イベント会場のご案内

＊当日の配置が変更になる場合があります＊

2日間連続開催のスペシャルイベントです！！！
おいしいパンとコーヒーのお店がたくさん集まりました♪
臨時飲食テーブル・ベンチをご用意しておりますので、
出店しているお店の商品をお召し上がりいただけます。

◇◆◇ おねがい ◇◆◇

食べ終わったあとのゴミは、ゴミ箱にお捨てください

：臨時テーブル・ベンチ　：トイレ　：ゴミ箱

2日間連続開催♪
◆◇入場無料◇◆

KAWAGOEに。あなたに。+U

16日(土)のみ
ステージショー同時開催♪

17日(日)のみ
紙芝居・パネルシアター他同時開催♪
プログラム
11:30～12:00
よみかたりくらぶ♪
おはなしころりん
「Fパン屋さん(アンジェラ)」横で開催します　遊びに来てください！！

For U_MARCHE

日々の暮らしとパンと珈琲

11月 16日(土)・17日(日)　10：30～15：00

正面広場／小雨決行・荒天中止／入場無料

次回予定　来年3月23日(日) 10:30～15:00

テーマ：いちご

アクセス　川越市脇田本町8番地1
JR川越線、東武東上線「川越駅」西口より徒歩約2分　＊ペデストリアンデッキ直結
駐車場：219台 ／ 駐輪場：1,590台

主催：U_PLACE　運営：川越Farmer´sMarket
お問い合わせ　TEL：049-293-1358（U_PLACE防災センター・管理事務所）

＊イベントは告知なしに変更となる場合があります。

川越エリアを中心に、魅力あふれるパンとコーヒーのお店を集めました。開放感あふれる館内でごゆっくりお楽しみください。

U PLACE & 川越 Farmer's Market

1日目

16日（土）

出店は予定ですので、変更することがございます

ベーカリークレープ【新河岸駅前徒歩3分創業44年のパン屋】

『川越新河岸にてパン屋を初めて44年毎日皆様に安心して食べて頂けるパンを作り続けています。地元の素材や埼玉県産小麦ハナマンテン旬のフルーツなど1つ1つ丁寧に作っております。
昔ながらのパンと日々変わるその日だけ会えるパン達が待っております! Instagram日々更新中』

珈琲工房 楽-raku

『まるひろ百貨店駐車場脇の9坪の自家焙煎コーヒー豆販売のお店です。四半世紀前から変わらぬスタイル、毎日朝から丁寧に厳選された豆を焙煎しております!ずっと愛され続ける当店だけのブレンドや、スペシャリティコーヒー。そして、毎週新しい種類の豆の登場で色々な国と地域のコーヒーをお楽しみ頂きたい「コーヒーで世界を旅する当日焙煎の珈琲専門店」“楽”の一杯のコーヒーを本日は味わっていただきたいです!』

パン処おひさま

『川越市的場の住宅地の中にある小さなパン屋です。国産小麦と天然酵母。自家菜園で育てた野菜を使用した惣菜、あん、クリームなど手作りにこだわった身体にやさしいパンを製造販売しています。
また、生地に卵を使っていないため、卵アレルギーのお子さんにも安心して召し上がっていただけます。自家栽培の野菜を使ったパン(野菜丸パン、ピーナッツパン等)、手作りにこだわった各種パンをお楽しみください。』

ベイクショップ ミリ秒（みりびょう）

『国産小麦使用の食事パンの店。バゲットやカンパーニュなどハード系をメインに素材を活かしたパンを作ります。
(菓子・惣菜・食パン無し)』

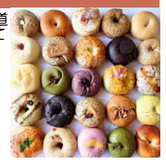
Neun（ノイン）

『川越市脇田本町にあるテイクアウト限定のカフェです。こだわりのエスプレッソで作るカフェラテと、じっくりと水出しで抽出したコールドブリューコーヒーをご用意しております。ドリンクに合わせて作った優しい甘さとバターの香り立つ焼きたてマフィンをご用意しております。厳選したコーヒー豆を使用した各ドリンクは、イタリアのエスプレッソマシンを使用して、苦味と酸味と甘味のバランスを丁寧に調整して濃厚なエスプレッソをしっかりと感じられるお味に仕上げております。コールドブリューコーヒーは一滴一滴時間をかけて抽出した後に、熟成をさせて爽やかな酸味と華やかな香り、コクのあるフルボディの味で仕上げております。フードは保存料なし添加物はアルミフリーのベーキングパウダーのみで焼き上げて、外はサクサク中はしっとりとした食感に仕上げております。Instagramで商品の情報などを発信していますので是非ご覧ください。』

BOULANGERIE WACCI

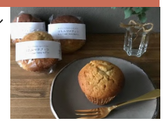
『新宿六丁目でひっそり営業しています。国産小麦と白神こだま酵母を使用してできるだけ旬の素材を生かして、カラダにココロに優しい味をそろえています。店主好みのちょっとマニアックなパンが日々限定で並びます。近所の方が、ゆっくり気長に通ってくださるささやかなお店です。』

MIYATAYA BEIGEL



『「大切な人にプレゼントしたくなるベーグル」をコンセプトに、北海道産の小麦と酵母を使用し、心を込めてひとつずつ丁寧に手作りしております。ハチミツは使用せずにお子様からお年寄りまでお楽しみ頂けるふわふわモチモチが特徴のベーグルです。』

豆と野菜



『コーヒースタンド「豆と野菜」です。厳選豆を丁寧にハンドドリップしたコーヒーとコーヒーに合うように作った濃厚な手作り焼き菓子があススメです。マフィン、スコーン、ビスケットなどは季節の果物、香ばしいナッツ、健康的な雑穀、濃厚なチョコレートを使ったものをご用意します。また卵・乳製品不使用のヴィーガン焼菓子も作っています。大人気の野菜が主役のベジバーガーも販売しますのでぜひご賞味ください。』

けやきベーカリー

『社会福祉法人けやきの郷が運営するパン屋さん。個性豊かなメンバーで、からだに優しい素材を使い、お菓子やパンを手づくりしています。酒種、糀の2種類の自家製天然酵母を使った素朴な味わいのパンが人気です。つぶあんやジャムなどのフィリングも素材にこだわり手づくりしています。昨冬ご好評いただいたシュトーレンもバージョンアップして登場します!』

シエルヴァンメール

『さいたま市中央区にある小さなパン屋です。埼玉県産小麦や北海道産小麦を使用しています。ショートニングやマーガリンやイーストフードなどは使用しておりません。1番人気はクロワッサンです。』

自家焙煎珈琲やさしいおまめ

『「身体に優しく安心安全なものをお届けしたい」その思いから、農薬不使用栽培又はオーガニック栽培のお豆にこだわり、少量ずつ丁寧に自家焙煎した珈琲豆を販売しています。どなたでも気軽に楽しめるドリップバッグや、焙煎したての新鮮な珈琲豆を量り売りにてご提供します。
当日は、挽きたてハンドドリップコーヒーもお楽しみいただけます。どうぞお気軽にお立ち寄りください。』

Lycka（リュッカ）

『所沢市にて手捏ね、自家培養酵母100%で発酵、熟成させた食品添加物不使用のパン、焼菓子の製造販売をしております。
Lyckaのパンでしあわせを感じていただけたら嬉しいです。』

キッシュの店 TENTOUMUSHI KAWAGOE

『“ 幸せと優しさを ”
2023年4月に川越市吉田新町にオープンしたキッシュ専門店です。地元で育まれた食材で、伝統的キッシュ・ロレーヌから、季節のキッシュ、川越にちなんだキッシュなど様々な種類をひとつひとつ心を込めて手作りしています。』

Sumiya

『埼玉県ときがわ町の小さな有機農家がはじめた小さなジャム工房です。ときがわ町近隣の季節の果物や野菜たちをビンの中にギューと詰め込みました。甘さは控えめ。自然の中で育った フルーツ本来の味をお楽しみください。』

お楽しみ企画

会場 1F EVホール

★ヴァイオリン演奏
ヴァイオリニスト【守屋 真琴】

★フルート演奏
フルーティスト【小池 穂波】

＊＊＊ステージプログラム＊＊＊

1. 11:00～11:30 守屋 真琴
2. 11:45～12:15 小池 穂波
3. 12:45～13:15 守屋 真琴
4. 13:30～14:00 小池 穂波

ヴァイオリニスト【守屋 真琴】HP

フルーティスト【小池 穂波】HP

2日目

17日（日）

出店は予定ですので、変更することがございます

パンビーポー

『パンと焼き菓子。埼玉県産小麦ハナマンテンをこねて焼いた、まいにちのパン。バタール、カンパーニュ、リュスティック、食パン、パウンドケーキなど、たくさん焼いてお持ちします!』

なんつかベーカリー

『おかげさまで8周年となりました!始めた年は一夏持てばいいやって考えてやっていましたが、皆様や家族、関わってくれた全ての方のおかげで今日もパンを焼けています!!番人気は不動の食パン!最近はクロワッサンなどのデニッシュ系にも力を入れています!食パンは一時期の爆発的な人気も落ち着いたので比較的いつでも買えます!電話での予約も受け付けていますのでお気軽にお問い合わせください!』

Macky.coffee

『連雀町の長屋の一角にある自家焙煎珈琲店です。コーヒーを飲めなかった店主が飲みやすい浅煎りコーヒーをご提供します。』

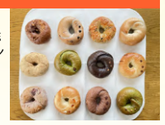
パン処ぱん太郎

『初めまして、パン処ぱん太郎です。本川越駅近く、小江戸蔵里の斜め向かいにあります。昨年の4月にオープンしてから、地域のみなさまに支えられながら頑張っています!お客様からご支持いただいているパンは食パンで、おすすめはハード系やクロワッサンです。
みなさまにおいしいパンをお届けできるようこれからも頑張ります!ご来店お待ちしております。』

GAKU BAKERY

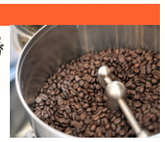
『パンや焼き菓子・ケーキは、北海道産小麦やオーガニックフルーツ・ナッツ、旬の有機野菜や果物を使い、心を込め一つ一つ手作りしています。』

satopokke



『さいたま市北区 国産小麦のベーグルと焼き菓子の小さなお店satopokke。生産者さんが丁寧に育てた作物で、心を込めてパン焼き菓子を作ります。食べたモノがカラダの一部になるから、シンプルな素材でつくりあげます。』

TAKERU COFFEE

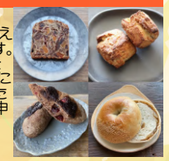


『当店で取り扱うスペシャルティコーヒーは栽培管理、収穫、生産処理、選別、輸送、保管、そして焙煎。全ての工程において品質管理が徹底されている全世界流通量わずか5%ほどしかない最高品質コーヒーです。そんな素晴らしい素材の魅力を最大限に引き出す為に全てのコーヒー豆それぞれに個性にあった焙煎プロファイルを構築し焙煎を行い、新鮮なうちに発送致しております。あなたが「美味しい」と、ご満足して頂ける素敵な一杯を目指して一つ一つ心と技術を込めてお届けするスペシャルティコーヒーストアです。
インターネットで検索して知って頂けるだけでも嬉しいです。皆様へコーヒーを点てることができるのを楽しみにしながらお待ちしております。』

ブーランジェリール・ボボタン

『ふじみ野市にあるルボボタンです。ハード系のパンを中心にバゲットや食パン、クロワッサンなど食事パンに力を入れています。イベントには当店で人気のクロワッサン、メンタイバゲットやコーヒーに合うパンもお持ちします。冬限定の「ショコラシュトーレン」もオススメです。』

happybreadbaking



『パンを作って、食べてhappyに。
パン教室とパン販売をしているhappybreadbakingです。店舗は構えてないのですが、最終日曜日にちゃぶだいさんで販売をしています。ホシノ酵母、国産小麦を使用したベーグル、食パン、スコーンなどを中心にしたラインナップです。また、教室にご興味ある方はお気軽にあたずねください。昨年のイベントではたくさんの方にいらしていただいたにも関わらず、お買い求め出来なかった方も多数いらして申し訳なかったです。今年はいらしていただいた方に届けられるよう数を増やして望みます!!』

SUP COFFEE STAND

『本川越近くにあるエスプレッソが売りのコーヒースタンドです。
店舗ではスペシャリティコーヒー、エスプレッソメニュー、自家製シロップで作るドリンクなど、コーヒーがお好きな方にも苦手な方にも楽しめるメニューを提供しています。コーヒーの他に、クッキーなどの焼菓子も人気です。「パンと珈琲」では会場にてマシンを使ってその場でエスプレッソを淹れて提供します。』

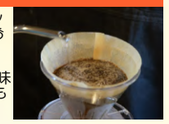
co-mame bakery

『新座市産の旬の野菜を使ったパン作りをしています。小麦は国産小麦なども扱っていてパンの特徴に合わせて使いわけています。安心して食べて頂けるように材料選びにはこだわりを持っています。
この時期に人気の「渋皮栗のカンパーニュ」をお持ちします。埼玉県産小麦「ハナマンテン」と自家製レーズン酵母を使っています。』

パン工房BareBread

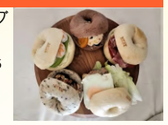
『菓子屋横丁の隣町、石原町1丁目の住宅街にある
「パン工房BareBread」です。Bareとは、ありのままの、着飾らないという意味です。地元の野菜や小さな畑で採れた野菜などを使った素朴なパンを作っています。夫婦2人で製造・販売を始めて7年目となりました。ちょっと判りにくい店舗ですが、少しずつ多くの方々に認知していただいております。塩パン・パンダのパン・四ツ葉バター使用の食パンがおすすめです🍀』

珈琲焙煎 音羽屋



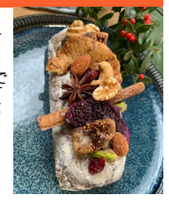
『川越市役所の駐車場脇で営業の「小さな珈琲店」です。店のコンセプトは「目座喫茶」。珈琲のある和やかな空間・時間を大切に、お客様に“くつろぎ空間”をご提供できればと思っています。また、当店の抽出方法は、珈琲のエグ味・雑味を極力排除したワンサード・メソッドによる「エキス抽出法」。クリアな珈琲の味をぜひともご賞味ください。また、「こんな淹れ方もあるのか」と話のタネに、是非とも味見をしてください。きっと驚かれると思います。』

NEST



『ベーグルとスイーツのテイクアウト専門店です。オリジナルのベーグルサンドは惣菜系からクリームチーズを使った甘いサンドまで毎日20種類程度のサンドが並びます。スコーンもそれぞれ味や食感の違う物が毎日店頭に10種類近くの商品を揃えてお客様をお待ちしております!』

Hilltops（ヒルトップス）



【小麦※・卵・乳・乳製品・白砂糖不使用】
『グルテンフリー（※古代小麦アインコーンの取扱いあり）&プラントベース（植物性のみ）の材料で作るパンとスイーツ。
（各種食物アレルギー対応あり）出来る限り自然栽培・有機栽培・自家製や、地元で生産された食材に拘っています。皆さんが笑顔で一緒に『おいしいシアワセ』を分かち合えるように、ひとつひとつ丁寧に心を込めて、お作りしています。近況は、インスタグラムで発信しています。』

イベント情報続々更新中!!

KAWAGOEに。あなたに。+U