

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

2023年4月13日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX GOLDEN WEEK>

<4月28日～4月30日初開催> 全国の人気ベーカリー10店が集結！

GINZA SIX MIHARA LOCAL MARKET**～日本のパンとワインとコーヒー～**

屋上庭園ではサステナブルなクッションを敷き詰めたアート空間が登場

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2023年4月28日（金）～4月30日（日）までの期間中、東京とローカルをつなぐフリーマガジン「メトロミニッツ[metromin.]」とコラボレーションし、初夏の爽やかな風が吹く2F三原テラスにて、日本のローカルのパンと日本ワイン、コーヒーが楽しめる3日間限定のイベント「GINZA SIX MIHARA LOCAL MARKET ～日本のパンとワインとコーヒー～」を初開催します。銀座・三原テラスから日本各地のLOCAL GOODを発信します。

また、2023年4月20日（木）の開業6周年を記念して、1Fのエントランスでは、美術作家・鬼頭健吾氏による、色とりどりのフラフープとLEDの光、植物を組み合わせた高さ4mの作品「Untitled (hula-hoop)」(5月7日（日）まで)を、屋上庭園のGINZA SIXガーデンでは、グラフィックアーティスト・YOSHIROTTEN氏による、サステナブルなクッションを敷き詰めた心地よいアート空間「アートパーク〈Crossing Park〉」(5月31日（水）まで)を展開中です。

このゴールデンウィークは、GINZA SIXでLOCAL GOODなフードとともに、アートやイベントをお楽しみください。



GINZA SIX MIHARA LOCAL MARKET ～日本のパンとワインとコーヒー～ 4/28(金)～4/30(日)開催

GINZA SIXの2Fにある憩いの空間「三原テラス」にて、ローカルのパンの販売と、日本ワインをグラスでご提供します。普段、東京では買えない全国の人気ベーカリー約10店が集結。ワインも日本各地から全12ワイナリーが出店します。また、神奈川県葉山町で店舗を持たず焙煎と豆の販売をする〈SWAN COFFEE〉がこのイベントのために特別出店。パンに合うコーヒーをご用意します。

【日 時】2023年4月28日（金）～30日（日） 11:00～17:00

【場 所】GINZA SIX 2F 三原テラス

※パン、ワインは変更になる可能性があります。

※在庫状況や、その他詳細はメトロミニッツのInstagram([@metrominlocalrhythm](https://www.instagram.com/metrominlocalrhythm))にてご確認ください。

※小雨の場合は決行、荒天の場合は中止となります。



〈出店ベーカリー〉



[1] 福岡県 〈パンストック〉

パン好きが全国から訪れる有名店、福岡の〈パンストック〉が出店。ハード系だけど、もっちりとした食感と深い小麦の香りが楽しめる。今回はワインに合うパンを提供予定。



[2] 大阪府 〈パンとお話 Appleの発音〉

どんなパンなのか、想像力を掻き立てるユニークな商品名がつけられたパンが並ぶ、〈パンとお話 Appleの発音〉。店主がその商品名から考えたストーリーを添えた小冊子も一緒にセットで販売。



[3] 秋田県 〈薪窯ベーカリー カボチャ〉

パン好きの間ではすでに人気の〈薪窯ベーカリー カボチャ〉が秋田県から出店。人気は、カンパニュなどのハード系のパン。小麦、自家製酵母、塩というシンプルな素材から生み出される、奥深いパンが味わえる。



[4] 埼玉県 〈Bakerys Kitchen ohana〉

地元・埼玉をはじめ日本各地の食材を使った独創的なパンのレシピを100種類以上考案。当日はワインに合うパンをセレクトして販売する予定。



[5] 鳥取県 〈コウボパン小さじいち〉

鳥取県・大山の地下水とおいしい空気、そして契約農家さんの自家製粉の小麦から生まれた自家製酵母で焼くパンは、穀物の香り豊か。改めて、パンの良さを感じさせてくれる。



[6] 埼玉県 〈cimai〉 ※4/28のみ出店

その名の通り、姉妹で営んでおり、パン好きの間では聖地として知られる〈cimai〉。店舗では、フランスの古い家具に囲まれながら焼きたてのパンと飲み物を楽しめる。



[7] 埼玉県 〈61 SIXTY-ONE

by 新麦コレクション〉 ※4/29のみ出店

パンラボを主宰する池田氏が店頭に立つPOPUPベーカリー。埼玉県産小麦「農林61号」を使い、石臼で丁寧に製粉した全粒粉で作られたパン。今回は埼玉の名店〈イエローナイフ〉〈MICHELLE〉などが出店。



[8] 香川県 〈旅ベーグル〉 ※4/30のみ出店

東京・谷中から香川県丸亀市に移転した、人気のベーグル屋〈旅ベーグル〉が出店。もっちり柔らかな食感のベーグルは、ワインとも相性抜群。



[9] 福岡県 〈空のパン〉 ※4/30のみ出店

福岡では「幻のパン」と言われている〈空のパン〉が出店。有機天然酵母と国産小麦にこだわった、わたなべみゆき氏のパンは必食。



[10] 岩手県 〈シライシパン〉

東北で人気のシライシパンのパンは、誰もが幼い頃を思い出す懐かしの味。今回は、牛乳パンやメロンパンといった菓子パンが岩手から直送される。



北海道東川町から
座り心地のよい椅子をご用意

椅子の町として知られる北海道東川町より、14の家具工房&メーカーの椅子14脚をご用意。ぜひワインやパンを、心地のよい椅子に座りながらお楽しみください。

〈出店ワイナリー〉



① 岡山県〈GRAPE SHIP〉 朱 2022 ※4/28に来場

テラスにぴったりな瑞々しくジューシーなロゼ。28日(金)14:00～17:00には栽培醸造家の松井一智氏が来場。

② 岡山県〈ラ・グランド・コリーヌ・ジャポン〉 小公子 2021

フランス・ローヌ地方で日本人醸造家のパイオニアとして活躍。“自然派ワインの神様”と称された大岡弘武氏が、岡山の地で造る、小公子。

③ 長野県〈Le Milieu〉 Polaris 竜眼オレンジ 2022

安曇野で、30代の若き2人の醸造家が、長野県の土着品種・竜眼をオレンジワインに仕上げた1本。パンとの相性も抜群。

④ 長野県〈ジオヒルズワイナリー〉 Mimakigahara 2021_C

御牧ヶ原に佇むワイナリー。自社畑のシャルドネの最新ヴィンテージが楽しめる。

⑤ 長野県〈テールドシエル〉 2021 シャルドネ ※4/29に来場

今、日本で最も注目されていると言っても過言ではないワイン。29日(土)14:00～17:00には代表の池田岳雄氏が来場。

⑥ 北海道〈農楽蔵〉 ノラ・ルージュ 2021

数々のワイナリーで経験を積んだ、佐々木夫妻が函館で造るナチュラルワイン。ピュアな果実感の中に、柔らかいながら芯のある味わい。

⑦ 北海道〈ドメーヌタカヒコ〉 ナナツモリ ピノ・ノワール 2021

余市でピノ・ノワールのみを栽培するドメーヌタカヒコのフラッグシップワイン。衝撃的な“うまみと出汁感のピノ・ノワール”をお試しください。

⑧ 北海道〈10Rワイナリー〉 森 2018

日本ワインの発展に大きく寄与された、造り手ブルース・ガットラヴ氏が、岩見沢の地を表現した白ワイン。

⑨ 富山県〈SAYSFARM〉 ロゼ 2021

富山県氷見の「北陸が生む美しいワイン作り」を目指したワイナリーのロゼ。ひと口飲むと、軽快な果実味とじんわりと酸味が爽やかに広がる。

⑩ 山梨県〈ドメーヌヒデ〉 サージュ V.V.2019

日本では珍しい樹齢58年という古木のマスカット・ベリーAから造られる赤ワイン。古木ならではの複雑味のある味わいが楽しめる。

⑪ 山梨県〈MGVsワイナリー〉 K113 勝沼町下岩崎 2018

ラベルに書かれた「K」は甲州の意味。日本固有のブドウ品種で世界を目指すマグヴィスワイナリー。甲州の力強さと樽由来の複雑さが秀逸。

⑫ 岩手県〈神田葡萄園〉 海のペティアンロゼ 2021 ※4/29に来場

創業110年を超える三陸のブドウ園が造る、初夏に飲みたいロゼの泡。29日(土)11:00～14:00には栽培醸造家の熊谷晃弘氏が来場。

GINZA SIX で出会える LOCAL GOOD な“食”

全国からおいしいものが集まるGINZA SIXには、旬の味覚が続々と届いています。地方の食材を美しい一皿に仕上げるレストランや、ギフトにもぴったりの日本各地のフードが集まるショップからLOCAL GOODをピックアップしました。

〈レストランで味わうLOCAL GOOD〉

日本各地から届いたばかりの新鮮な魚介や野菜など、旬の味を楽しめるメニューが集結。寿司に天ぷら、抹茶と日本の伝統の技にも触れられます。



〈つきじ鈴富〉[13F]
井筒

価格: 13,200円(別途サービス料10%)

日本中から選び抜いた魚介を最高の1貫に

日本各地の珠玉の魚を味わいたいなら、豊洲市場のマグロの仲卸「鈴富」が手がけるこちらへ。天然にこだわり、青森の大間や宮城の気仙沼、千葉の銚子などから吟味したマグロは、常に最良の状態を提供し、うまみも段違い。先付やお椀などの季節の料理とにぎり寿司がいただける「井筒」では、中トロとづけの2種のマグロ以外に、口の中でほろりと溶ける北陸のドグロや、とろりと濃厚な甘みが広がる北海道のパファンウニなど極上のネタが満載。



〈てんぷら山の上 Ginza〉[13F]
椿 季節のおまかせコース(ディナーのみ)

価格: 20,000円(別途サービス料10%)

春の名物、天然の山菜や魚介を熟練の技で

神田駿河台の山の上ホテルに本店を構える天ぷらの名店。季節の小鉢やお食事などが付く「椿 季節のおまかせコース」(ディナーのみ)では、全国各地の魚介4種、野菜6種の天ぷらが味わえます。毎年、楽しみに訪れる常連も多い季節の味が東北直送の天然物の山菜です。ふきのとうやコンアブラなど、雪の下で栄養を蓄えた山菜は香りも味も濃厚。茨城の蛤や九州のアスバラなど旬の味のほか、活車海老や北海道のパファンウニなど贅沢な1品も。



〈中村藤吉本店〉[4F]
生茶ゼリー[深翠]

価格: 1,550円

茶の本場・宇治の抹茶をスイーツに凝縮

創業1854年、京都・宇治にある茶の老舗の味を楽しめるのは東京でこちらのみ。発売開始から約20年、ロングセラーの人気のゼリーを使った「生茶ゼリー[深翠]」は、本店カフェの定番品を銀座限定としてアレンジ。ミネラル感のある手摘みの抹茶による濃厚な特製抹茶餡と、丹波種の黒豆、栗甘露がセットに。抹茶ゼリーはぶるると独特のほどよい弾力があり、清々しい香りとしっかりとしたうまみが広がり、抹茶アイスや白玉と相性も抜群。

〈ギフトにぴったりなLOCAL GOOD〉

B2Fにはおやつや手土産にも最適なショップが豊富。北海道の名菓や愛媛のみかんなど地方色も豊か。東京ではここだけでしか入手できない逸品も。



〈ISHIYA G〉[B2F]

サク ラング・ド・シャ アソート18枚入
価格: 2,160円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ

札幌の銘菓「白い恋人」のISHIYAがオープンした銀座初の直営店。人気No.1の「サク ラング・ド・シャ アソート18枚入」は、北海道の素材にこだわり、使用している小麦粉や砂糖の原料のてん菜も北海道産。十勝産のゴーダチーズや、北海道産ワインやミルク、オホーツクの塩などをチョコレートに使った、6種の多彩なフレーバーを楽しめます。



〈恵那栗工房 良平堂〉[B2F]

栗抹茶ぷりん
価格: 497円

岐阜名産の栗の甘露煮を丸ごとトッピングした限定品

1946年より岐阜県・東美濃地域で食材本来の味を活かした和菓を作り続けてきた老舗の看板メニューが、特産の栗のスイーツ。大きな栗の甘露煮がのった「栗抹茶ぷりん」はGINZA SIX限定品。新緑の季節にぴったりな茶の名産地・愛知県西尾産の抹茶を使い、ほっくりした栗と下に忍ばせた黒糖蜜の小豆のソースがよいアクセント。6月下旬まで販売予定。



〈甚五郎〉[B2F]

日光甚五郎煎餅
価格: 480円

日光が誇る歴史とバター香る“欧風米菓”

明治40年創業、日光東照宮近くの米菓の老舗「石田屋」がGINZA SIXに「甚五郎」として出店。「日光甚五郎煎餅」は戦後、外国人の観光客向けの新しいお土産として誕生。上質な国産米を使い、軽い食感と米のうまみが特徴。独自配合の塩とバター風味のオイルで、ほのかに甘くて香ばしい、後引くおいしさ。日光ならではの“欧風米菓”として愛されています。



〈パティスリー GIN NO MORI〉[B2F]
森の恵みクッキー プティボワ150缶
価格:3,888円

岐阜・恵那発 森の菓子が詰まった宝石箱

岐阜県の山々に囲まれた自然豊かな食の施設「恵那 銀の森」は、広大な敷地の中にレストランやカフェが点在するグルメスポット。なかでも大人気なのが〈パティスリー GIN NO MORI〉で、東京ではGINZA SIXのみ出店。「森の恵みクッキー プティボワ150 缶」には国産どんぐり粉や熊笹、木イチゴなどの森の素材を生かし1枚ずつ手作したお菓子がぎっしり。



〈10FACTORY〉[B2F]
ハンディゼリー7個セット
価格:3,200円

日本一の柑橘王国・愛媛の味を食べ比べ

生産量、栽培品数も全国一、柑橘王国・愛媛県のみかんのおいしさを伝える〈10FACTORY〉の人気商品が「ハンディゼリー7個セット」。甘みが際立つ「温州」や、爽やかなオレンジの風味の「清見」、華やかな香りと酸味の「伊予柑」など7品種のゼリーをセットに。八幡浜市や伊方町など県内の主要な産地と連携し、旬の柑橘をセレクトしています。

※数に限りがある商品がございます。※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。

[ART]

〈5/7まで〉鬼頭健吾氏が手掛けた色鮮やかなオブジェがお出迎え

美術作家の鬼頭健吾氏による「Untitled (hula-hoop)」が、1Fエントランスに登場。色とりどりのフラフープとLEDの光、植物を組み合わせた高さ4mの立体作品。鬼頭氏の基盤は絵画ですが、その絵画からの逸脱が立体作品シリーズの動機。平面を超え空間にドローイングすることを目指し「祝祭」をテーマにした本作は、色鮮やかな線が空中で有機的な形を成したよう。銀座の中心に華やかで 異質な空間を生み出しています。



(写真左)1Fエントランス朝の様子 / (写真中)1Fエントランス夜の様子
(写真右)B2F地下鉄連絡通路

Photo: Yasuyuki Takaki



鬼頭健吾

フラフープやボトルなどの既製品を使った大規模なインスタレーションや立体、絵画、写真など多様な表現方法を用いた作品を発表。京都芸術大学で教授を務め、若手アーティストも育成。

〈5/31まで〉YOSHIROTTEN氏による屋上庭園のアートパーク「Crossing Park」

屋上のGINZA SIXガーデンの敷地にサステナブルなクッションを敷き詰めた空間は、空を見上げてゴロゴロしたり、親しい人と座っておしゃべりしたり、思い思いにくつろげます。DJ/音楽プロデューサーのXTAL氏が作曲した音楽も配信。デジタルと身体性、都市のユースカルチャーと自然世界など複数の領域を往来するYOSHIROTTEN氏ならではのアートが、心地よい時間をもたらします。



Photo: Yasuyuki Takaki



YOSHIROTTEN

東京をベースに活動。ファインアートと商業美術を横断し、グラフィックや映像、立体、インスタレーション、音楽などジャンルを超え作品を制作。作品集は『GASBOOK33 YOSHIROTTEN』。

[EVENT]

〈5/27〉藤原ヒロシ氏・山口一郎氏の人気番組を公開収録

屋上のGINZA SIXガーデンにて、藤原ヒロシ氏とサカナクションの山口一郎氏によるBSフジの人気番組『FUJI-YAMA MID-NIGHT-FISHING』の公開収録を開催します。藤原氏と山口氏のプライベートでの交流をきっかけに生まれ、普段の2人のリラックス感あふれる会話をのぞき見するようなトークが楽しめるファンが多い番組。応募者の中から抽選で150組300名を公開収録にご招待(応募期間:~4/30まで)。GINZA SIXアプリ(入会費・年会費無料)に事前登録の上、応募用特設サイトURL (https://ginza6.tokyo/gsix2023/6thanniversary_event)よりご応募ください。



藤原ヒロシ

ミュージシャン、ファッションデザイナー。DJ、作曲家として活動し多彩な音楽家ともセッション。fragment designの主宰で、ストリートカルチャーの牽引者として世界から注目を集める。

photo by JORGEN AXELVALL



山口一郎

5人組のバンド、サカナクションのボーカルを担当。文学性の高い歌詞と郷愁感あふれるメロディなど独自のスタイルが高く評価されている。近年は各界のクリエイターとのコラボも話題。

Photo K.Kurigami

<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】03-6891-3390 (GINZA SIX総合インフォメーション 受付時間10:30～20:30)

【ADDRESS】〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】<https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F)10:30～20:30 レストラン(6F、13F)11:00～23:00

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 松野(090-9836-4769)、戸田(080-7255-9952) FAX:03-5413-3050 E-MAIL:ginzasix_pr@ssu.co.jp