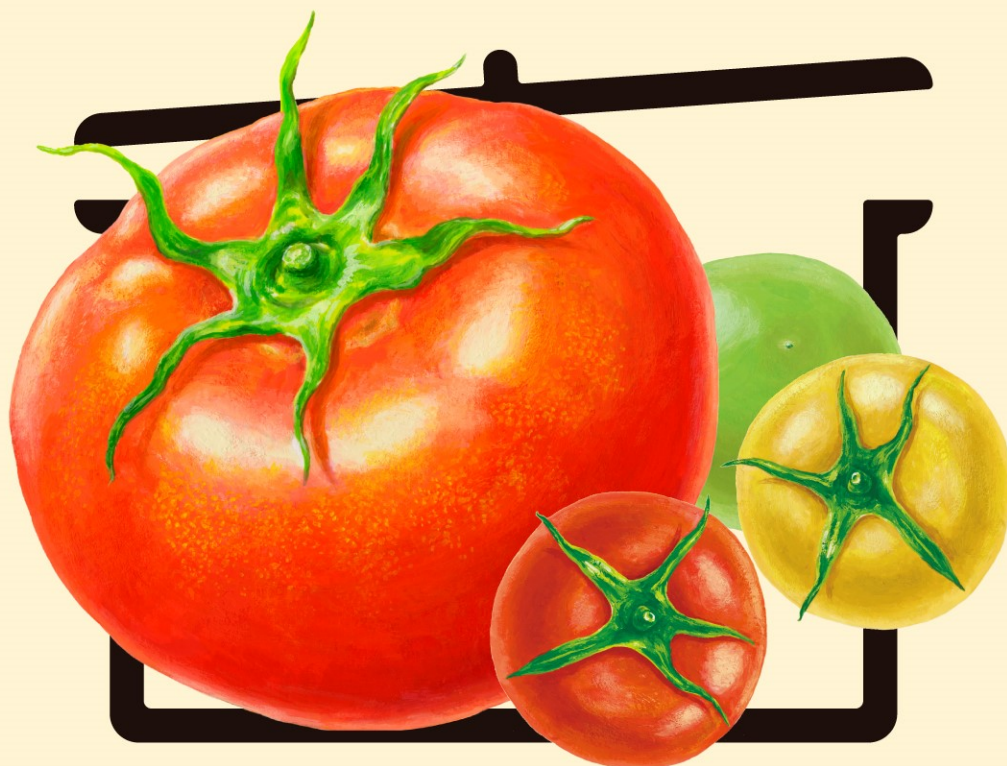


DANCHI KITCHEN MARCHÉ

団地キッチンマルシェ

vol. **29**

作って、食べて、知って。埼玉の旬を楽しもう。



2025.4.26 (±) 11:00-14:00

JS 日本総合住生活 株式 会社

月1マルシェで、埼玉の旬を楽しもう。

4月26日土曜日 29回目となる「団地キッチンマルシェ」を開催いたします！今回は埼玉県産にこだわった野菜の直売はもちろん、団地内のシェアキッチンを活用して、地元野菜を知れるワークショップも！食材探しや農家の方との会話、カフェでもコーヒーやスイーツ、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

オーガニックハーベスト丸山

さいたま市内の見沼たんぼで約25種類の野菜を、有機質肥料を使い低農薬で、安心・安全を心がけて栽培しています。



@FARM

川越市の異業種参入の生産法人です。トマトと苺を中心に栽培しています。今回は、中玉・大玉のトマトを販売します。



Kitchen Car

ひろし'sキッチンの「北本トマトカレー」



地元を盛り上げるべく北本トマトカレーをより美味しく幅広い方に楽しんでいただけるようにアレンジしたバターチキン北本トマトカレーを出張料理人として各地で提供しています。



3通りにカットした玉葱を餡色になるまで炒め、トマトと下味を付けて寝かせた鶏肉、そして約20種類のスパイス&調味料を合わせて煮込み、口の中で深い味わいと食感が広がるバターチキン味に仕上げました。



北本トマトカレーとは？

北本といえば**トマト**！
その特徴を生かしたご当地グルメ

北本トマトカレー三ヶ条

- 其一 ライスをトマトで煮くすること
- 其二 ニルーにトマトを使用すること
- 其三 トッピングにトマトを使用すること

- 2023年土浦カレーフェスティバル 第17回土浦C-1グランプリ **優勝!**
- よこすかカレーフェスティバル2024 全国ご当地カレーグランプリ **準優勝**
- 2024年土浦カレーフェスティバル 第18回土浦C-1グランプリ **準優勝**

Work Shop

『自家製トマトソースのドフィノワ風』 ～自分で作ったトマトソースで作って食べよう！～

日時：4月26日(土) ①11:00~13:00 ②14:00~16:00
定員：各回9組

※1組あたり大人1名、子供同伴1名(小学生以下)の計2名様まで
※事前予約制のため定員になり次第、締め切らせていただきます
参加料：大人2,000円・子供500円(税込) ※当日、現金払い
持ち物：エプロン、タオル、ソース持ち帰り用の容器(150ml程度)
講師：谷口美帆(やぐちみほ)



ご予約はこちら

トマトがおいしい季節になってきました。今回は加熱にもピッタリのトマト、シンデイスイートを使い、旨みが凝縮されたトマトソースを作り、ドフィノワ風に仕上げます！シンプルだからこそ引き立つおいしさをぜひ！（トマトソースはお持ち帰りでできます）



ドフィノワとは？
フランス南東部のドフィネ地方の郷土料理、ジャガイモで作るグラタンに似た料理です。

Share Kitchen Members

粉と酵母

BLTサンド(ペーコンレタストマト)
ドライトマトとサラミのフォカッチャピザ



リーバルカフェ

苺とクリームチーズのマフィン
トマト入り米粉のお食事マフィン



ろみさんち

自家製トマトソースのおそうざい



クラフトビール

団地キッチンブルワリーのクラフトビール販売

期間限定の[甘夏スイートエール]登場！地元の甘夏みかんを使ったさっぱりとした味わいです。飲み比べセットもございますので、是非ご賞味ください！



スケジュール 5月31日(土)11:00~14:00 狭山茶 6月28日(土)16:00~19:00 とうもろこし 7月26日(土)16:00~19:00 きゅうり(予定)



HPはこちら



インスタはこちら



GOOD DESIGN AWARD 2023

「団地キッチン」田島



GOOD DESIGN AWARD 2023 BEST 100

“食”や“本”を通じたコミュニティ拠点の運営



企画運営協力：(一社)埼玉を食べる