

2018年1月6日(土) 10:30-12:00

都心の真ん中で、親子連れ約150名が昔ながらのもちつき体験！  
**六本木ヒルズ屋上庭園「もちつき」イベント**

～福井県新ブランド米「いちほまれ」の振舞いや、つきたて餅を福井伝統の雑煮で提供～

2018年1月6日(土)、六本木ヒルズ内にある屋上庭園(地上約45m)にて、「もちつきイベント」を開催します。六本木ヒルズ在住・近隣のご家族やオフィスワーカーなど約150名の親子連れが、お正月の風物詩である、臼と杵を使った昔ながらのもちつき体験を行います。

今年度、六本木ヒルズ屋上庭園では、福井県とのコラボレーションにより、2017年5月に田植え、9月に稲刈りを行いました。「もちつきイベント」では、福井県新ブランド米「いちほまれ」(うるち米)の振舞いや、福井県で栽培され、お雑煮との相性の良いもち米(カグラモチ)でついたお餅をお雑煮に入れて提供するほか、福井県の特産品である里芋を定番の煮っころがしにした郷土料理を振舞います。

当日は、福井県公式恐竜ブランド「Juratic」のキャラクター「ラプト」も登場し、東京にいながら福井の食文化を体験できる貴重な機会を提供します。

**今年度は六本木ヒルズと福井県がコラボレーション**



都心の真ん中でももちつき体験(昨年の様子)



臼と杵を使った昔ながらのもちつき(昨年の様子)



つきたて餅入りお雑煮(イメージ)



里芋の煮っころがしイメージ

**【六本木ヒルズ もちつきイベント 概要】**

メディア受付時間/場所: 2018年1月6日(土) 10:15～六本木けやき坂通りにかかるブリッジ上

◇日 時: 2018年1月6日(土) 10:30～12:00 ※雨天・荒天の場合は、中止になる可能性あり。

◇場 所: 六本木ヒルズ けやき坂コンプレックス屋上(通常非公開)

◇実施内容: もちつき体験(いちほまれ陣羽織着用)、福井県公式恐竜ブランド「Juratic」の「ラプト」によるPR活動  
 雑煮(つきたてのお餅入り)・郷土料理「里芋の煮っころがし」の提供

◇参加者: 六本木ヒルズ在住・近隣のご家族、六本木ヒルズのオフィス・店舗にお勤めの方とご家族約150名を予定

◇参加費: 無料

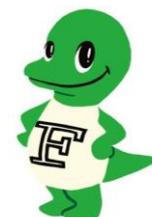
◇主催: 森ビル株式会社 / 協力: 福井県

ご取材をご希望される際は、別紙 FAX 用紙にご記入の上、  
 2018年1月5日(金)までにご返送いただきますようお願い申し上げます。



## ■今年度は福井県とコラボレーション

今年度は、福井県と 2 回目となるコラボレーションにより、福井県新ブランド米「いちほまれ」を提供いただき、2017 年 5 月に田植え、9 月に稲刈りを行いました。今回のイベントでは、福井県で栽培された「カグラモチ」(もち米)を使用してもちつきを行い、お雑煮に入れてお召し上がりいただけます。また、福井県の郷土料理「里芋の煮っころがし」も参加者に振舞います。当日は、福井県公式恐竜ブランド「Juratic」のキャラクター「ラプト」も登場し、会場を盛り上げます。



## ■当日振舞われるメニュー

### ○福井県新ブランド米「いちほまれ」の試食

2017 年 4 月に福井県が発表した新ブランド米「いちほまれ」は、6 年の歳月をかけたプロジェクトにより開発されました。近年、夏時期の高温による全国的な米の品質低下が問題視されている中、福井県農業試験場は、「ポストこしひかり」を合言葉に、2011 年度に新品种の開発をスタート。約 20 万種の候補から 1 種 1 種手作りで植えつけから収穫まで行い、米の品質を徹底的に調査した後、最先端技術を駆使した分析を実施。プロの料理人や県民による「食味調査」など、様々な工程を経て、ついにコシヒカリを超えるおいしさを持つ新ブランド米「いちほまれ」が誕生しました。「いちほまれ」という名称は、日本全国から寄せられた 10 万件を超える応募の中から選ばれたもので、「日本一おいしく誉れ高いコメになるように」と命名されました。



### ○つきたてのお餅が入ったお雑煮

福井のお雑煮は、味噌を溶いた汁に茹でた丸餅を入れる非常にシンプルなお雑煮が特徴です。今回のもちつきイベントで使用する「カグラモチ」(もち米)は、コシ・粘りが強く、歯ごたえが良いのが特徴です。

つきたてのお餅を、熱々のお雑煮に入れて、福井県の郷土の味を再現します。



### ○里芋の煮っころがし <福井県産の里芋を使用>

福井県の里芋は、ぬめりが少なく独特のその歯ごたえで、身が締まり煮崩れしないのが特徴です。代表的な郷土料理は何といっても「里芋の煮っころがし」。醤油とみりんで甘辛く煮込んだシンプルな料理で、しっかりとした味と歯ごたえがあり箸がすすむ、老若男女に愛される福井県の家庭料理です。福井では、里芋を煮っころがしだけでなく、味噌汁やおでんの具などにも使用するほど、地元の人にとっては日々の暮らしの中で切っても切れない食材の1つです。



## 六本木ヒルズから地方の伝統・文化を発信

六本木ヒルズ屋上庭園の水田(水田面積約 130 m<sup>2</sup>)を活用したイベントは、2003 年の六本木ヒルズ開業以来恒例行事で、地方自治体とコラボレーションし、六本木ヒルズから地方文化を発信していくこの取り組みは、今年度で 12 回目となります。六本木ヒルズでは今後もその地方ならではの伝統や文化などに直接触れていただき、興味を持つきっかけとなるような活動を今後も継続していきます。

### <地方自治体とのコラボレーション実績一覧>

開催年度	都市	開催年度	都市
2006 年	福井県	2012 年	熊本県
2007 年	三重県・伊勢市	2013 年	新潟県・新潟市
2008 年	京都府	2014 年	宮城県・仙台市
2009 年	秋田県	2015 年	福島県
2010 年	岐阜県・下呂市	2016 年	青森県
2011 年	徳島県・美馬市	★2017 年	福井県



# FAX 返信先 03-4580-9127

(プラップジャパン 宛 TEL:03-4580-9101)

## 六本木ヒルズ屋上庭園「もちつき」イベント

2018年1月6日(土) 10:30~12:00

(メディア受付 10:15~)

ご取材をご希望される際は、  
お手数ですが2018年1月5日(金)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。

貴社名

媒体名

部署名

御芳名

TEL

FAX

携帯番号

ご同行者名

(計 名)

### ◇取材に関するお問合せ先◇

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業部(六本木ヒルズ PR)  
PR 担当: 山崎、渡邊、山村  
TEL: 03-6406-6350 FAX: 03-6406-6483

株式会社プラップジャパン  
担当: 中野、天下谷(あまがい)、須藤  
TEL: 03-4580-9101 FAX: 03-4580-9127  
当日の連絡先: 070-2161-6994(中野)