

For U_MARCHE



川越ファーマーズマーケット

※小雨決行・荒天中止

日時 2024年 3月 30日 (土) 10:30 ~ 15:00

会場



U PLACE 正面広場



KAWAGOEに。
あなたに。+U

次回
予定 4月20日(土)
10:30~15:00

テーマ：ぎょうざ万博

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's Market

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。

川越の農家が丁寧にこだわって作った 新鮮なお野菜など農産物に、パンやお菓子などをお届けします



出店は予定ですので、変更することがございます



小野農園 & ono cafe

『U PLACEの絶大な人気農家、小野農園さんがU PLACEに出店。川越市福原地区の5代目農家。土づくりからこだわり、丁寧に大切に農業化学肥料不使用で野菜を作っています。数々の人気レストランでも使われている野菜たちです。感動野菜をぜひ手に取ってください。さらに、小野農園によるカフェ「ono cafe」が飲食メニューを提供します！』



まごころファーム川越〔生椎茸・干し椎茸〕

『お料理にぜひ川越産椎茸をどうぞ。まごころファーム川越は旬の生椎茸と干し椎茸をお届けします。肉厚で美味しい椎茸を是非ご賞味下さい。今回は特別に会場にて詰め放題も行います！ぜひご参加ください。』



野村ファーム

『U PLACEのマルシェで人気の農家さん。土作りからこだわり、年間を通じて農業や化学肥料を使わずに、安全・安心で元気な野菜を育てています。EM栽培を行っています。野村さんの野菜作りは土を発酵させる土づくりから始め、土壌のバランスを考え、状況を見極めながら納得の上を作り上げていく。なにより土づくりが要でここに全神経を注いでいきます。発酵した土はまるでパウダースノーの上を歩いているようなフカフカ感があり、これが、野村さんが意図した環境が土の中で形になった証拠。これはマニュアルがあるわけではなく、毎年同じことをすればいいというわけでもない。自然相手に常に状況が変わるため、それに合わせて自分が思い描いたところをもっていくのが農家としての技術だと思っている。苗を育てたり、植えるタイミングを考えたり、間引きなりという工程がありますが、最初の土がきっちり決まればあとはスムーズに行くことが多い。丁寧に作った渾身のお野菜をどうぞ。』



花屋季の木〔季節の枝物と季節の鉢植、自家栽培のミモザの販売〕

『ふじみ野市にあります、小さな花屋です。野草をはじめ季節を楽しんでいただける様な植物をご用意しています。またドライフラワーになる花や苔テラリウムの販売もしております。鉢物を販売します。ワークショップ：苔テラリウム 1000円フィギュア付きも行います』



YoShiDaファーム ~農業は原点でもあり頂点でもある~

『埼玉のブランド「彩の国のかぶ」茶豆風味の枝豆栽培もっと知ってもらいたい、食べてもらいたいそのために「伝える」こと、そして農業はどの時代もなくしてはならない職業 YoShiDaファームの野菜を全国のお客様にお届けを目標に！YouTubeもチャンネル登録お願いします！』



小野文製茶

『【河越茶、河越紅茶（川越産茶葉で作った和紅茶、渋みが少なく手軽に飲めるティーバッグ）他、ティーバッグ各種（抹茶入り玄米茶、玄米ほうじ茶、ほうじ茶）】
『“河越お茶日和” 出店でお馴染みのお茶農家。川越市福原地区の自園自製の河越茶です。川越のお茶を長い間、紡いできた作り手のお茶をお楽しみください！』



いなほこファーム

『川越市藤間に農業・合成化学肥料不使用で野菜を栽培している『いなほこファーム』と申します。有機農業で有名な埼玉県小川町にて農業の研修を受けた代表福田が、食品廃棄物を再利用した植物性堆肥や納豆・乳酸菌等の微生物を用いた土作り・栽培方法で、環境にも人にも優しい野菜をお届けします。栽培作物は年間40品目100品種以上(2022年)。珍しい野菜やカラフルな野菜を是非楽しんでください！』



@ FARM

『川越市今福で農業を営んでおります。いちご、トマトをはじめ季節の野菜を販売しております。「安心安全」をモットーに最先端のICT技術で、太陽光、水、気流、温度、湿度、などすべて自動管理。野菜は減農加工品も出来る限り無添加にこだわっているのでお子さまも安心して召し上がれます。いちご狩り、トマト狩り、直売所、カフェ、ジュースバーなどもございます。』



小江戸南古谷農園

『南古谷で代々続くお米農家をしています。“安心安全を次世代に”をモットーに黒米、マコモ茶を農薬、除草剤、化学肥料不使用で育てています。黒米は昔ながらのはさかけ、天日干しで、マコモ茶はほぼ手作業で丁寧に愛情込めて作っています。黒米はGABA、アントシアニン、ビタミン類、鉄分、カルシウムなどを多く含み、美肌、目の健康のサポート、血圧上昇、動脈硬化、心筋梗塞の抑制などさまざまな効果が期待できます。マコモ茶は腸内環境を整え、血圧を下げる、免疫力を高める、デトックス効果があるとされています。安心、安全、愛情で育てた黒米とマコモ茶でぜひ健康維持にお役立ていただけたらと思います。』



~sorarin~ 焼き菓子店

『甘い、酸っぱい、ほろ苦い。サクッとほろっと、カリカリ、しっとり、ふわふわ。緑、ピンク、黄金色、濃茶色。などひとつひとつの素材を大切に、五感で楽しめるようなお菓子をお届けしたいと思っています。Instagramよりネット販売が中心でございます。いつも誰かのために頑張るみなさまへ心を込めてお作りしたsorarinのお菓子でゆったりとしたtea timeをお過ごし頂けたら幸いです。』



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、じっくりと水出して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、イタリヤ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。』



小粒

『2008年~2022年まで、青森市でvegan cafeを開いていました。様々なご縁が重なり、その後埼玉県東松山市に拠点を移し、小さな工房にて見た目は素朴でも滋味深い、日常に寄り添うおやつを作っています。小粒の焼き菓子は埼玉県産有機小麦粉(農林61号)と埼玉県産有機米粉、有機オートミールを主に、有機素材等と有機米糀甘酒、有機メープルに有機塩糀等をアクセントにしたシュガーフリー、動物性不使用のvegan焼き菓子です。』



パン処おひさま

『川越市場的場の住宅地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。カラフルな5色の野菜丸パン、落花生の種まきから始まるピーナッツクリームパン、自家製ドライトマトがたっぷり入ったソフトフランスパンなど、おひさまならではの惣菜パンや菓子パンをお楽しみください。』



パン工房noa * noa

『狭山市の、小さなパン屋さん。全て北海道産の小麦粉を使用。低温長時間発酵でお作りするパンは、もちりとした食感で、毎日食べても飽きない、素朴な味わいです。毎日の食卓に、noa*noaのパンを添えて頂けたら嬉しいです。』



川越いもの子作業所

『自分たちで作ったさつま芋をリヤカーつぼ焼きで焼き芋を提供します！どうぞ召し上がれ！他に、お野菜などの販売も行います。』



焼き菓子そら

『一つしか存在しない自然で優しい味のお菓子、そのお菓子を口に運んだ時、顔がほころび笑みが溢れるような、そんな菓子を食べて頂きたいと思い、“そら”と名付けました。大量生産は出来ませんが丁寧に心を込めて作っております。たくさんの方に気に入って頂けるお菓子をご用意してお待ちしております。』



ココリン

『主にキッズ向けのハンドメイドのヘアゴム、ヘアアクセサリを中心に販売致します。皆さんのご来店を楽しみにお待ちしております♪』

