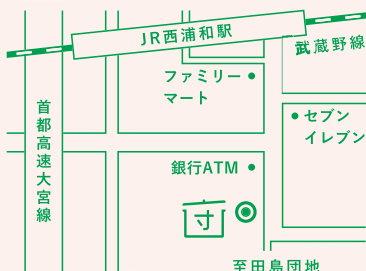


団地 キッチン マルシェ



作って、食べて、
知って。
埼玉の旬を
楽しもう。

2023.2.25(土) 11:00-17:00



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



インスタはこちら



月1マルシェで、埼玉の旬を楽しもう。

2/25(土)、第5回「団地キッチンマルシェ」を開催します!今回も、埼玉県産にこだわった野菜の直売はもちろん、団地キッチン内のシェアキッチンを活用して、地元野菜を知ることのできるワークショップも。食材探しや農家の方との会話、イベント参加、カフェやパークでコーヒーやクラフトビールを味わうなど、いろいろな楽しみ方ができます。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 2部 / 15:00~17:00

埼玉県の農家さんが、スタンドで出店します。
今回は、お米や野菜の加工品までを手掛ける「壽農園」(1部)と田島の隣町・新開の「しびらきファームいちご園」(2部)が販売予定です。

出店情報は
こちら



STORES

エリア：パーク

11:00~17:00

スープ・キムチ等の販売
“環境サミット”

発酵文化を支える調味料や素材等で体に活力を取り戻す料理がコンセプト。寒い季節にぴったりの野菜たっぷりスープや特製キムチ等をキッチンカーで販売します。



漬物の販売“マルツ食品”

元気な野菜の持ち味を充分に生かした漬物作りがモットー。地元・深谷野菜を中心に使った添加物フリーの漬物やピクルス、コンポート等さまざまな自社製品を販売します。



マルシェ限定!クラフトビール「ストロベリーゼゾン」の販売
団地キッチン内のブルワリーで、埼玉いちごを使ったクラフトビールを醸造。当日限定で販売します!

WORKSHOP

エリア：シェアキッチン1

漬物店直伝!深谷ねぎで、醤油漬け・ピクルス作り

高糖度で柔らかい深谷ねぎを使った、漬物店のワークショップ。当日は包装して、350gほどお持ち帰りできます。持ち帰ったピクルスは、パスタソースにアレンジすることも。

日時/①11:00-12:00 ②13:30-14:30 ③15:30-16:30

定員/各回8組(事前予約制)

参加費/1,500円(税込・当日現金払い)

※小学生以下のお子様参加の場合は、必ず保護者の方が同伴してください。1組あたり小学生以下のお子様は2名までとし、ご予約時に、参加されるお子様の人数・年齢をご記載ください。

※各回定員またはキッチンの収容定員になり次第、締め切らせていただきます。

持ち物/エプロン・手拭きタオル

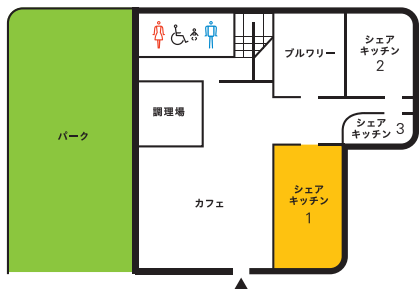


申込はこちら



講師プロフィール 鶴田健次さん

マルツ食品代表取締役。埼玉県漬物共同組合副理事長。「漬かる」と言う原理を基本に、保存食品としての漬物、乳酸発酵をさせた漬物を日々研究。今回は、いつも本社・直売所「発酵食品の館」で開催している大好評のワークショップを団地キッチン特別バージョンにアレンジして開催します。



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。



DANCHI
KITCHEN

次回の団地キッチンマルシェ(第6回)は、3/25(土)です。