

作って、食べて、知って。埼玉の旬を楽しもう。

DANCHI KITCHEN MARCHÉ

団地キッチンマルシェ

vol. **12**



2023.9.30^(土) 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。

9/30(土)、第12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、料理家さんがスタンドやキッチンカーで出店します。

マルシェでおなじみの、シェアキッチン会員がお菓子やおそうざいなどを出店します。



さいたまCityふぁーまーズ

新規就農を目指して、さいたま市の農業研修を受けた卒業生で設立したグループ。野菜やハーブ等を中心に各々の想いを形にした農業を始めています。“フライドポテト販売”もあります。



行田豆吉クラブ

行田在来枝豆の栽培を続けることで、品種を守るクラブです。

<行田在来枝豆とは？>

県内28種の在来大豆のうち、枝豆として特に美味しいのが、行田在来枝豆。旬は9月末～10月初旬のわずかに10日のみ。香り高く甘みがあり、市場への出荷が少ない貴重な品種。クラフトビールとの相性も抜群です！



ろみさんち



reecalcafe



粉と酵母

WORKSHOP

エリア：シェアキッチン1

ソムリエと一緒に体験する

幻の枝豆とクラフトビールのペアリング

～行田在来枝豆の温かいポテトサラダとお手軽枝豆ピザ～

収穫したての行田在来枝豆を使った体験会。作ったものはその場でお食事です。クラフトビールの少量試飲と枝付き枝豆のお土産もセット。ソムリエからクラフトビールに合うスパイスを用いたレシピの紹介があります。

時間／11:30～13:30

定員／10組(小学生以下のお子様は2名まで同伴可)

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

※お持ち帰り希望の場合は、

タッパー(お弁当サイズ)をご持参ください。

※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。

※20歳未満の方のみの参加はできません。

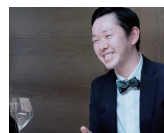
申込はこちら



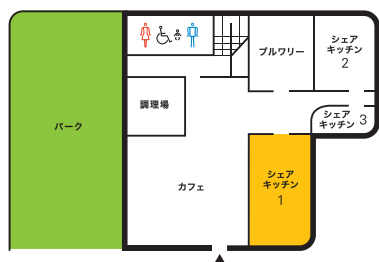
講師プロフィール

中村義仁さん

ソムリエ。唎酒師。国内外のさまざまな飲食店で経験を積み、現在は都内飲食店にて、支配人・ソムリエとして勤務。その他、ペアリングイベントなども開催している。



企画運営協力：一般社団法人 埼玉を食べる



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

10/28(土)、11/25(土)、12/23(土)開催予定です。