

# 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』

## ミシュランガイド星獲得店舗や予約の取れないレストランが有明に集結！ その他、都内3箇所の連携会場、個店連携、フードデリバリーなども展開

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”の魅力を発信するべく、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』を有明会場にて開催し、多くの方々にご来場いただきました。会期は2023年5月19日（金）～21日（日）の3日間で、開催初日には有明会場にてオープニングセレモニーを行いました。今年是有明会場に加えて、都内3箇所の連携会場、個店連携、フードデリバリーなど、昨年度よりも規模を拡大して実施しました。



＜オープニングセレモニー 集合写真＞



＜食堂とだか＞

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。2023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2位を獲得し、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。『Tokyo Tokyo Delicious Museum』は、そんな“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、進化し続ける街、“東京の食”の魅力を国内外に発信していくために、2022年から開催しています。

今年、総勢5名の食のスペシャリストをプロデューサー陣に迎え、プロデューサーから見た“東京の食の今が分かる店”を厳選し、ミシュランガイド星獲得店舗や、予約の取れないレストランなど、これまでであれば到底イベント出店が叶うことのできなかった店舗も含め、錚々たる店舗の皆様に出店いただくことが実現し、42店舗にご参加いただいています。未来の食を担う学生たちによる出店などもあり、各店舗が創意工夫を凝らしたオリジナリティあふれるメニューから、“東京の食の今”を感じることができます。また、コロナ禍では難しかった、みんなでテーブルを囲んで食事を楽しむことのできる場として設けた「100人テーブル」には多くの人が集い、多様な“東京の食”を楽しんでいただき賑わいました。

### オープニングセレモニーでの本イベントプロデューサー本田直之氏コメント

「僕は普段仕事で海外を行き来していますが、今海外での日本の食に対する強い思い、世界中から日本にきたいという思いが、さらに強くなっていることを実感しています。この『Tokyo Tokyo Delicious Museum』のように、東京でこれだけのレストランが集まって、みなさんが一気に回ることができるというのは、なかなかない機会ですし、これこそが東京の強みだと思います。海外からはもちろん、東京に住んでいる方には気軽に越えたいです。これから三日間、たくさんの方に楽しんでいただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。」

有明会場では、毎日ステージイベントも実施し、「食」をより楽しむことのできるコンテンツを様々展開しました。その他来場者が参加できるワークショップの開催や、大道芸人によるパフォーマンスなど、盛りだくさんのイベントとなりました。

### ＜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](mailto:ttdm2023_pr@ozma.co.jp)

# 『Tokyo Tokyo Delicious Museum』有明会場の様子



<『Tokyo Tokyo Delicious Museum』入口>



<オープニングセレモニートーク>



<東京山手調理師専門学校>



<HAL YAMASHITA 東京本店>



<山田の鰻>



<ホテルニューオータニ東京>



<Non-Alchemist>



<Righteous BURGER>

# 『Tokyo Tokyo Delicious Museum』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店舗が出店しました。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、多様な東京の食をお届けしました。

メニュー詳細などは下記公式 WEB サイトよりご覧いただけます。

[https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/search\\_results/](https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/search_results/)



## 『Tokyo Tokyo Delicious Museum』開催概要



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

■ 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) / 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)

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

■ 公式 SNS :

Twitter : [https://twitter.com/tt\\_d\\_museum](https://twitter.com/tt_d_museum)

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

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