

都市農業の魅力創造

～味スト口ねりま～

平成29年度 事業報告



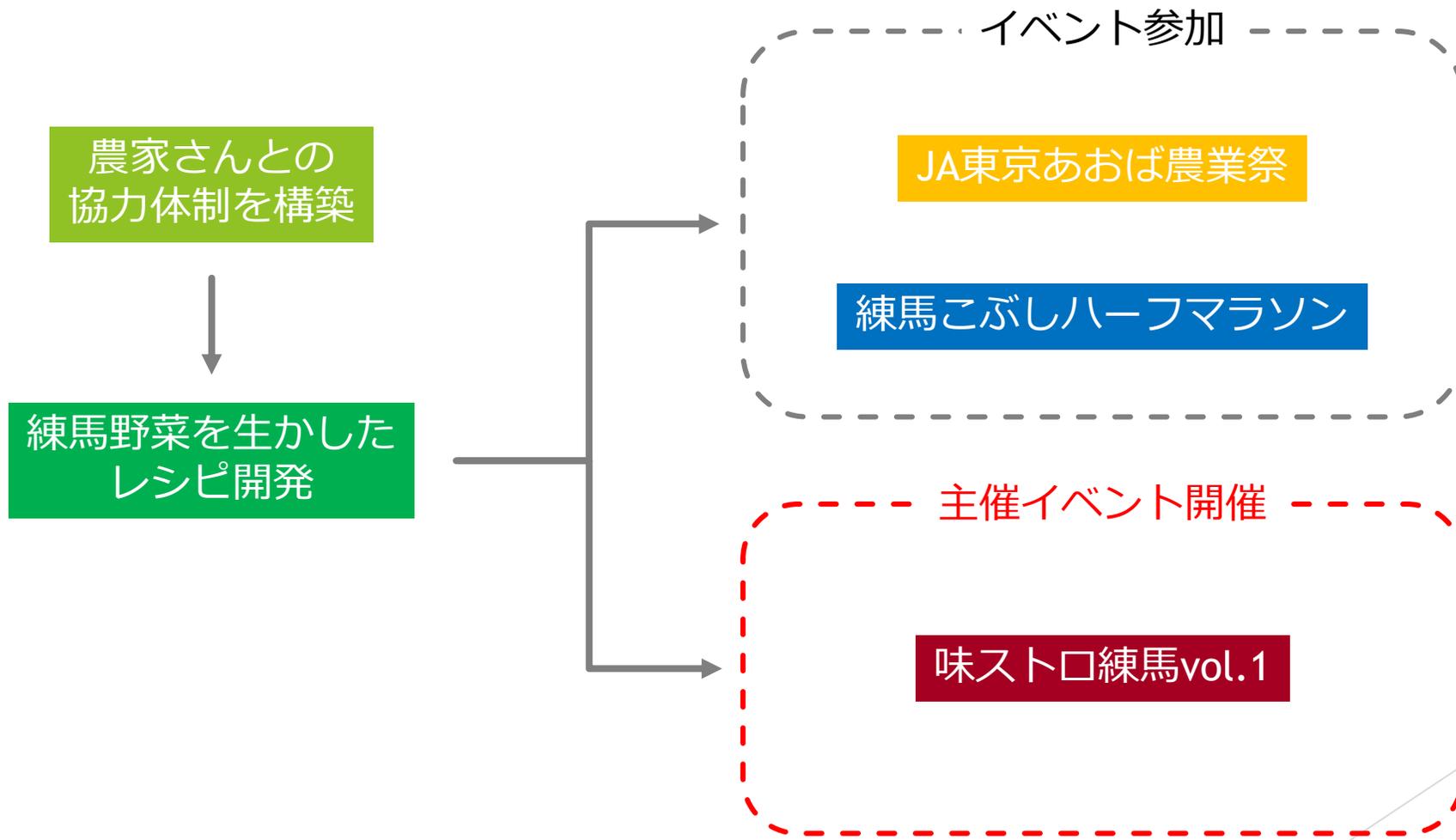
事業の目的

練馬野菜の良さを誰よりも熟知している私たちが料理のプロとして「農」の魅力を広く伝える。

事業の目標

- ◆ 練馬野菜の魅力を料理を介して多くの人に伝える
- ◆ 『都市農業ってかっこいい』『練馬っていいね』というムーブメントを巻き起こす

平成29年度当初の事業計画



農家さんとの 協力体制を構築



練馬野菜を生かした レシピ開発

農家さんとの協力により
練馬野菜の消費と認知の拡大を狙う



左 NCC代表 高橋シェフ 右 田柄の農家 吉田智博さん



イベント開催に向け
オリジナルレシピを開発



肉巻きの練馬野菜畑



練馬産ほうれん草の
グリーンポタージュカレー



ねりまパクチースープ餃子

初陣！JA東京あおば農業祭

- ▶ 平成29年11月19日（日）光が丘公園で開催されたJA東京あおば農業祭に出店
- ▶ 練馬野菜を使ったオリジナルメニュー2品を販売
- ▶ 計700食が完売！多くの方々に練馬野菜を味わってもらうことができた

練馬野菜の塩焼きそば ラー油添え



チキンの鉄板焼き
練馬産大根のみぞれ餡かけ



絶品料理を買い求めて長蛇の列



初の主催イベント！ 『味ストロ練馬vol.1』

告知ポスター ▶

- ▶ 来場者数 約4,500人
- ▶ NHK・J:COM・日経新聞など
多くのメディアで取り上げられた

会場内は人人人の大盛況



会場外まで長蛇の列が続いた



ココネリが一日だけのレストランになる!

味のストロ 練馬 vol.1

2018 開催 1/8 月祝 11:00~18:30 (L.O 18:00)

Nerima 若手 Chefs Club 代表 高橋 智行シェフ
「オーノ エーポー」「日本酒 酒蔵(さかばる)」「エブナー」「明はな いっぶく」など、練馬駅近郊飲食店を多数経営
練馬産野菜の魅力を引き出す余8品のメニューをご用意しました。ワインやジャズなどを楽しみながら、ぜひご堪能ください。

Art・Entertainment
版画家 藤江吉 アート作品、JAZZコンサートetc.

練馬野菜&Nerima 若手Chefs Clubによる料理の饗宴

 根本 健一シェフ 「酒造 風四手」 オーナー	 渡藤 拓也シェフ 「アンティーク ダイニング月」 オーナー	 和田 高明シェフ 「Aki Taku」 「肉バルブラチョーラ練馬」 オーナー	 降矢 洋二シェフ 「魚たか」オーナー	 中島 雄太シェフ 「そばニ十三」 オーナー	 白塚 敬貴シェフ 「仁八」「そばのぶ」 オーナー	 鈴木 博シェフ 料理プロデューサー 「立飲み 練馬花火」 後多数
---	---	--	--	--	---	--

会場: Coconeriホール (西武池袋線・都営大江戸線練馬駅北口接続)
主催: Nerima若手Chefs Club・練馬区 後援: NPO法人日本ネイリスト協会 協賛 キリンビール株式会社
問い合わせ: 03-6757-2025 (練馬区立区民協働交流センター)

Nerima Chefs Club

区民のアイデアで未来に向けた練馬の発展に取り組む、練馬区「地域おこしプロジェクト」実施事業

Nerima若手ChefsClubが提供した 8種のオリジナルメニュー



A
練馬大根
ローストビーフ丼



B
練馬産ほうれん草の
グリーンポタージュカレー



C
ねりまパクチー
スープ餃子



D
練馬野菜の海鮮あんかけ
塩焼きそば



E
季節のフルーツと
チキンのパワーサラダ



F
肉巻きの練馬野菜畑



G
カキフライ
練馬産玉ねぎを使った
タルタルソースをたっぷりかけて



H
スフレオムレツ

シェフズクラブが提供した8品。売り切れが続出するほどの人気ぶり。
多くの来場者に練馬野菜の魅力を味わってもらうことが出来た。

色とりどりの出店者



東京初のワイン醸造所
『東京ワイナリー』



熊本県からは“くまもん”が
応援に駆け付けた



江戸東京野菜のピクルス
『東京ぴくるす』



大量の練馬野菜を用意した直売所も
完売御礼！！

＜その他の出店者＞

- ◆ キューバサンド『セルドデオロ』
- ◆ トルコ料理『ドルジャマフセン』
- ◆ 江古田の老舗洋菓子『アンデルセン』
- ◆ 江古田の焼きたてパン『BA-BA BREAD』
- ◆ 地域物産展『福島県塙町』 『熊本県』
- ◆ カニ汁『かいせい物産』
- ◆ 練馬野菜のカクテル『MEMBER's BAR G1』
- ◆ ビール&ソフトドリンク『KIRIN』

異業種とのコラボレーション

ダンス・和太鼓・JAZZ・ネイルアートなどを通じて
普段、練馬野菜を食べる機会の少ない方々にも
練馬野菜の魅力を知ってもらうことができた。



和太鼓演奏 J Z (ジェイズ)



JAZZコンサート (M&K)



ネイルアートコーナーも特設

練馬こぶしハーフマラソンに出店

- ▶ 平成30年3月25日（日）に開催された「練馬こぶしハーフマラソン2018」に出店
- ▶ 練馬野菜を使った新メニュー3品を販売 計500食が完売！
- ▶ 5/1（火）～11（金）の期間限定でNCC各店舗でもアレンジメニューを提供

練馬産ネギたっぷり 焼きネギ餅



ヴィーノエラーボ@練馬

練馬野菜のトルティーヤロール



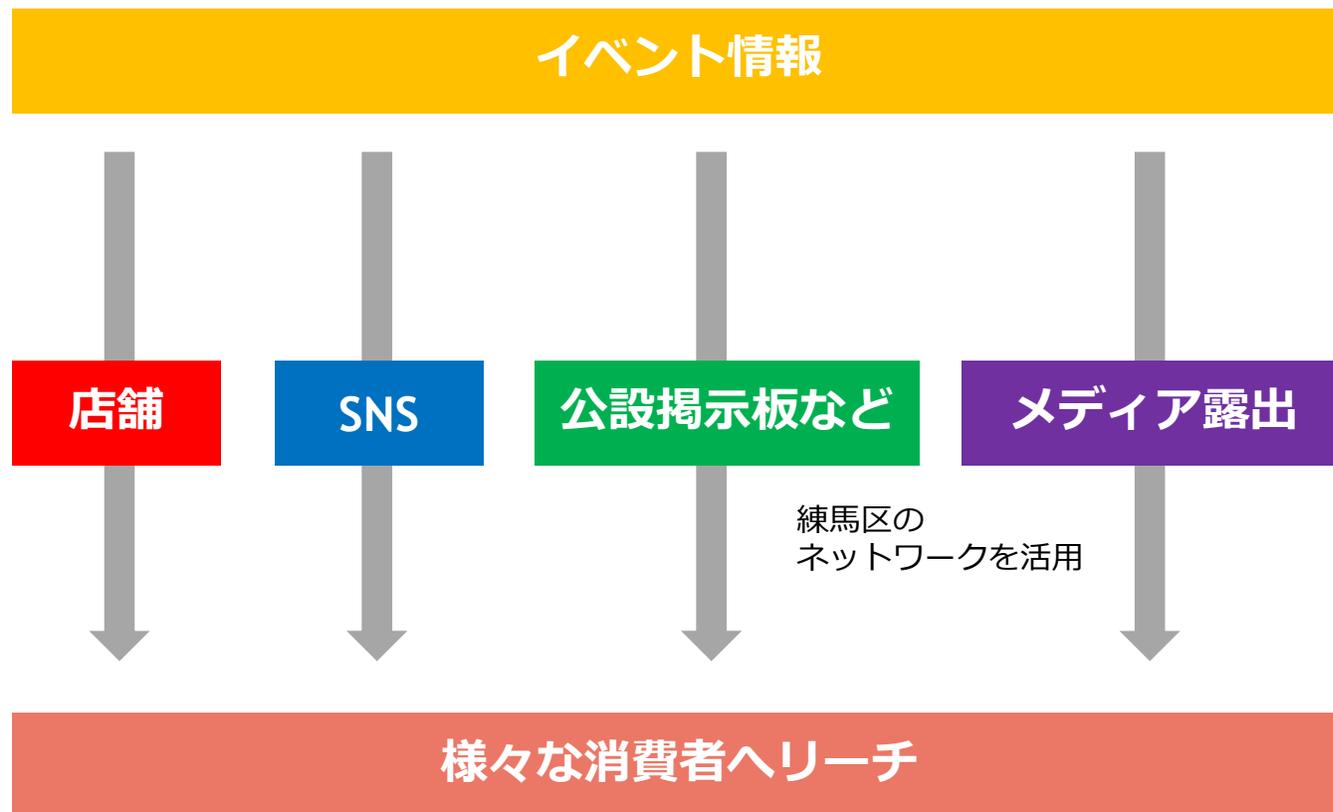
エヴィーノ@桜台

練馬産野菜とハーブのバインミーサンド



まいける@桜台

積極的な広報活動



J:COMデイリーニュースへの出演



Facebookによる広報



平成29年度の成果

プロフェッショナルによる
レシピ開発

異業種との
コラボレーション

積極的な広報活動



各イベントに来場した多くのお客様に練馬野菜の美味しさを伝えることが出来た

今後の課題

練馬の「農」を人々の生活にさらに浸透させる仕組みづくりが必要

⇒人々が日常的に店舗等で練馬野菜を食べるようになる仕組みづくり

⇒人々が日常的に直売所等で練馬野菜を買うようになる仕組みづくり

平成30年度事業



時期	内容
5月12・13日	四季の香ローズガーデン springfestival
8月22日	こどもアートアドベンチャー
3月（予定）	味ストロ練馬vol.2

- ▶ このほか、NCCの店舗を活用した予約制イベント等の開催も検討中