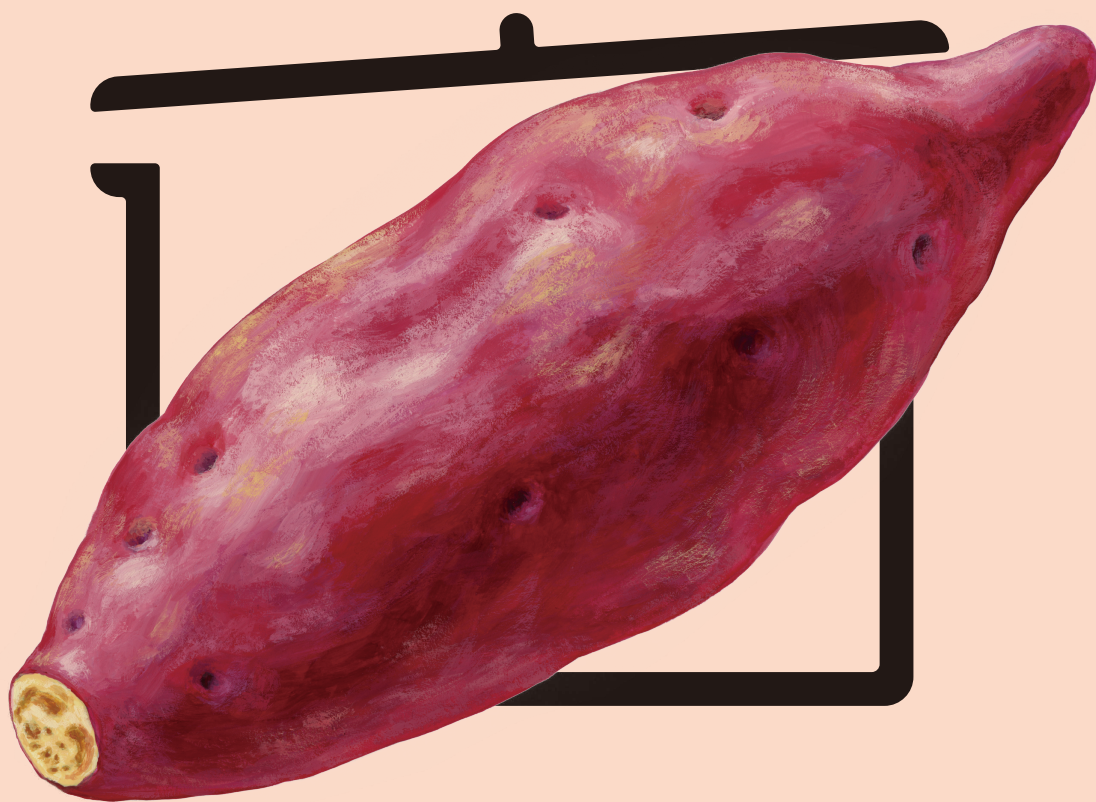


DANCHI KITCHEN MARCHÉ

団地キッチンマルシェ

vol. **14**



2023.11.25^(土) 11:00-14:00

作って、食べて、知って。埼玉の旬を楽しもう。

月1マルシェで、埼玉の旬を楽しもう。

11/25(土)、第14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や加工品の直売はもちろん、団地キッチン内のシェアキッチンを活用して、地域の食材について知ることができるワークショップを開催します。食材探しや農家や出店者の方との会話、イベント参加、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・STORES

エリア：パーク

11:00~14:00

埼玉県内の農家さん、料理家さん、シェアキッチン会員がスタンドやキッチンカーで出店します。

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農園です。



いも子の焼きいも

昨年のマルシェで人気を集めた「いも子の焼きいも」がふたたび登場。今年は、焼きいもソフトクリームも。



さいたま市紅赤研究会

栽培が難しいサツマイモの女王「紅赤」を生産するグループ。ポクポクした食感とほのかな甘みが魅力です。

JS

今月の限定クラフトビール
“やきいもブラウン”



土筆堂 シェアキッチン会員

土筆堂のシンプルでもちっとしたパンと好相性のスープが誕生。レシピ開発は、管理栄養士の和田梓さんです。素材の味を活かすために、少ない調味料とハーブやスパイスで仕上げています。相性抜群のコンビをぜひご賞味ください。



WORKSHOP

エリア：シェアキッチン1

まるっとホールの焼き芋バスクチーズケーキづくり

さいたま市内の農家さんが育てたさつまいもを使って、スペインのスイーツ「バスクチーズケーキ」を作ります。お持ち帰りは、なんと1人1ホールずつ。当日は、講師が焼いたケーキをみんなでいっしょに味わいます。

◎日時/11月25日(土)

①11:00~12:00 ②13:00~14:00

定員/各回8組

※小学生以下のお子様は2名まで同伴可
(ケーキは1つの作成になります)

※事前予約制につき、定員になり次第締め切りとなります。

参加費/お一人様2,500円 税込(当日、現金払い)

持ち物/エプロン、手拭きタオル

申込はこちら

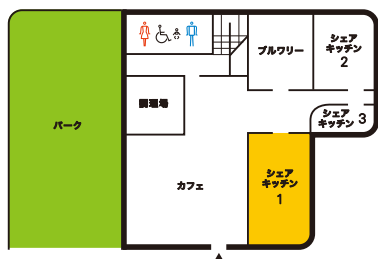


講師プロフィール きたむらちひろさん

「粉と酵母」店主。天然酵母パン教室「mamapan studio」(さいたま市)主宰。季節にあわせた酵母でさまざまな酵母パン・酵母菓子のレシピ開発や教室、カルチャースクールで「親子パンレッスン」などを行う。2023年から団地キッチン(シェアキッチン)を通じて菓子製造・販売をスタート。



企画運営協力:一般社団法人 埼玉を食べる



シェアキッチン会員募集中。
詳しくはHPへ。

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

HPはこちら



インスタはこちら



今後のマルシェ 12/23(土)、1/27(土)、2/24(土)開催予定です。