



報道関係各位



～「都産都消」応援プロジェクトに参加、地域貢献を目指します～
都民の日に、「TOKYOスイーツ」誕生！

<2010年10月1日(金)START>



11月に7周年を迎えるスイーツのフードテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」は、東京都が地産地消を応援する登録制度に登録し、“都産都消”に取り組み、東京都産の食材を使用したオリジナル限定スイーツの販売を開始します。

東京産の素材は搬送距離が短く仕入れられるため、新鮮な状態でスイーツに生かされると同時に、CO₂削減にも貢献します。また、生産者と直接繋がって仕入れることで食の安全に繋がります。

また、スイーツの源となる農産物や畜産物の発展への貢献を目指し、東京都が食料自給率の低下(2008年度には全国最低の1%)の対策として開始した取り組みに賛同し、東京都で採れた産物を使用したオリジナルスイーツを開発、“10月1日都民の日”より販売することとなりました。

昨春から自由が丘の街とともに取り組んでいる『丘ばちプロジェクト』とともに、“都産都消”活動に積極的に取り組んでまいります。

◆東京産食材を生かした「TOKYOスイーツ」は全5種！(商品詳細は別紙ご参照)

①「明日葉うこっけいの シュークリーム」	②「東京産ミルク ジェラートパフェ」	③「こだわり秋の 東京タルト」	④「丘ばちプリン」(写真左) ⑤「丘ばちパウンド ～ハチミツレモン～」(写真右)
			
↑ 三宅島 「明日葉うこっけい卵」	↑ 八王子 「黄金律ミルク」	↑ 稲 城 梨「稲城」&ぶどう「高尾」	↑ ↑ 自由が丘「丘ばちハチミツ」
			

○東京都が取り組む「とうきょう地産地消応援店」支援制度とは・・・

現在、東京の農林水産業は衰退が続いており、都内の耕地面積は1990年の1万1500ヘクタールから2008年には7900ヘクタールに減少していることや、食料自給率が2008年度に1%まで低下しています。(全国最下位)

この事態を受け、東京都は都内産農林水産物を積極的に活用している飲食店等を「とうきょう地産地消応援店」約100店を認定し、9月以降、関連ウェブサイト等で広くPRし、消費者の都内産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指しています。

■施設概要 スイーツのテーマパーク『自由が丘スイーツフォレスト』は、「ハピネス・オブ・スイーツ」をテーマに、一流の菓子職人“スーパー・パティシエ”たちが、腕によりをかけて提供する“作り立て&出来立て”の極上スイーツをその場で食べ比べることができます。

- ◆住所: 東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F ◆お客様用電話番号: 03-5731-6600(代表)
- ◆営業時間: 「スイーツの森」ゾーン/10:00～20:00(元旦を除く、年中無休)「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる
- ◆アクセス: 東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP: <http://www.sweets-forest.com>

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当
 ピーアールコンビナート株式会社 井上・小松 TEL. 03-3263-5621/FAX. 03-3263-5623

資料① ◆東京都産食材を使用したスイーツで、東京の農業・酪農を応援します！

パティスリー アンファン
「明日葉うこっけいのシュークリーム」
300円 ※スイーツフォレスト限定
※土日祝日限定（1日20個販売）

希少な「明日葉うこっけい卵」を贅沢に使用した濃厚な卵の風味のシュークリーム



東京・三宅島産の「明日葉うこっけい卵」を使用した、濃厚なコクのあるカスタードクリームを、香ばしいケシの実入りのサクサククッキーシューにたっぷり詰めました。

●三宅島「明日葉うこっけい卵」

伊豆諸島特産の、“今日摘んでも明日芽が出る”元気食材「明日葉」を餌に、大自然の中で平飼いで飼育された烏骨鶏の卵。

烏骨鶏は年間産卵数が非常に少ないことから希少な卵としても知られる。

「東京都うこっけい卵品評会」において優秀賞を受賞した、濃厚な味わいもさることながら、安心・安全食材としても注目の卵。



＜生産者の声＞

名産の明日葉を始め、島の魚や野菜、海藻など自然の餌を与えて育っています。

2000年の噴火以降、復興途上の島の活性化に貢献したいと思い、烏骨鶏の卵が少ない三宅島の特産品に仲間入りできたらと願っています。

実はスイーツを作るのが念願だったので、今回のお話は大変喜んでおります。このスイーツで、皆さんに「明日葉うこっけい」の美味しさを味わっていただき、併せて三宅島にも興味を抱いていただければ幸いです。



三宅島農園
赤羽 実江さん

ベリーベリー
「東京産ミルクジェラートパフェ」
650円 ※スイーツフォレスト限定

八王子産3種のミルクをブレンドした黄金率ミルクのジェラートパフェ



牛乳の旨みが凝縮し、濃厚でありながら後味がさっぱりした「黄金率ミルクジェラート」に、パティシエ特製のほろ苦いキャラメルソースと苺やフランボワーズなどたっぷりのベリーをトッピング。

自家製キャラメルソースの甘みとほろ苦さ、ベリーの甘酸っぱさが、自然な牛乳の味わいを引き立て、絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

●八王子・磯沼牧場「黄金律ミルク」

自由な行動を確保し、香りの良い乾草をたっぷり食べ、コーヒー、ココアの殻の堆肥の寝床で休む「磯沼牧場」の三大乳牛、ホルスタインのさわやかさ、ジャージーのまるやかさ、ブラウンスイスの後味の良さを絶妙にブレンド。

朝搾りのミルクを、乳酸菌を生かすよう低温殺菌で仕上げた、磯沼牧場のプライベート牛乳。



＜生産者の声＞

八王子で酪農を始めて58年、2代目として東京だから出来る牧場を作りたいと試行錯誤してきました。現在では100頭の乳牛を生育。

昨年酪農組合乳質共励会で最優秀賞を受賞、“東京で一番良い牛乳”と評価された「黄金律ミルク」や、日本で唯一の1頭のジャージー牛のミルクで作る名前入り手作りヨーグルトが人気です。

また、ちち搾りやチーズ作り、子牛に名前をつけ1年間育てる「カウボウイカウガールスクール」など体験教室も定期的に行っています。

街の中の美味しい楽しい牧場を目指し、市民参加型の牧場を創ってゆきたいと考えております。



磯沼牧場 代表
磯沼正徳さん

*以下の商品は9月下旬に先行販売！（収穫状況により、10/1には一部商品の変更や販売終了となる場合もあります）

アローツリー
「こだわり秋の東京タルト」
価格未定 ※スイーツフォレスト限定

～丸ごと半分の「幻の梨」&大粒ぶどう～
稲城産フルーツを贅沢に使用したみずみずしい秋のタルト



サクサクのタルト生地、大玉の梨「稲城」を約1/2個と、大粒のぶどう「高尾」をトッピング。梨やぶどうのみずみずしく上品な甘さを生かすため、生地とクリームは甘さ控えめに仕上げました。

東京の秋の実りをゴロゴロと贅沢に使用した、青果卸売直営店のタルト。

●稲城・小泉園 梨「稲城」

名前の通り稲城市内を中心に栽培される地域ブランド梨。生産者が一つ一つ丁寧に育てるため生産量が少なく、直売と宅配で完売してしまい市場に出回らないため、「幻の梨」との別名を持つ。

一般的な梨の約2倍の大きさ、ジューシーな肉感、芳醇な甘みが特徴。



●稲城・小泉園 ぶどう「高尾」

巨峰をもとに改良された、大粒の種なしぶどう。やや細長い楕円形で、甘みが強く、実が引き締まりこりこりとした歯ごたえが特徴。

東京都内のぶどう栽培面積の6割が「高尾」であり、東京ブランド品種といえる。



資料② ◆自由が丘産ハチミツのスイーツで、地元・自由が丘のエコ活動に参加します！

昨春より自由が丘商店街振興組合は、自由が丘の街全体を緑化しCO2削減を目指す環境活動「自由が丘森林化計画」の一環として、自由が丘の街の真ん中でミツバチを育てる「丘ばちプロジェクト」を始めました。
当初約2万匹からスタートし順調に育てられ、現在では約10万匹にまで増え、定期的に採蜜活動されるまでになっています。

「自由が丘スイーツフォレスト」は、「丘ばちプロジェクト」に賛同しサポーターとして参加、自由が丘で採蜜されたハチミツを使用したオリジナルスイーツを限定販売、自由が丘の街が取り組むエコ活動に連携しています。

「自由が丘」ならではの、豊かな住環境と都会でありながら多くの緑が残る街並みを守っていくため、「自由が丘スイーツフォレスト」はこれからもエコ活動に積極的に取り組み、街の活動に協力し、地域活性化への貢献を目指してまいります。



パティスリー アンファン
「丘ばちプリン」 630円 (税込)
※スイーツホルズ限定 ※1日20個限定



**自由が丘産ハチミツに
こだわり抜いた、
優しい甘みと香りのプリン**

自由が丘で採れたハチミツの甘みを存分に生かすため、砂糖は一切使用せず、ハチミツのみで甘みを加え、たっぷりのバニラビーンズを加え、とろけるような滑らかな口どけに仕上げました。

カラメルソースもハチミツを焦がして作り、とことん“ハチミツ”にこだわり抜きました。

自由が丘産ハチミツの自然な優しい甘みと香りをお楽しみいただきたい、新たな“自由が丘スイーツ”の誕生です。

アーツリー
「丘ばちパウンド ～ハチミツレモン～」 1500円 (税込)
※スイーツホルズ限定

**自由が丘産ハチミツの香りの余韻と深い味わいが
堪能できる、おもたせにもびったりなケーキ**



自由が丘産のハチミツと自家製レモンのコンフィ(砂糖漬け)でしっとり焼き上げました。

生地にはコクのあるハチミツを練りこみ、仕上げには軽やかな香りのハチミツをたっぷり塗って仕上げ、自然の恵みだからこそ味わい

の異なる2種の自由が丘産ハチミツ使い分け、ハチミツの魅力を最大限に引き出しました。

香りの余韻が印象的な自由が丘産ハチミツと、相性抜群のレモンのコンビネーションをお楽しみいただけます。

***その他にも「自由が丘スイーツフォレスト」では、「自由が丘森林化計画」をサポートし、エコ活動及び地域貢献を目指しています。**

**■自由が丘エコポイントが貯まる
「ペットボトル自動回収機」を設置**

経済産業省の中小企業等環境配慮活動活性化促進事業の一環として、ペットボトル自動回収機をビル1階に設置。

- ペットボトル資源回収・運搬の効率を上げ、リサイクル全体にかかるコストダウン、CO2削減に貢献。
- 自由が丘の街が推進している、電子マネー「パスモ」「スイカ」を利用する買い物ポイントサービスと連携。ペットボトルを投入するとポイントが付与され、商店街の買い物ポイントと合算して買い物の際の割引に利用できる他、街の緑化基金に寄付できます。
- ★スイーツフォレスト入口でペットボトル回収場所を設け、来園者からの持込分の回収も促進。回収分のポイントは全額緑化基金に寄付します。

**■自由が丘エコポイントが貯まる
「ココロラ」エコ自販機を設置**

「自由が丘森林化計画」をサポートする「東京ココロラ・コーラボトリング」社の自動販売機をビル1階に設置。(予定)

- 自動販売機の売上の一部が「自由が丘森林化計画緑化基金」に寄付されます。
- 新型のエコな自動販売機
 - ☆販売機上部が屋上緑化
 - ☆省エネ&ノンフロン(CO2冷媒)
 - ・電気量削減
 - ・CO2排出量削減
- 「自由が丘森林化計画」オリジナルラッピング仕様。

【自由が丘森林化計画に関するお問い合わせ窓口】

自由が丘商店街振興組合 TEL: 03-3717-4541 担当: 事務局長 中山氏)