

東京宝島JOURNEY プログラム概要

11島のブランド化に向けた取組紹介

島の方々が議論を重ねた11の島々のブランド化に向けた取組を紹介。各島のブランドコンセプトと具体的な取組アイデアをパネルやタブレット端末により展示



11島のパネル展示

11島の自然美を体感できる宝島映像の上映

東京宝島の大自然をテーマに撮影した11島の11作品を巨大スクリーンで上映。地域メディア ONESTORYと映像作家・映像監督の中野裕之氏とのコラボレーションによる圧巻の映像体験を用意。VR映像の体験コーナーもあり



映像(イメージ)

島の特産品紹介、販売

東京宝島の特産品である利島の椿油、青ヶ島のあおちゅうの紹介。試飲、試食あり。島の特産品は物産コーナーでの購入も可能



椿油



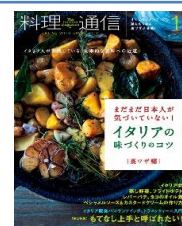
あおちゅう

島食材を用いた創作料理の提供

イタリア料理のサローネグループ（東京）統括総料理長の樋口敬洋シェフが自ら現地を訪れて出会った東京の島の食材を使用し、特別メニューを提供。『料理通信』とのコラボレーション



樋口シェフ



料理通信

オリジナルグッズ制作体験

各島を象徴するようなデザインのスタンプで自分だけのオリジナルトートバッグを制作。参加者にはもれなく「ことりっぷ東京宝島」の冊子をプレゼント



トートバッグ (イメージ)



小冊子

※プログラムの内容は変更になる場合があります。

東京宝島MENU

令和2年2月21日（金曜日）から3月15日（日曜日）まで（主催：表参道ヒルズ）

表参道ヒルズ内のレストラン8店舗で、東京の島々の食材を使用したオリジナルメニューを提供（※各店舗1日限定10食）

