.tokyoislands-net.jp/shop/products>