

2025 年 10 月 21 日

各位

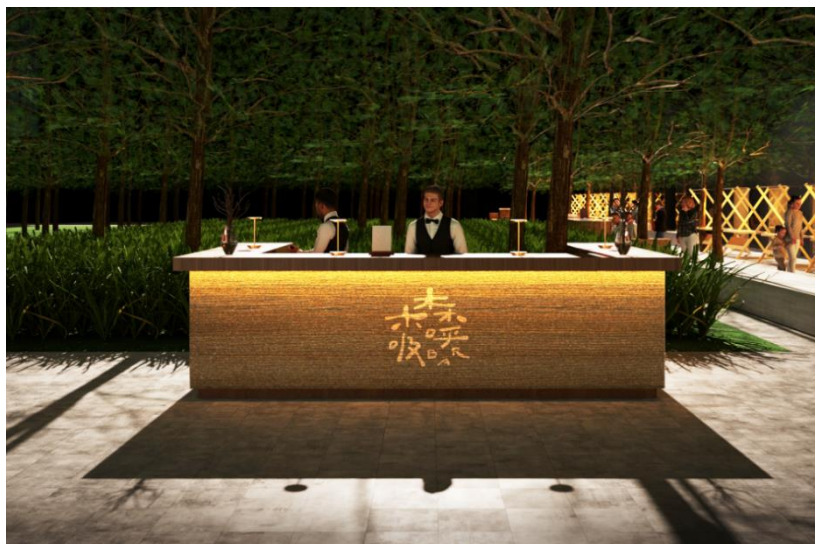
東京建物株式会社

“都市の森で、呼吸のような一杯を”
大手町・森の市 2025『森呼吸 BAR』11 月 19 日～21 日開催
森に出現するバーカウンターで森の植物が香るオリジナルカクテルなどを提供

東京建物株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役 社長執行役員 小澤 克人）は、2025 年 11 月 19 日（水）、20 日（木）、21 日（金）の 3 日間、大手町タワー（東京都千代田区）で、第 3 回目となる「森の市」を開催いたします。2025 年のコンセプトは『森呼吸（しんこきゅう）BAR』。

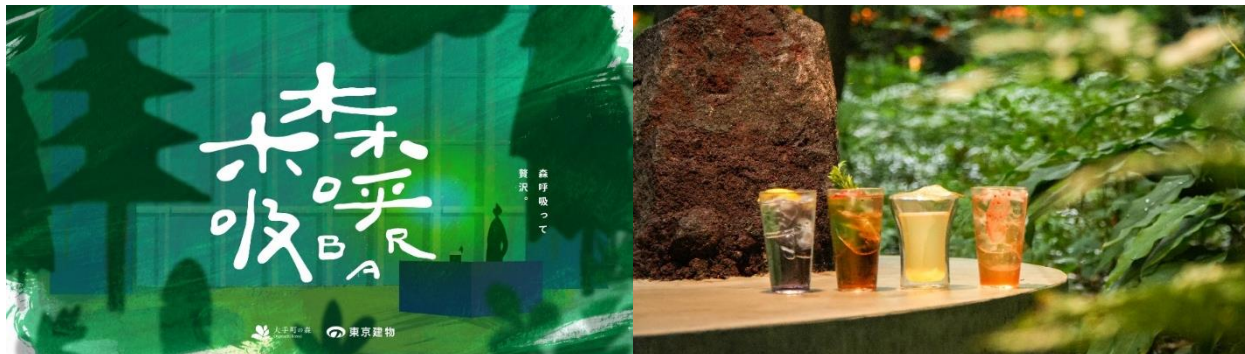
「森呼吸って贅沢。」都市の森で、呼吸するような一杯を味わってほしい。そんな思いを込めました。「森の市」は、忙しい都市生活を過ごすビジネスパーソンのための、自分自身と向き合える特別な空間です。

※ 森の市 2025 特設サイト：<https://morinoichi.the-otemachi-tower.com/2025autumn/>



● 森の市 2025 コンセプト「森呼吸って贅沢。『森呼吸 BAR』」

大手町に出現した小さなバーカウンター“森”と“呼吸”を味わうバー『森呼吸 BAR』。森の中に現れた光、音、香り——たたずみたくなる自然空間。地下の「よりみちエリア」を通り抜けたら、地上の『森呼吸 BAR』と出会える。仕事の合間に、通勤の帰り道に、森の植物が香るオリジナルカクテルで一杯を。5 分でも、15 分でも。都心の喧騒から一歩離れ、森とつながる、あなただけの時間を過ごしませんか？



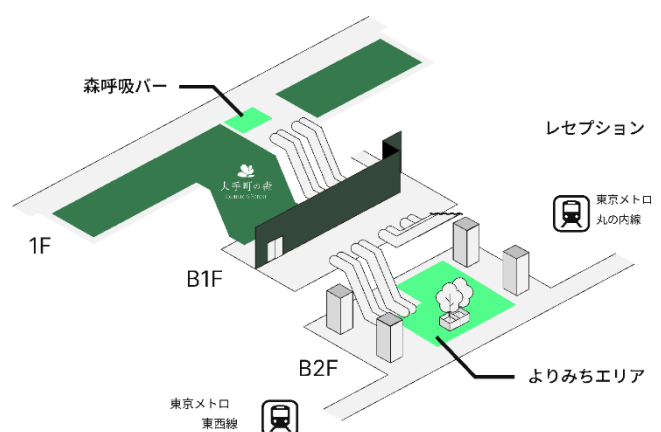
● 主催者コメント

大手町の森が生まれて今年で12年目。ここで見られる植物から着想を得たカクテルや、東京駅の東側八重洲で、ミシュラン店も手掛ける料理人・野田達也シェフが監修する未来を見据えた“リジェネラティブ”なモダンタパスレストラン「innovative kitchen 8go (エゴ)」の料理などが並びます。都会の喧騒から離れて大手町の森で一息つく。“森呼吸”のひと時を感じてみてください。

● イベント概要

名称	森の市 2025『森呼吸 BAR』(しんこきゅうバー)
日時	2025年11月19日(水)、20日(木)、21日(金) 11:00 ~ 21:00
開催場所	大手町タワー・大手町の森 東京都千代田区大手町1-5-5 大手町タワー 1F・B1F・B2F 東京メトロ 東西線・丸ノ内線・千代田線・半蔵門線、都営三田線「大手町」駅直結(東西線中央改札前) JR「東京」駅丸の内北口より徒歩5分
主催	東京建物株式会社
後援	国土交通省
協力	バカルディジャパン、MIRAI LAB PALETTE、株式会社博展
特設サイト	https://morinoichi.the-otemachi-tower.com/2025autumn/
公式 Instagram	https://www.instagram.com/morinoichi.market/

● 森の市 2025 へのアクセス・MAP



● コンテンツ

1F「森呼吸 BAR」

・ 森を飲むカクテル

都会の中心に佇む“大手町の森”に自生する植物たちからインスピレーションを得た、自然の息吹を感じる4 種のカクテルをご用意しました。プロデュースを手がけたのは、国内のカクテルコンペティションで受賞歴を誇るバーテンダー 加藤晋悟氏。

日中のひと時には、柚子ジャムにニワトコ、ヤブニッケイなど温かみのある味わいで秋の森を想起させるノンアルコールの「ホットカクテル（温秋）」。また、仕事終わりの一杯には、野草ヨモギにキレのあるジンジャエールの辛味がアクセントになった大人の「ハーバルモスコミュール（フォレスティーミュール）」。さらに、お酒が苦手な方でも楽しめるスマレシロップとレモンピールを添えた「モクテル（バイオレットスカッシュ）」など、ここでしか味わえない“森を飲む”オリジナルカクテルを堪能いただけます。



イメージ

<4 種のオリジナルカクテル 各 800 円（税込）>

※画像左より

ストロベリートレイル	フルーティーで華やかなイチゴと、桑の葉のグリーンのニュアンスが個性的なベルモットの味わいとマッチした、淡く可愛らしい色合いの爽やかな一杯。
フォレスティーミュール	野草ヨモギをウォッカに漬け込み、ハチミツと、キレのあるジンジャエールの辛味がアクセントになった、森香る大人のハーバルモスコミュール。
バイオレットスカッシュ（ノンアルコール）	スマレの上品な香りと色合いに、甘やかなバニラのフレーバーと爽やかなレモンピールを添えた、森に咲く可憐なスマレを連想させるモクテル。
温秋（ノンアルコール）	柚子ジャムのやさしい甘酸っぱさに、ニワトコ、ビワ、ヤブニッケイの温かみのある味わいと香りが重なった、紅葉した秋の森を想起させるホットドリンク。

※ノンアルコールカクテルは 20 歳以上の方の飲用を想定としたものです。

<森を飲むカクテル プロデュース>



加藤晋悟（カクテルプロデュース バーテンダー）

地元三重県のホテルでバーテンダーのキャリアをスタート。2023 年バカルディ主催「BOMBAY SAPPHIRE Premier Cru COCKTAIL COMPETITION」優勝。現在は Zentis Osaka UPSTAIRZ のバーテンダーを務める。

コメント：大手町の秋の森を目、味、香りで感じていただけるカクテルに仕上げました。自然の中で深呼吸しながら、自分の好みのカクテルで優雅な一杯を。

・ 森のペアリング&リフレッシュフード

食のリジェネラティブを提唱する「innovative kitchen 8go」によるスペシャルメニューをはじめ、お酒のおつまみに合う「クラフトジャッキー」や、休憩時間のおやつにおすすめの「旬の食材を使ったスイーツ」など手軽に食べられるメニューをご用意しています。

<参加店舗>



innovative kitchen 8go (From 中央区八重洲)

八重洲に誕生した食の新たな発信地。体にも、環境にも優しく、遊び心溢れるお料理とお酒を提供するモダンタパス。



Smoke works (From 世田谷区梅丘)

自家製無添加で料理人が作るこだわりの燻製を販売。シンプルな味つけにチップを使い分けて香り高く仕上げました。



NICK JERKY (From 神戸市中央区北野町)

神戸発のクラフトジャッキーブランド。原材料は、国産肉と海塩のみ。噛みしめる度に肉の旨味が口に広がります。



SUIKA SHACK (From 世田谷区砧)

日本全国の「旬」を追いかけ、最高の食材でお菓子を製造。地域の特産品を使ったお菓子が人気。

B2F「よりみちエリア」

・ 「森呼吸 BAR」へ続く、地下の「よりみちエリア」

通りがかりに、ふらっと足を向けてみてください。ここでは、これから味わうオリジナルカクテルのフレーバーをテイスティングしたり、自然への想いを大切にするブランドや、心が安らぐような体験ブースが出展予定。

出展者情報は、森の市 2025 公式 Instagram にて随時更新。

公式 Instagram : <https://www.instagram.com/morinoichi.market/>

● 「森の市」とは

都会の真ん中に息づく「大手町の森」で、心をほどくひと時を

日本のビジネスの中心地であり、歴史的な場所と現代的な高層ビルが共存するまち、大手町。

その中心に位置する「大手町の森」は、単なる緑地を超えた、都市と自然の調和を体現する“本物の森”です。ここでは、“本物の森”のエコシステムが息づく、都市再生と自然共生の象徴的な空間を生み出しています。

「森の市」は都市の森の中で開催することに意味があり、かけがえのない“おくりもの”となる体験です。都会の中心にしながら自然と深く繋がり、心身をリフレッシュできる、特別な時間と空間をこの大手町の森から受け取る、「森の市」を通じて、人々の心に“内なる森”を育むことを目指していきます。

● 「大手町の森」とは

都心の隠れた自然「大手町の森」—希少な生物たちが共存する 3,600 m²の緑地

「大手町の森」は、都市再生と自然環境の共生を目指して、竣工から 10 年以上経過した今もなお、豊かな自然環境を育む取り組みが続いています。2023 年には環境省から「自然共生サイト」として認定されるなど、国内外から注目を集めています。「大手町タワー」の敷地に 3,600 m²の豊かな緑量と多彩な植物が生む、都心のオアシス。208 種の植物、129 種の昆虫、13 種類の鳥類が育ち、行き交う森。なかには絶滅の恐れがある種に該当する、レッドリストに記載されている希少種まで出現し始めました。タヌキもまれに訪れます。しかしこの森の成長はまだ始まったばかりです。10 年後、50 年後、そして 100 年後を見据え、「大手町の森」は日本一の都市の森を目指し、さらなる発展を遂げていきます。

公式サイト：<https://the-otemachi-tower.com/otemachi-forest>



以上