

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 ▶



2日間連続開催♪
◆◆入場無料◆◆

7日(土)のみ
ステージショー
同時開催♪



For
U_MARCHE

紙芝居・パネルシアター他同時開催♪
プログラム
①11:30~12:00
②13:00~13:30
よみかたりくらぶ♪
おはなしころりん
会場 1F/心屋さん
(アンジェラ)横

▲ 8日(日)のみ ▼

カワレシ演奏会 同時開催♪
プログラム
13:45~15:00
Katsuhiko
& Blue Lemo
会場 1F/心屋さん
(アンジェラ)横

日々の暮らしとパンと珈琲

11月 7日(土)・ 8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21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。

1日目

7日 (土)

出店は予定ですので、変更することがございます



パンビーボー

『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、カンパニユ、リュステック、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!』



ベーカリークレープ

『川越新河岸にて/ン屋を初めて40年以上!毎日皆様に安心して食べて頂ける/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/ンと日々変わるその日だけ会える/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。30年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!』



MAU PAN

『東村山市で、毎日の食卓にそっと寄り添う/ンを焼いています。なるべく体にやさしい素材を選び、多加水で仕上げた大きな食事/ンは、しっとりもちもち。切り分けて家族や友人と分け合ってお楽しみください。また、今では種類が豊富になったスコーンも人気です。朝食やおやつにぴったりで、ちょっとした贈りものにも、どうぞ、「MAU PAN」の/ンで心あたたまるとときをお過ごしください。』



パン処おひさま

『川越市の場の住宅地の中にある小さな/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/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/ン(野菜/ン、ピーナッツ/ン等)、手作りにこだわった各種/ンをお楽しみください。』



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、ホッとするとする深煎りから/ツとするような個性派浅煎りまで、幅広くご用意しています。お店では/ン太郎さんの食/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。』



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/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/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。』



シエルヴァンメール

『さいたま市中央区にある小さな/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いません。1番人気はクロワッサンです。』



mi norhodo(ミノルホド)

『mi norhodo(ミノルホド)は、川越の小さな製造所で、一つひとつ手作業で焼き上げるオーガニックグラノーラブランドです。有機素材を中心に、食品添加物を使用せず、素材そのものの風味や食感を大切に。毎日の中で、自然と手が伸びる美味しさを目指しています。そのままではもちろん、ミルクやヨーグルトと合わせたり、サラダや料理に添えたり。素材や作り手、その背景にある物語まで、一緒に味わっていただけたら嬉しいです。』



NEST Bagel.Sweets

『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!』



豆と野菜

『厳選豆を丁寧に/ント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おススメです。昔ながらの卵たっぷり濃厚かためプリンも大好評頂いております。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き菓子も作っています。好みのお菓子と淹れたてコーヒーをお楽しみください。』



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/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。毎年ご好評のシュトレンも販売予定です。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!』



Little Edo Coffee

『2020年、地元川越でスタートした自家焙煎スペシャルティコーヒーショップ。カフェラテと本日のコーヒーを提供します。』



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/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「毎日食べたいくなる味わい」と里山の恵をぜひお楽しみください。』



パンと焼き菓子の店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います。パンと焼き菓子の店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子様からご年配の方まで食べていただける/ンや焼き菓子を作っています。今回も川越出店楽しみにしております。』



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。クロワッサンに、バゲットに、スコーンに、/ンに合うジャムお持ちしますお好みのジャムお探ください。』



QAKcoffee(オークコーヒー)

『QAKcoffee(オークコーヒー)は、店舗を持たず、卸売りやふるさと納税を中心に、焙煎所より直接、新鮮で香り高い珈琲豆を提供。今回のイチオシは「ナイロビアイスコーヒー」。黒ビールのようなきめ細かいクリーミーな泡立ちが特徴の新感覚ドリンク。更に珈琲豆100%を/パウダー化した「川越珈琲/パウダー」は今回もご用意。製菓や料理に加えると味の幅が広がります。※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、ドリンク等!』



お楽しみ企画

★ミニアコーディオン弾き歌い演奏
アコーディオン奏者【サジヒロミ】

★ヴァイオリン演奏
ヴァイオリニスト【守屋 真琴】

会場
1F EVホール

ステージプログラム

1.	11:00~11:30	サジヒロミ
2.	11:45~12:15	守屋 真琴
3.	12:45~13:15	サジヒロミ
4.	13:30~14:00	守屋 真琴

アコーディオン奏者【サジヒロミ】YouTube

ヴァイオリニスト【守屋 真琴】HP



川越 Farmer's Market

2日目

8日 (日)

出店は予定ですので、変更することがございます

なんつかベーカリー

『西武新宿線南大塚駅近くにあるお店です。おかげさまで今年オープンからちょうど10周年になりました!皆様や家族、関わってくれた全ての方のおかげで今日も/ンを焼けています!!番人気は不動の食/ン!食/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!他にも、日々色々な/ンを焼いています。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!』



まパン

『2025年9月2日東武東上線霞ヶ関駅南口徒歩3分の位置にオープンしました。まパンです。種類豊富なラインナップにこだわり、菓子パン、惣菜パン、カンパニユ等、常時70種類程展開しております。季節ごとの/ンやキャラパンもお楽しみいただけます。目でも味でも楽しんでいただける/ンづくりを追求しています。まパンの由来でもある、まちの/ン屋さんとして地域のお客様に愛される/ン屋を目指しています。よろしくお願致します。』



パン処ばん太郎

『本川越駅近く小江戸蔵里の斜め向かいにお店があります。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/ンは食/ンで、おすめは/ード系やクロワッサンです。みなさまにおいしい/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。』



TAKERU COFFEE

『川越の自家焙煎スペシャルティコーヒー店。国内焙煎競技優勝の経験を活かし、世界各国のスペシャルティコーヒーを、一つひとつの個性に合わせた焙煎プロファイルで仕上げています。毎日飲みたくなる、淹れた味わいの美味しさを大切にして、フルーティーな浅煎りから深煎りまでご用意しています。ぜひお気に入りの一杯を見つけてください。』



co-mame bakery

『新座市産の旬の野菜を使った/ン作りをしています。小麦は国産小麦なども扱っていて/ンの特徴に合わせて使い分けしています。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!渋皮栗のカンパニユをお持ちします。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。』



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で、食事/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/ンを日替わりで数量限定販売しています。』



ハイクショップ ミリ秒(みりびよう)

『シングルオリジン、国産小麦使用。/ード系メインの食事のための/ンの店です。』



SUP COFFEE STAND

『西武新宿線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、クッキーなどの焼き菓子も人気です。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。』



プーランジェリーレーヴ

『レーヴは、20年以上/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/ン「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/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/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/ンで「夢」をお届けしたい。そんな想いで/ンを焼いています。』



プ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/ン屋、プーランジェリーマシェリです。「大切な人に幸せ感じよう美味しい/ンを届けたい」という思いで製法と材料にこだわり、丁寧に/ン作りしています。人気No.1のしっとり食/ンや自家培養酵母の/ードパン、焼き菓子など80~100種類ほどご用意しています。マシェリならではの/ンを是非堪能して下さい。イベント当日は20種類ほどご用意してお待ちしています!』



珈琲焙煎 音羽屋

『川越市役所の駐車場隣で営業の「小さな珈琲店」です。店のコンセプトは「旦座喫茶」。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。』



happybreadbaking

『/ン教室と/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、/ンを不定期で販売しています。毎回好評のホシ/ン酵母を使ったベーグルやスコーン、食/ンなどの定番に加え、高加水のロデパなど限定/ード系/ンもラインナップ。皆さまとお会いできるのを心より楽しみにしております! 2024年11月アンバサドール協会主催 セミプロ/ンコンクール優勝。』



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のお店です。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!』



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/ン、焼き菓子の製造販売をしています。Lyckaの/ンでしあわせを感じていただけたら嬉しいです。』



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/ント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。』



パン工房BareBread

『川越の菓子屋横丁から約5分、石原町の住宅街の中にある/ン工房 BareBreadです。皆さまのおかげで満10周年となりました。今回の本イベントは、5回目の参加になります。今回も人気の塩/ンや/ンタ・白くまの/ンをはじめ、先行販売のシュトレンやイベント限定の/ンなども用意しておりますので、是非お立ち寄りいただけると幸いです。よろしくお願します!』



くろみの木

『地元川越で活動するNPO法人くろみの木から、自分たちで育てた「自家製ライ麦」をすべての/ンに使用した香ばしさや味わいを楽しんでいたいただける/ンを10種類ほど用意します。定番からいろいろな味わいの/ンまでどれを選ぶか迷うのも楽しみの一つすべて一個300円です。素材を大切に、一つ一つ丁寧に焼き上げたくろみの木ならではの/ンをぜひお楽しみください!』



ヤマナカ商店

『初めまして。さいたま市北区にある小さなカフェ「コーヒーとお米の/ンとおやつヤマナカ商店」です。今回は九州産の米粉で作ったベーグルと塩バターロールの米粉/ン、さいたま市の地元農家さんが育てたお米で作ったおやつをお持ちいたします。お米のやさしさから生まれた/ンとおやつをお楽しみいただけたらと思います。カフェでは自家焙煎のコーヒーも提供しており、今回はドリップパックをお持ちいたします。米粉/ンやおやつと一緒に自宅までゆっくりお楽しみください。どうぞよろしくお願いたします。』



BONTEMPS 川越店

『2026年4月21日、埼玉県初上陸となった韓国・ドーナツ販売店です。韓国の伝統菓子(クアベキ)を現代風にアレンジした約20種類のドーナツを揃えています。ドーナツ生地(クアベキ)は、毎日心を込めて製造しており、外はふわっと、中はもちっとした食感が特徴です。テイクアウトは、オリジナルデザインの BOX にてお土産にも最適です。』



お楽しみ企画

①11:30~12:00 ②13:00~13:30
★紙芝居・パネルシアター etc.
【よみかたりくらぶ】おはなしころりん

会場 1F glin coffee横

③13:45~15:00 (予定)
★ウクレレ演奏
【Katsuhiko & Blue Lemo】