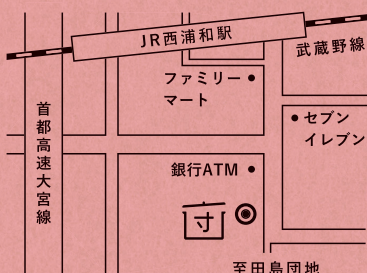


# 団地 キッチン マルシェ



作って、食べて、  
知って。  
埼玉の旬を  
楽しもう。

2022.11.26 (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

団地キッチンの  
HPはこちら



Instagramは  
こちら





# 月1マルシェで、埼玉の旬を楽しもう。

11/26(土)、2回目となる「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、カフェでコーヒーや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

今回、「さいたま市紅赤研究会」の他、新鮮な埼玉県野菜を生産する農家さんのスタンド出店があります。

#### さいたま市 紅赤研究会

1898年にさいたま市内で発見され、その後、東日本を中心に広まったサツマイモの女王「紅赤」を復活させるべく活動する、生産者グループです。現代のイモに比べ、手がかかり大きさや形も揃わないですが、ポクポクした食感とほのかな甘みが魅力のおイモです。

出店情報は  
こちら



## STORE

エリア：パーク

### 11:00~17:00

#### 焼き芋販売“いも子のやきいも”

焼き芋歴15年。さいたま市と戸田市を中心に軽トラとリヤカーで移動販売する人気焼き芋店。生産者が大切に育てた芋をじっくり焼き上げ、格別な甘さを引き出します。様々な種類の食べくらべも人気です。



#### ポテトとチーズの専門店 “Bouquet(ブーケ)”

さいたま市初のフライドポテト専門店。ブーケを連想させるフライドポテトのジャガイモは、ほぼすべて農業なしで自家栽培。さつまいもも自ら栽培・収穫しており、紅赤のモンブランも絶品です。



## WORKSHOP

エリア：シェアキッチン1

### 埼玉野菜で、キムチづくり体験

11月はキムチ漬けにピッタリとされているキムジャンの季節。キムチづくりの講師は、人気料理研究家の夏井景子さん。埼玉の野菜をつかって、地産地消のキムチをつくります。キムチは、お持ち帰りOKです。  
※事前予約制のため定員になり次第、締め切らせて頂きます。

日時 / 11月26日(土) ①11:00~13:00 ②14:30~16:30

定員 / 各回 10名

参加費 / 2,800円(当日、現金払い)

持ち物 / エプロン・手拭きタオル・筆記用具・タッパー

※お持ち帰り用のタッパーは1~1.5Lほどで、ニオイがついても構わないものをご持参ください。

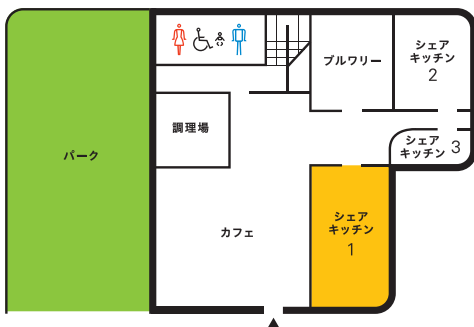
予約はこちら



#### 講師プロフィール

夏井景子さん

季節の野菜を使った少人数制の家庭料理の料理教室を主宰する他、デザイン事務所の社員食堂での料理担当やコラム執筆、雑誌へのレシピ提供も多い。著書に『メモみたいなレシピで作る家庭料理のレシピ帖』(主婦と生活社)等。



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3回)は、12/17(土)です。