

第1回 東京ビーガングルメ祭り2016



オーサワジャパングループが出店!

10月2日(日)、東京の木場公園にて「第1回東京ビーガングルメ祭り2016」が開催されました。

日本全国から各エリアを代表する人気Vege店が集まるベジタリアンフードフェスティバルであり、名古屋と京都での開催を経て、東京では初の開催でした。

今回、オーサワジャパングループ(オーサワジャパン、リマコーポレーション、日本CI協会、リマ・クッキングスクール、リマカフェ新宿店)が出店いたしました。

大人気の玄米ソフト・玄米バーガー!



▲玄米ソフト用のキッチンカー

キッチンカーでは「玄米ソフト」を販売しました。有機玄米と豆乳を主原料とし、砂糖・乳製品なしで作ったオリジナルの植物性ソフトクリームです。プレーン味はリマカフェ新宿店の人気メニューですが、今回は近日発売予定のチョコ味を先行販売しました。当日は30℃近くまで上がった気温のせいもあってか、開場早々、長蛇の列が出来ました。あまりの人の多さに販売スタッフも嬉しい悲鳴でした。

隣では「玄米バーガー」も販売。ベジミートやおからこんやくを、焼いた玄米と野菜でサンドしたライスバーガーです。作りたての美味しさを味わってもらうために、リマ・クッキングスクール講師の森先生を中心とした調理スタッフは、熱い鉄板に向き合いながらひたすら焼き続けました。

どちらもたくさんの方に喜んでいただき、お陰様で完売御礼となりました。



▲中島デコさんトークショー

▼玄米バーガー調理中



開催日：平成28年10月2日(日)
場所：木場公園 ステージ広場(東京都江東区)
時間：10:00~16:00
来場者数：6,000人(主催者発表)

物販スペースも賑わいをみせ、「オーサワのベジ有機玄米ラーメン」をはじめとした商品の数々を見て「こんな商品があるなんて知らなかった」「色々な種類があつて楽しい」といった嬉しいお言葉をいただきました。

マクロビオティックイベント也大盛況!

イベントスペースにもたくさんの方にお越しいただきました。まずは「マクロビオティックスタートセミナー」です。マクロビオティックの基本的なことから日常への応用まで。リマ・クッキングスクールの認定インストラクターによる分かりやすく、楽しい講演でした。

続いては「中島デコさんのトークショー」。立ち見になるほどの大盛況の中、34年にわたるマクロビオティックライフについてお話いただきました。「マクロビオティックで病気を治そうとか、広めようとは思っていない。好きなことをやっているだけだけど、それに共感してくれる人に助けられています。」と笑顔で語っていたのが印象的でした。

最後は「三年晩茶作り体験」です。講師は健一自然農園代表の伊川さん。茎・枝・葉を参加者自身で切り分け、鉄釜に入れ、手でかき混ぜます。音楽にあわせて釜をかき混ぜる体験に、会場は大盛り上がり。焙煎を終えた晩茶を最後に皆でいただきました。



▲三年晩茶作り体験

次回東京開催は2017年4月23日(日)同じく木場公園の予定です。
URL: vegefes.com

好天にも恵まれ、本当に多くの方にお越しいただきました。改めて「食」に関心をもっている方が大勢いらっしゃることを実感いたしました。今後も様々なイベントを通じて、食の大切さをお伝えしていきたいと思っております。

レポート: 日本CI協会