

2日間連続開催♪
◆◆入場無料◆◆

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

◀ ウェスタ川越・ユニクス川越 川越駅 ▶



15日(土)のみ
ステージショー
同時開催♪

For
U_MARCHE

16日(日)のみ
■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
1Fパン屋さん(パンジョ)横で
開催します 遊びに来てください!!



日々の暮らしとパンと珈琲

11月 15日(土)・16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15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DEST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。



1日目

15日 (土)

出店は予定ですので、変更することがございます



&

川越 Farmer's Market

2日目

16日 (日)

出店は予定ですので、変更することがございます

イベント情報
続々更新中!!



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、旬のフルーツなどを使い、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

『まるひろ百貨店川越店駐車場脇の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、スペシャルティコーヒー。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味わっていただければと思います!』



パン処おひさま

『川越市市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。』



ヘイクショップ ミリ秒(みりびょう)

『国産小麦使用の食事パンの店。バゲットやカンパニー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)』



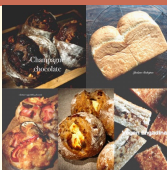
OAKcoffee(オークコーヒー)

『OAKcoffee(オークコーヒー)は、店舗を持たず、ふるさと納税や卸しを中心にご注文いただいております。焙煎するため新鮮で香り高い珈琲豆を焙煎所直送で提供・販売しているお店です。今回、イベント出店の機会をいただきましたので小売りをいたします。当店は焙煎仕立ての鮮度高い珈琲豆の販売とあわせて、コーヒーエクスではなく豆100%をパウダー化した川越珈琲/パウダーも販売します。製菓にも料理にも使える珈琲/パウダーは現段階で大変希少です。川越の珈琲を各店舗のみなさんと一緒に広められたら嬉しく思います。※販売商品:豆、粉、ドリップパック(珈琲で世界を旅する1週間セット)、川越珈琲/パウダー、等』



吉田パン

『季節の果物や酒粕、オーガニックレーズンなどから起こした酵母でゆっくりと発酵をとって作る自家製酵母パンです。国産小麦、きび砂糖、菜種油、豆乳、少量の乳製品などを主な材料に、身体に優しく、安心して食べていただける事を考えながら焼いているパンです。小麦の香りや季節の酵母の風味を感じていただけたら嬉しいです。』



パンと焼菓子の店Corin

『朝霞市の城山公園近くで窓から販売する小さなお店をしております。パンと焼菓子の店Corinです。北海道産の小麦粉とバター、厳選した材料を使いお客様からご年配の方まで食べていただけるパンや焼菓子を作っています。初めての川越出店楽しみにしております。』



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オススメです。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インクルーシブベーカリー。個性豊かな仲間とともにつくるパンや焼き菓子は、年齢性別国籍問わず、さまざまな方に愛していただけるシンプルで素朴な味わいを目指して、毎日ひとつひとつ丁寧に手づくりしています。生地はすべて国産小麦粉を使用、つぶあんやジャムなどのフィリングも国産素材を使って手づくり。自家製天然酵母を使ったパンづくりに取り組んでいます。毎年ご好評のショートレインも販売予定です。さまざまなラインナップの中からぜひあなたのお気に入りを見つけに来てください!』



カタニデベーカリー

『新座市にあるベーカリーです。ふんわりと口どけのよい食感にこだわり、一つひとつ丁寧にパンを焼いております。毎日の暮らしにそっと寄り添い、日々の中で小さな幸せを感じていただけるようなパンを目指して。皆さまの生活に、ささやかな彩りを添えられたら幸いです。』



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て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!』



Tomarigi coffee

『初めまして。川越市新富町の小さな喫茶店、Tomarigi coffeeです。自家焙煎の豆を使い、ホッとする深煎りからハッとするような個性派浅煎りまで、幅広くご利用しています。お店ではパン太郎さんの食パンを使った軽食も人気の一品です。ひと息つきに、ぜひお立ち寄りください。』



三富今昔村 石坂オーガニックファーム

『「三富今昔村」とは、埼玉県川越市、三芳町、所沢市にまたがる三富地域にある環境教育フィールドです。自社有機農園で育てた小麦と、季節ごとに移ろう自家製天然酵母でこだわりのパン作りをしています。余計なものを加えず、素材の力を活かした「毎日食べたくなる味わい」と里山の恵をぜひお楽しみください。』



Macky.coffee

『川越市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。』



キッシュの店 TENTOUMUSHI KAWAGOE

『「幸せと優しさ」 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、伝統的キッシュのキッシュ・ローヌから、季節のキッシュ、川越ご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にしています。』



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ッと詰め込みました。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。』



パンピーポー

『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、カンパニー、リュスティック、食パン、パウンドケーキなど、たくさん焼いてお待ちしております!』



TAKERU COFFEE

『川越市仙波町にある自家焙煎珈琲店です。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のできるのを楽しみにしながらお待ちしております。』



なんつかベーカリー

『おかげさまで9周年となりました!始めた年は一夏持てばいいという考えでやっていましたが、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いています!! 一番人気は不動の食パン!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!』



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分けています。安心して食べて頂けるように材料選びにはこだわっています。この時期に人気の「渋皮栗のカンパニー」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。』



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、農業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パックや、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。今回のイベントでは、挽きたて/ノ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。』



パン処はん太郎

『初めまして、パン処はん太郎です。西武新宿線本川越駅近く、小江戸蔵里の斜め向かいにあります。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!来店お待ちしております。』



シエルヴァンメル

『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。』



SUP COFFEE STAND

『西武新宿線本川越駅近くにあるエスプレッソ売りのコーヒースタンドです。店舗ではスペシャルティコーヒー、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。今回のイベントでは、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。』



ブーランジェリーレーヴ

『レーヴは、20年以上パン作りに携わってきた店主の地元である埼玉県所沢市にお店があります。店主こだわりの幻の「バター・カルピス・バター」や「淡路島の藻塩」など最高級な厳選された原料を使用し、職人の技術と愛情を注ぎ焼き上げられています。長年パン作りをしてきた店主秘伝の特別な配合や製法にもこだわりパン作りをしています。特にクロワッサンが人気です。当日は20種類ほど焼きますので、是非お楽しみに!レーヴでは美味しいパンで「夢」をお届けしたい。そんな想いでパンを焼いています。』



satopokke-国産小麦ベーグルと焼き菓子

『さいたま市北区の住宅街にある、小さなベーグルと焼き菓子の専門店です。生産者さんが丁寧に育てた作物を大切に使い、ひとつひとつ心を込めて焼き上げています。「食べたものがカラダの一部になるからこそ、素材はできるだけシンプルに」国産小麦や自然の恵みを使って、やさしい味わいに仕上げた焼き立てのベーグルや焼き菓子をお届けします。日々の暮らしに寄り添うような、ほっとするひとくちをぜひどうぞ。よろしくお願いたします。』



白神こだま酵母のパンの店 Pain du Soleil

『世界遺産「白神山地」から採取される希少な「白神こだま酵母」と、厳選した国産産の小麦やライ麦を使って、1つ1つ手作りでパンをお作りしています。低温長時間発酵の製法でゆっくり時間をかけて作られるパンは、酵母の芳醇な香りや小麦の豊かな味わいをじっくりとお楽しみいただけるかと思えます。心も身体も笑顔になれるパン。ぜひご賞味くださいませ。』



ブーランジェリーマシェリ

『所沢駅東口から五分のところにパン屋、ブーランジェリーマシェリです。「大切な人に幸せを感じる美味しいパンを届けたい」と言う思いで製法と材料にこだわり、丁寧にパンを作っています。人気No.1のしっとり食パンや自家培養酵母のハードパン、焼き菓子など80〜100種類ほどをご用意しています。マシェリならではのパンを是非堪能して下さい。イベント当日は20種類ほどをご用意しております!』



happybreadbaking

『パン教室とパン販売をしている happybreadbaking です。店舗はありませんが、川越市内のイベントやマーケットにて不定期でパンを販売しています。ホシノ酵母を使ったベーグルやスコーン、食パンが人気のラインナップ。少しハード系のパンも持ちする予定です。昨年は直前でキャンセルとなってしまう、ご迷惑・ご心配をおかけしました。今年は体調を整え、参加を楽しみにしています。2024年・アンバサドール協会主催「セミプロパンコンクール優勝。』



パン工房BareBread

『10年目となりました。石原町1丁目の住宅街にある「パン工房BareBread」です。シヨトレンの先行販売やイベント限定のパンを販売いたします。』



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。』



BOULANGERIE WACCI

『店舗は、川越市新宿町6丁目の住宅街で営業しています。国産小麦と白神こだま酵母、食事パンを焼いています。旬の食材を取り入れ、ちょっとマニアなパンを日替わりで数量限定販売しています。』



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」をご提供できたいと思っています。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フンサード・メソッドによる「エクス抽出法」。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。』



お楽しみ企画

☆紙芝居・パネルシアター etc.

プログラム 11:30~12:00

『こんにちは!「よみかたりくらぶ」おはなしこりん」です!紙芝居、絵本、ストーリーテリング、パネルシアター、てあそび、わらべうた、楽器演奏...などなど、フクフクがいっぱいのプログラム子ども大人もみんなと一緒に楽しめるおはなし会です。』



会場
1F アンジェラ横