

# 団地 キッチン マルシェ

作って、食べて、  
知って。  
埼玉の旬を  
楽しもう。



2022.10.1(土) 11:00-16:00

@「団地キッチン」田島

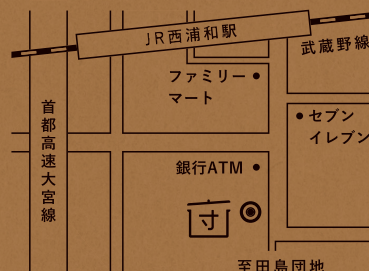


**アクセス**

埼玉県さいたま市桜区田島6丁目1-20  
JR西浦和駅改札より徒歩2分

**営業日時**

11:00～20:00  
定休日：水・日曜日



HPはこちら





# 秋の収穫祭で、埼玉の旬を楽しもう。

10月1日(土)、初のイベントとなる「団地キッチンマルシェ」を開催します。埼玉県産にこだわった野菜の直売だけでなく、地元食材の料理法がその場で知れるワークショップやイベントも。食材探しや農家の方との会話、イベント参加やキッチンの見学など、多様な楽しみがあるマルシェ。さらに団地キッチンで醸造したクラフトビールも初お披露目。ぜひ足を運んでみてください。

## FARMERS

## エリア：パーク

### 1部 / 11:00~13:00

うまい casa mia farm  
casa mia farmは“我が家の農園”の意、大切な方に向け安心して美味しい野菜を無農薬で育てています。



#### 武藤農園

今年4月から新規就農しました。今では作り手がなくなった岩槻の伝統野菜「岩槻ねぎ」を生産しています。



#### 渋谷農園・渋谷

越谷市で長年、特別栽培農産物のほうれん草を中心に、伝統野菜の山東菜、越谷ネギなどを栽培しています。



### 2部 / 14:00~16:00

行田豆吉クラブ  
県内28種の在来大豆のうち、枝豆として特に美味しいのが、行田在来枝豆。旬は10月上旬のわずか10日のみ。



#### 野本農園

見沼区の畑で、化学農薬の不使用や使用量の低減等に努め、野菜にストレスをかけず栽培する事を心がけています。



#### 浪江農園

荒川沿いの田んぼで、レンゲを使って地力を回復する方法で育てた「レンゲ米」は、ファンの多い地元のお米です。



※売り切れ次第終了となります。

## WORKSHOP

## エリア：シェアキッチン1

### 埼玉小麦で、 ピザづくり体験



講師 / harebare 石崎美智さん

時間 / ①11:30~、②13:30~、③15:00~(1時間ほど)

受付 / 各回30分前から受付(先着順)

定員 / 各回10名(小学生以下は、保護者同伴でお願いします)

参加費 / 1,500円(税込)

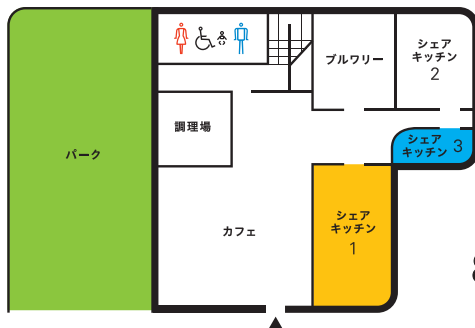
## EVENT

## エリア：シェアキッチン3

### 希少品種も！ ピクルス&枝豆の実演販売

「食とそのまわり」の活動を続ける山フーズさんが、県産野菜のピクルスとゆで枝豆をその場で作って販売します。枝豆は香り高く甘みが強い行田在来で、市場への出荷が少ない貴重な品種。どちらもビールと相性抜群です。

※ピクルスは仕入れ状況で、野菜が変わる場合があります。  
※売り切れ次第終了となります。



DANCHI KITCHEN は  
シェアキッチン・カフェ・ブルワリー  
が揃い、だれもが料理を  
作る・食べる・知るを楽しめる施設です。

## 8.30(火)カフェOPEN!



## DANCHI KITCHEN

