

来場者数は約 5.3 万人を記録！
予約困難店や話題の人気店も集結し、
東京の多彩な食の魅力を満喫できる特別な3日間
『Tokyo Tokyo Delicious Museum』レポート

～満足度 97%超、「東京にこんなにも多様な食があるとは知らなかった」との声も～

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025実行委員会及び東京都は、2025年5月16日（金）～18日（日）の3日間、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』を東京・有明のシンボルプロムナード公園（石と光の広場／花の広場）にて開催しました。開催4年目となる今年は、来場者数約5.3万人を記録。予約困難店や話題の人気店が大集結したほか、体験型コンテンツや音楽パフォーマンスなどと一緒に、東京の多彩な食の魅力を満喫いただくとともに、国内外に発信することができました。



多彩な東京の料理に対して、「食材と料理人の層の厚さに驚き」という声も！

会場には、職人が目の前で握る江戸前寿司や話題のジビエ料理、ヴィーガン料理など、様々な料理を提供する店舗が数多く立ち並び、来場者は思い思いに東京の多彩な食を楽しみました。

来場者へのアンケートでは、イベントの満足度が 97%に達し、多くの方が「来年も参加したい」と回答しました。また、今年から設置されたファミリー優先シートも好評で、「子どもと一緒に楽しめた」との声が多く寄せられました。さらに、「こんなにも多様な食があるとは知らなかった」「多様性があり、しかも美味しい」といった声もあり、『Tokyo Tokyo Delicious Museum』は大盛況のうちに幕を閉じました。

東京都知事 小池百合子氏の挨拶(東京都副知事 松本明子氏代読)

「東京が世界に誇る多彩な食の魅力を堪能できるフェスティバル Tokyo Tokyo Delicious Museum がいよいよ始まります。今年も寿司など、江戸から続く伝統料理はもちろん、日本各地、世界各国の料理、精進料理やグルテンフリーなど様々な料理を満喫いただけます。豊かで洗練された食文化を未来へ引き継いでいくためにも、世界一美味しい“東京”を国内外に広く発信して参りましょう。」

Piatto Suzuki オーナーシェフ 鈴木弥平氏

「少しでも東京の食を国内外に広める活動ができたらと思っています。」

シャトーレストラン ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷健一朗氏

「伝統と革新が共有する東京の街で、素晴らしい東京の食を伝えていけたらと思います。」

四川飯店 三代目 陳建太郎氏

「東京育ちの四川料理を通して、東京の食の魅力を国内外に広めていけたらと思います。」

日本橋ゆかり 三代目 野永喜三夫氏

「東京の素晴らしい食材や伝統的な日本の食文化を、これからも発信していきたいと思います。」

<イベントの様子>

東京の食文化を堪能できる充実した3つのゾーン



本イベントは、「江戸ゾーン」「フードジャーニーゾーン」「東京デリシャスゾーン」の3つのエリアで構成。寿司、鰻、天ぷら、蕎麦など伝統的な江戸の味を楽しめる「江戸ゾーン」、日本各地のグルメを堪能できる「フードジャーニーゾーン」、東京の最前線で話題のグルメが集結した「東京デリシャスゾーン」では、それぞれの魅力あふれる料理が並びました。会場でもSNS上でも、普段は食べられない人気店や高級店の料理を気軽に楽しめたことへの喜びの声が寄せられ、連日賑わいを見せていました。

食×エンターテインメントの融合！2箇所のステージで会場を盛り上げたライブパフォーマンス



今年はパフォーマンスステージを2箇所設置。会場を盛り上げるジャズやクラシックなど、数多くの演目が繰り広げられました。子供から大人まで食事とともにリズムカルな音楽やパフォーマンスを楽しむ姿が印象的でした。

「ファミリー優先シート」や「キッズアレンジメニュー」の導入に加え、食文化を楽しく学べるワークショップで、より一層家族で快適に楽しめるイベントに



今年は小さなお子様連れでも快適に楽しめる環境づくりを強化。ベビーカー等の横付けができる「ファミリー優先シート」の設置や「キッズアレンジメニュー」の提供を行ったことで、家族でゆっくり食事を楽しむ姿が多く見られました。さらに、端材を再利用して作る「回転ハザイ寿司」など、親子で一緒に学びながら楽しめるワークショップも好評を博しました。

プロの寿司職人から学ぶ、本格「鮭握り体験」



本イベント初開催の「鮭握り体験」は、海外からの来場者に大人気。職人歴 30 年以上のプロから直接指導を受けながら、握り方を学ぶ貴重な機会となりました。参加者は真剣な表情で職人の手さばきを見つめながら、ひとつひとつ丁寧に握り、自分で作った寿司をその場で味わいました。

<本イベント出店店舗のご紹介>

・江戸ゾーン



幸せ三昧



鈴なり



地焼き鰻 によろ助



鮭はじめ

・フードジャーニーゾーン



BLUE ENTRANCE
KITCHEN



宇都宮餃子館



鴨と SAKE

・東京デリシャスゾーン



精進料理 醍醐



パティスリー
カカオエット パリ



GENEI.WAGAN



日比焼き芋
HIBIYAKIIMO Tokyo



LA BETTOLA da Ochiai



赤坂 四川飯店



サンフォコン



HAL YAMASHITA
東京本店



SHIMA with TOKYO JAPAN
キャンペーン



TOKYO サンド&マルシェ



よろにく YORONIKU



Kalpasi



Piatto Suzuki



AL MINA



ペルー料理 ALDO



Blauer Engel



ヨプの王豚塩焼



OHKIYA -ENN-



東京山手調理師専門学校

・マーケット&食文化体験



鮓 東京 -Sushi TOKYO-



回転ハザイ寿司



日本食品サンプル
アート協会



ポケット美術教室



スーパートマトすくい



ブルーランジェリーアツシ



HELLO! DONUTS



ごちそう焼むすび
おにまる



新橋 田村町 新正堂



明治座



新潟県 米粉スイーツ



輪島塗 漆の郷大藤



石川 北市漆器店



王将果樹園



東京都観光案内所



農林水産省 関東農政局



日本酒・焼酎等の販売

詳細は以下 URL よりご確認ください。

<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>

イベント概要

- 名 称 :Tokyo Tokyo Delicious Museum
- 日 程 :2025 年 5 月 16 日(金)～18 日(日)11:00～21:30
(最終日のみ 20:30 終了) ※ラストオーダーは終了 30 分前
花の広場(マーケット・食文化体験) は各日 19:00 まで
- 会 場 :東京都江東区有明
シンボルプロムナード公園 石と光の広場 / 花の広場
- アクセス:りんかい線 国際展示場駅 徒歩 1 分
ゆりかもめ 有明駅 徒歩 3 分
ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩 5 分
- 入 場 料 :無料(飲食等は有料)

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

■公式 SNS:

X: https://twitter.com/tt_d_museum

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



《本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先》
Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025 PR 事務局((株)プラチナム内)担当: 佐伯・高須・馬場・深作
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 MAIL: tdm2025_pr@vectorinc.co.jp