

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

2025年10月25日(土) 10:30~15:00

会場



U_PLACE 正面広場



KAWAGOEに。
あなたに。+U

次回 11月15・16日(土・日)
予定 10:30~15:00

テーマ：パン＆コーヒー

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

出店者

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

【長ねぎ、小松菜、レタス、ルッコラ、さつまいも、里芋、冬瓜、ベビーリーフなど、プラスその時に収穫できるお野菜】

『川越市福原地区の5代目農家。「お野菜、美味しかったよ!」お客さまからのその一言が聞きたくて味を追求するようになりました。美味しい野菜を安心して食べていただきたいという強い思いから農業、化学肥料を使用せず、人、地球に優しいものだけで野菜作りをしています。愛情を込めて育てた主役級の野菜をぜひお召し上がりください!自慢の秋野菜をU PLACEに沢山ご用意します!』



赤一商店

【ほうれん草、水菜、ナス、オクラ、落花生、ネギ、里芋など、プラスその時に収穫できるお野菜】

『私たちは川越市の最南部、下赤坂地区の元気いっぱいの農業団体です。各々がJAへの出荷作業を主として活動していますが、お客様の「美味しい!」と言う声を直接聞くために直売を始めました。「ここに来ると楽しい!」と言ってもらえる事が1番の活力源になっていると同時に、自らが1番楽しむ事で消費者の笑顔が広がって、地域に貢献できればと、仲良く頑張っています。赤一商店全員が全力で楽しみます!秋のファーマーズマーケットもお楽しみ企画を実施します!ぜひ赤一ブースまでお立ち寄りください。』



み空農場

【キャベツ、ブロッコリー、カリフラワーなど、プラスその時に収穫できるお野菜】

『御空の恵みに感謝!み空農場は、地元川越で情熱を注ぐ新規就農者が営む農場です。瑞々しい葉物野菜を中心に、季節の移ろいに寄り添いながら、彩り豊かな野菜を品質と安心を大切に栽培しています。自然の恵みと農場長の想いが詰まった新鮮な野菜を、皆さまのもとへお届けします!』



ぶどうと苺の沼田園

【川越産いちごミルクのカップアイス、いちごジャムなど】

『川越市市場(霞ヶ関小学校から5分)にある小さな観光農園です。併設のテイクアウトカフェでは、けずり苺や蒜山ジャージーアイスと冷凍した苺やブルーベリー、キウイをブレンドしたアイスが推しです。今回のファーマーズマーケットでは、弊園の苺を加工した「手作りジャム」「苺羊羹」「苺ポップコーン」「いちごミルクアイス」。その他、ぶどう、青パイナップル、落花生を販売予定です。この機会に覚えていただけると嬉しいです。11月はキウイ狩りを開催します。』



YoShiDaファーム～農業は原点でもあり頂点でもある～

【ビーツ、もものすけ、白いかぶ、漬物等の加工品など、枝豆の加工品】

『埼玉のブランド「彩の国のかぶ」「茶豆風味の枝豆」栽培を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なくてはならない職業 YoShiDaファームの野菜を全国のお客様にお届けを目標に!秋のファーマーズには自信のカブなどを販売します!』



小野文製茶

【河越茶、河越紅茶(川越産茶葉で作った紅茶、渋みが少なく、手軽に飲めるティーバッグ)、ティーバッグ各種(河越茶、抹茶入り玄米茶、玄米ほうじ茶、ほうじ茶)】

『川越市福原地区の自園、自製の河越茶です。くつろぎの時や日々の健康維持に、川越産のお茶はいかがでしょう。』



小江戸南古谷農園

【黒米、マコモ茶、黒米おにぎり、黒米の焼き菓子など】

『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、マコモ茶を農業、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ざかけ、天日干しでマコモ茶はほぼ手作りで丁寧な愛情込めて作っています。黒米(くろまい)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、目の健康をサポート、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言われています。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。』



合同会社クアラ

【柚子バター、生柚子こしょう、柚子緑茶などの柚子商品、川越産さつまいもを使った焼菓子(スコーン)など】

『武蔵国の西端、奥多摩の小さなファクトリー(製造所)です。世の中にひっそりと残されたモノコトに再び光を照らし、新たな価値を作り出すことをmissionとして、奥多摩の各家庭で代々受け継がれてきた柚子の木から収穫した完全無農薬、自然栽培の完熟柚子を手作りで加工した「柚子バター」「生柚子こしょう」などの柚子商品を製造販売しています。2024年秋からは、代表の出身地である川越を第二の拠点として活動を開始しました。今後、川越の農産物を使用した新たな商品企画などを行ってゆきます。』



@FARM

【その時に収穫できるお野菜】

『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す。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。』



焼き栗ちきりや

【その場で焼き上げる焼き栗、栗さんどん、栗おはぎ】

『日高市と川越市の栗畑で無農薬の栗を栽培しています。栗本来の甘さ、美味しさをひとりでも多くの皆様にお伝えしたく焼き栗「ちきりや」を始めました。今はイベント出店を中心に活動しています。川越ファーマーズマーケットでは、その場で焼き上げる焼き栗を提供します。』



まごころファーム川越

【椎茸詰め放題など】

『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とキクラゲをお届けします。肉厚で美味しい椎茸を是非ご賞味下さい。今回のファーマーズマーケットでは会場に詰め放題も行います!ぜひご参加ください。』



花屋季の木

【季節の枝物と季節の鉢植販売、ワークショップ】

『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。ワークショップ:』



◎苔テラリウム 瓶サイズ小1200円、中2000円、大3500円+α 流木等有
◎ドライフラワーバールン 1200円 かわいいドライフラワーの入ったバールンにお好きな文字、絵を書いてお作りいただきます。』

川越いもの子作業所

【せんべい、うどん、クッキー、干し芋、焼き芋など】

『自分たちで作ったさつまいも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。』



パウンドケーキ工房Cocone

【パウンドケーキ各フレーバー】

『グルテンフリーな無添加パウンドケーキを製造販売しています。六軒町の小さな工房で川越市健康づくり協力店として認定されました。有機無農薬栽培で作った野菜や果物を使い、米粉は新潟県産コシヒカリ100%、砂糖は種子島産さとうきび粗糖で、バター、ベーキングパウダー不使用です。にんじん、小松菜、ラズベリー、さつまいもは川越産。シフォンともスフレとも違う全く初めての食感は、思った以上のご好評をいただいております。皆さんの笑顔が嬉しくて、これからも楽しく美味しい米粉パウンドケーキを焼いてまいります。』



パン処おひさま

【5種の野菜の丸パン、ドライトマトとチーズのパンなど季節の野菜のパン】

『川越市市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、生地に卵を使わないため、卵アレルギーのお子さま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ビ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。』



自家焙煎珈琲やさしいおまめ

【珈琲、珈琲豆、ドリップバッグ】

『「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。マルシェで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。』



焼き菓子そら

【様々な種類の焼き菓子】

『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、お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。』

