

“東京の食”の魅力を国内外に発信する世界トップレベルの“多様な美味しさ”が詰まった食の祭典

『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』

有明会場をはじめ、都内 3 箇所に連携会場を設けて 5 月に開催！

春の食フェスティバル 2023 実行委員会は、世界に類を見ないトップレベルの“多様な美味しさ”が詰まった進化しつづける街、“東京の食”の魅力を国内外に発信するべく、『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』を、有明会場で 2023 年 5 月 19 日（金）～21 日（日）の 3 日間開催いたします。今年は、有明会場に加えて都内 3 箇所に連携会場を設けて展開。昨年度よりも規模を拡大して実施いたします。



東京は、日本国内はもちろん世界中から多様な食が集まり発展し、独自の食文化が生まれる街です。2022 年版の「アジアのベストレストラン 50」では、東京のレストランが 1 位を獲得し、2023 年版では上位 10 位以内に 4 件がランクインするなど、世界から高い評価を受けています。さらに、観光庁が発表した調査※では、観光で満足したことについての質問で 9 割が「日本食を食べること」と回答しており、訪日外国人観光客の方にとっても、日本の食が魅力的であると感じていただいています。

『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』は、人気の居酒屋から革新的なレストランまで、多様な美味しさが詰まった“東京の食”を実際に体感いただき、飲食店とお客様が一緒に“食”について考え、愉しめる場を創り、さらには“食べよう、見つけよう。つくろう、世界一おいしい東京を。”をステートメントに掲げ、進化し続ける街、“東京の食”の魅力を国内外に発信していきます。

今年是有明会場に加えて、都内 3 箇所（多摩、渋谷、丸の内）に連携会場を設けます。多摩会場は 5 月 13 日（土）～14 日（日）に「三井アウトレットパーク 多摩南大沢」にて、渋谷会場は 5 月 20 日（土）～21 日（日）に「JINNAN HOUSE（ジンナンハウス）」にて、丸の内会場は 5 月 28 日（日）に「MY Shokudo Hall&Kitchen」にて開催し、各会場でのコンセプトに沿った料理や体験を届けてまいります。

さらに、有明会場では、“食べて楽しむ”以外にも、ステージ企画やワークショップなども展開予定です。また、飲食店の個店とも連携し、イベント限定のメニューや体験をお届けしていきます。会場音楽には、音楽プロデューサー/選曲家であり、音楽のみならず、食やファッション、アート、文学などへの造詣も深い田中知之氏が担当し、最高の食を、最高の音楽と共に楽しみいただけます。

年に一度の食の祭典、世界に誇る“東京の食”が集結するミュージアムを、この機会にぜひ楽しみください。

※ 「訪日外国人消費動向調査【トピックス分析】訪日外国人（観光・レジャー目的）の宿泊費上位 15%の旅行者に関する詳細分析（分析データ：訪日外国人消費動向調査 2019 年間確報値）」

＜本件に関する報道関係の方のお問合せ先＞

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023 PR 事務局（株式会社オズマピーアール内 猪又・奥秋・岩垂）
Tel : 03-4434-9913 E-mail : ttdm2023_pr@ozma.co.jp

『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』開催概要



■ イベント名：『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』

■ ステートメント：“食べよう、見つけよう。つくろう、世界一おいしい東京を。”

■ 2023年イベントテーマ：“Fun to EAT”

■ 有明会場コンセプト：“Chef’s LIVE FES！”

■ プロデューサー：

本田直之（レバレッジコンサルティング株式会社 代表取締役 CEO）

本田氏コメント：

多くの日本人が思っている以上に、海外での日本の食の評価は高く、世界一という良いと思います。今や世界中に日本食店は存在しますし、それは良いことですが、海外の方には、やはり日本の食の「本物」を体験していただきたいと考えています。東京には、日本の食の「本物」を提供するシェフが集まり、奮闘していますが、必ずしもそのこだわりや、努力が伝わりきっているとは言えません。シェフ達のプレゼンテーションを支援していく必要があります。本イベントはその役割の一端を担っています。東京の食の「本物」を伝えるシェフたちが一堂に会し、シェフ達の料理やそのこだわり、想いを体感し、さらにその体験を周りの方にも伝えていただくことで、東京の食の価値を高めていけたらと考えています。

村上千砂（フードプランナー/料理人）

柏原光太郎（「日本ガストロノミー協会」会長）

北村美香（フードライター&エディター）

高橋綾子（フードパブリシスト）

■ 出店店舗一覧：公式 WEB サイトをご参照ください。

■ 公式 WEB サイト：<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

■ 公式 SNS：

Twitter：https://twitter.com/tt_d_museum

Instagram：<https://www.instagram.com/tokyotokyo.delicious.museum/>

Facebook：<https://www.facebook.com/tokyotokyo.delicious.museum>

■ 有明会場 開催日程：

5月19日（金）11:00～21:30

5月20日（土）11:00～21:30

5月21日（日）11:00～18:30

■ 有明会場 開催場所：東京都江東区有明 シンボルプロムナード公園内（石と光の広場）

※ 連携会場の詳細は、公式 WEB サイトをご参照ください。

『Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023』有明会場 出店店舗一覧

有明会場では、東京の食シーンを牽引する店舗や、新たな世界を切り開く若手料理人など、東京の食の未来を担う以下の方々に出店いただきます。ジャンルは、和食、中華、イタリアン、だけでなくラーメン、肉料理、郷土料理やヴィーガンまで、多様な東京の食が楽しめます。

AL MINA	米麴・甘酒専門店 MURO 神楽坂
Bar Portillo バル ポルティージョ	食堂とだか
Bottega del piatto suzuki	東京製菓学校
HAL YAMASHITA 東京本店	東京山手調理師専門学校
HANEDA SKY BREWING	東京ワイナリー With Chinese Tapas hachi
La Brianza	によろ助
No Code	88 Asia
Non-Alchemist	ふぐ倶楽部 miyawaki
Sweets Museum	文春マルシェ With Maison de Tsuyuki
TACO RiCO	喜記 (へいげい)
tsumugi	ベジベース TOKYO
Ri.carica	ホテルニューオータニ東京
Righteous BURGER	NAIZO CURRY
味坊	水炊き 鼓次郎
飛鳥くら田/長谷川稔	山田の鰻
エネコ東京	よろにく
勝どき そば よし田	

※2023年5月1日時点。

※アルファベット順、50音順。

※出店店舗の紹介文、シェフプロフィールなど詳細については、公式WEBサイトからご確認ください。