

鮮度抜群の東京育ちの枝豆が食べられる期間限定飲食店フェア「東京クラフトえだまめフェア」開催記念

「東京クラフトえだまめ採れたてファームイベント」開催

「東京クラフトえだまめフェア」とは、都内生産者が丹精こめて作った枝豆を本フェアでは「東京クラフトえだまめ」と称し、新鮮な状態で都内飲食店（5店舗）へ届け、旬ならではの美味しさを存分に味わえる特別メニューとして提供されるフェアです（裏面参照）。

本フェアの開始に先立ち、料理家 和田明日香さんをお迎えし、トークショーや試食を通じて、参加者の皆さまと共に都内産えだまめの魅力をご体感いただきます。



料理家
和田明日香さん

※(公財)東京都農林水産振興財団は、東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業（東京都補助事業）の一環として、「東京クラフトえだまめフェア」「東京クラフトえだまめ採れたてファームイベント」を実施しています。

「東京クラフトえだまめ採れたてファームイベント」の概要

- イベント名 : 東京クラフトえだまめ採れたてファームイベント
- 内 容 : 料理家 和田明日香さんのトークショー、東京産の枝豆試食、収穫体験（予定）
- 日 時 : 令和7年6月28日（土） 13:00-14:30（受付開始：12:30）
※雨天荒天は開催中止となる場合もございます。
- 費 用 : 無 料
- 会 場 : えのもとファーム（東京都練馬区南田中1-6-13）

＜報道関係者様の出席お申込みフォームはこちら＞

<https://x.gd/kmjvO>

一般参加方法

- ・募集人数 : 都内在住の小学生のお子様とその保護者（10組20名）
※保護者の参加は1名まで。※未就学児の同伴はご遠慮ください。
- ・応募方法 : 下記応募フォームより、お申し込みください（応募多数の場合は抽選）
- ・応募フォームURL : <https://business.form-mailer.jp/fms/e8e8b5ce293281>
- ・応募締め切り : 2025年6月24日（火）23:59まで
- ・その他 : 注意事項等、応募フォームにてご確認ください。



申込フォームQRコード

「東京クラフトえだまめ採れたてファームイベント」に関するお問い合わせ

ぐるなび・東京産ブランド農産物PR事務局

担当者: 太田・勅使河原・小野

TEL: 03-5572-6316

MAIL: gnavi.tokyoagricultural@vectorinc.co.jp

東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業
に関するお問い合わせ

(公財)東京都農林水産振興財団 地産地消推進課

TEL: 042-528-0510

登壇者プロフィール

■ 料理家 和田明日香 さん プロフィール



料理家、食育インストラクター。東京都出身。3児の母。
料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、修業を重ね、食育インストラクターの資格を取得。
まったく料理が出来なかった自身の経験を活かし、生活に寄り添った手軽でおいしい料理が人気を集める。
テレビや雑誌などメディアでのレシピ紹介、料理企画を通じた企業とのコラボレーションなど、料理家としての動きを中心に、“食育”や“家族のコミュニケーション”をテーマにした全国各地での講演会やイベント出演、コラム執筆、ラジオパーソナリティーなど幅広く活動中。

■ えのもとファーム榎本 多良さん/ 榎本 孝之さん プロフィール



「えのもとファーム」は、緑豊かな東京都練馬区南田中に四代続く歴史ある農園です。当農園の自慢は、朝どれをはじめとする新鮮な野菜たちです。収穫したばかりの、みずみずしさと豊かな味わいが詰まった野菜を、農園の庭先で直接お買い求めいただけます。生産者の顔が見える安心感とともに、年間40品目以上の中から旬の味覚に出会える楽しさがあり、採れたてならではの格別の美味しさをお届けしています。また当農園では、五感で旬を感じていただける「収穫体験」もご用意しております。ご家族で土に触れる貴重な体験を通じ、季節ごとの野菜を自らの手で収穫する喜びをお楽しみいただけます。

東京クラフトえだまめフェアの概要

- 実施概要 : 東京産枝豆を使用したオリジナルメニューの提供
- 実施期間 : 2025年6月30日（月）～7月6日（日）
- 開催店舗 : Essence（港区）
和食器フレンチ Komorebi（練馬区）
牡蠣と肉とワインの旨い！店 ビストロ サンタンナ（練馬区）
居酒屋 醍醐（葛飾区）
cucina ortavola（江戸川区） ※エリア順

枝豆は鮮度が命！東京産枝豆のススメ

夏野菜を代表する枝豆は、タンパク質やカルシウム、カリウムなど、さまざまな栄養素が含まれており、食物繊維も豊富です。しかし、収穫後の枝豆は、時間の経過とともに糖分やアミノ酸が減少し、風味が低下していくもの。

そこで皆さんに味わって頂きたいのが鮮度抜群の東京産枝豆です。東京では、練馬区、足立区をはじめ、各地域で様々な品種の枝豆が生産されており、直売所でも採れたての新鮮な枝豆を購入することができます。

令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について

公益財団法人東京都農林水産振興財団では、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくため、令和5年度より東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業を実施しています（東京都補助事業）。

事業の詳細はこちら <https://www.tokyo-aff.or.jp/soshiki/5/88722.html>

