

「団地キッチン」田島におけるシェアキッチンの利用会員募集開始

日本総合住生活株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：伊藤治、以下「JS」）は、2022年8月30日より運営を開始した「団地キッチン」田島（埼玉県さいたま市田島6-1-20）において、2022年12月26日からシェアキッチン利用会員の募集を開始いたします。

「団地キッチン」田島（以下、「団地キッチン」）は、「食」をテーマにしたコミュニティ拠点として、日常の憩いの場となるカフェ、JSオリジナルクラフトビールを醸造するブルワリー、多様なニーズに対応するシェアキッチンを備えた複合施設となっています。

本シェアキッチンは、「いえの味を、まちの味へ」をコンセプトにしており、料理教室やワークショップ等の開催ができる「イベント用キッチン」（シェアキッチン1）、お菓子やパン等の製造、販売が可能な「菓子製造業許可対応キッチン」（シェアキッチン2）、青果の加工品やおかず・お弁当等の製造、販売が可能な「そうざい製造業許可対応キッチン」（シェアキッチン3）の3つのタイプがあります。シェアキッチンのご利用により、地域の方に活躍、実現、発信していただけるよう企画し、運営を開始するところです。

このたびのシェアキッチン会員募集開始により、カフェ、ブルワリーと合わせて団地キッチンの3つの機能が揃って、稼働することになります。

団地キッチンでは、これからも、ますます、「誰もが料理を『作る・食べる・知る』を楽しめる施設」として、地域への愛着醸成、にぎわい創出、新たな魅力の創造を目指してまいります。2023年1月21日には、「団地キッチンマルシェ」の開催を予定しておりますので、ぜひお越しください。



シェアキッチン1



シェアキッチン2



シェアキッチン3

「団地キッチン」田島 <シェアキッチン1・2・3> 第1次会員募集

- 住所 埼玉県さいたま市桜区田島六丁目1番地20号
- 運営 日本総合住生活株式会社
- 申込受付期間 2022年12月26日（月）～2023年1月13日（金）
- 申込受付フォーム 右記の「二次元バーコード」よりアクセスしてください。
- 募集要領 別紙1



<本件に関するお問い合わせ先>

日本総合住生活株式会社 住生活事業計画部 事業計画課 中野、奥寺、福田 TEL：03-5577-3673

JS ホームページ URL：<https://www.js-net.co.jp/>

「団地キッチン」田島 ホームページ URL：<https://danchi-kitchen.com/>

団地キッチンマルシェの開催

団地キッチンでは、埼玉の旬を楽しみながら地域のヒト・モノ・コトに出会える企画として、毎月1回、マルシェを開催しています。

次回、1月のマルシェでは、県内農家による埼玉野菜の直売や埼玉郷土料理“呉汁（ごじる）”づくりのワークショップなどを企画しています。また、埼玉特産「深谷ねぎ」の販売では、食べ比べができるほどの品種の出品と深谷カルソツツ(※)の体験を予定しています。

(※深谷カルソツツは、ねぎをそのまま炭火で真っ黒に焼いてから、真っ黒になった部分を剥き、ソースにディップする食べ方です。)

- 1 名 称 団地キッチンマルシェ（第4回）
- 2 主 催 日本総合住生活株式会社
- 3 日 時 2023年1月21日（土）11時00分～17時00分
- 4 場 所 「団地キッチン」田島（詳細は下記「案内図」をご確認ください）
- 5 内 容 詳細は、別紙2をご確認ください

<案内図>

住 所 埼玉県さいたま市桜区田島六丁目1番地20号

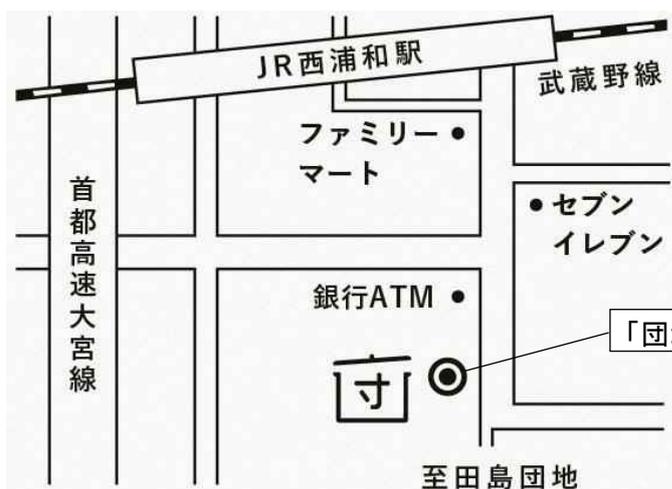
アクセス JR武蔵野線「西浦和」駅下車徒歩3分

T E L カフェ 048-767-6404

U R L <https://danchi-kitchen.com>



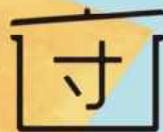
イベント
情報は
こちら



※駐車場はございませんので、
公共交通機関等をご利用ください



シェアキッチン
会員募集について



DANCHI KITCHEN



「団地キッチン」田島 シェアキッチン1・2・3利用会員 【第1次会員募集要領】

■第1次会員申込受付期間

令和4年12月26日（月）～令和5年1月13日（金）17時

※年末年始（12/29-1/3）におけるお問合せへの返信は、年始1/4以降になることをご承知おきください。

■住所・アクセス

住所：埼玉県さいたま市桜区田島六丁目1番地20号

アクセス：JR武蔵野線 西浦和駅 徒歩3分

■シェアキッチン会員タイプ

シェアキッチン1 【イベント用】（42㎡）

・ドロップイン会員（時間貸し）

シェアキッチン2 【菓子製造業許可対応】（31㎡）

・月額会員（定額制 20時間/月）

・ドロップイン会員（時間貸し）

シェアキッチン3 【そうざい製造業許可対応】（10㎡）

・月額会員（定額制 10時間/月）

・ドロップイン会員（時間貸し）

■月額会員募集定員

シェアキッチン2（月額会員） 5名

シェアキッチン3（月額会員） 10名

※シェアキッチン1・2・3とも、ドロップイン会員については、募集定員に制限はありません。

第1次会員申込受付期間の終了後も随時入会が可能です。

※お申込みが募集定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。

※グループ利用になる場合は、代表者の方がお申込みください。

■利用諸条件

別表のとおり

■お申込みフォーム

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=ASu743kdB0e_JnBcFJXwL_tMhoKabaRMpG6md6lmuW5UQ1ZJNEI1REYwVEYxQUZGTU8xUVBFQTUxMS4u



■運営・お問合せ先

日本総合住生活(株) 住生活事業計画部 事業計画課

TEL：03-5577-3673 Email：jsl2230@js-net.co.jp

※受付時間 平日 9：00-17：00（土・日・祝及び年末年始を除く）

ご利用までの流れ

シェアキッチン 1

施設見学予約 ※1

○システムより予約

見 学

- 施設の説明
- 料金・利用条件等説明

シェアキッチン 2・3

施設見学予約 ※1

○システムより予約

見 学

- 施設の説明
- 料金・利用条件等説明

施設からの連絡（メール） <1/16（月）以降>

※月額会員については、定員を超えてお申込みがあった場合、抽選とさせていただきますことをご承知おきください。

面談予約

○システムより予約

面談・会員登録

- 利用規約等への同意
- 書類の確認
- 利用方法の案内

入会金 ※3
支払い

面談予約

○システムより予約

面 談

- 利用目的・内容等の確認
- 利用規約の説明

仮 登 録

- 利用規約等への同意
- 書類の確認
- 利用方法の案内

- ・必要書類のお渡し
- ・食品衛生責任者証/
身分証明書の確認
- ・個人情報の取扱確認

本 登 録

入会金支払い ※3

- 登録書類受理
- 入会金納付

- ・製造業許可証の確認
- ・保険加入の確認
- ・登録申込書記入

利用開始

※1) 既に当施設での内覧会に参加された方は、見学予約の必要はありません。

※2) 見学や面談については、指定の予約サイト (<https://coubic.com/lc38301591>) 掲載の日時からご予約ください。

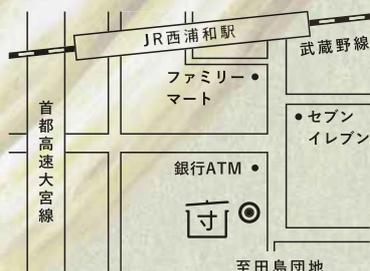
※3) 入会金のお支払いは現金でお願いいたします。

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。

2023.1.21(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。

1/21(土)、第4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

埼玉県の農家さんが、スタンドで出店します。
今回は、鍋に重宝する冬野菜を中心に販売予定です。
特に、埼玉特産・深谷ねぎの出品では、
食べ比べができるほどの品種があります。

出店情報は
こちら



EVENT

エリア：パーク

11:00~17:00

カルソツ体験

ねぎを炭火で真っ黒に焼いてから、真っ黒になった部分を剥き、ソースにディップして食べるのが、深谷カルソツ。好きな品種のねぎを選び、お買い上げいただいた方は、その場で体験できます! (参加費:100円)



深谷ねぎ

「深谷ねぎ」は、何度も土寄せをして白い部分を長く太くすることで甘〜くなるのが特徴。畝は高く、土を削った部分は深くなり、冬の畑はまるでグランドキャニオンのように!

WORKSHOP

エリア：シェアキッチン1

体によくておいしい、埼玉郷土料理“呉汁”づくり

呉汁は、大豆をすりつぶして入れたお味噌汁で、各地の家庭で愛されてきた郷土料理です。埼玉野菜をたっぷり含んだ呉汁等の伝統の味を、楽しく、簡単につくるコツを学んでみませんか?
(呉汁の他、浅漬け、白飯も一緒に料理します)

日時 / ①11:30-13:30 ②14:30-16:30

定員 / 各回10名

※事前申込制につき、定員になり次第締め切らせていただきます。

参加費 / 2,800円(当日、現金払い)

※小学生以下の方をご同伴の場合は、保護者1名あたりお子様1名まででお願いいたします。

持ち物 / エプロン・手拭きタオル・持ち帰り用容器

※調理したお料理は、その場で召し上がることも、お持ち帰りいただくこともできます。

※価格はすべて税込表記です。

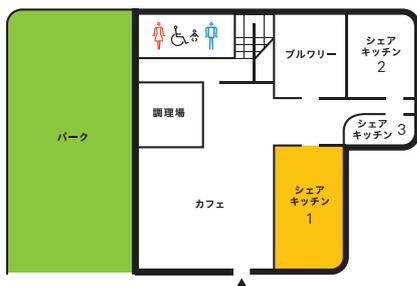
申込はこちら



講師プロフィール

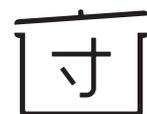
家庭料理研究家・高窪美穂子さん

「クッキングサロン M&Y」主宰。シンプル調理で美味しいレシピが人気で、テレビ等メディアでも活躍中。著作に、2014グルマン世界料理本大賞・日本代表「おうちでできる天然おだし料理入門」、2016グルマン世界料理本大賞世界トップスリー「ラクチン!お魚クッキング」など。



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5回)は、2/25(土)です。