

10/24 SAT 2026
10:30～15:00
1F 正面広場・小雨決行・荒天中止

新米

KAWAGOE

with
秋やさい

川越の農家の新米販売や
お米を使った飲食を
ご提供いたします！

川越産新米できました！



PLACE



*イベントは告知なしに変更となる場合があります。

主催：U PLACE 運営：川越Farmer'sMarket

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

お問い合わせ TEL: 049-293-1358 (U PLACE防災センター・管理事務所)



出店一覧

▶出店は予定ですので変更することがございます

KAWAGOEに。あなたに。+U

小江戸仙波米生産組合

【お米】

花咲く田んぼの風景。小江戸仙波米は、武蔵野台地の清らかな地下水に育まれたお米です。近年、この地域では緑肥栽培に取り組む農家が増えています。春になると田んぼ一面に花が咲き、その花は土にすき込まれて豊かな栄養となり、次の稲を健やかに育てます。花咲く田んぼと、清らかな地下水が育んだ小江戸仙波米。新米フェスでは、先人から受け継がれた知恵と、自然の恵みが織りなす誇りの一粒を、ぜひご賞味ください。



小江戸南古谷農園

【黒米、マコモ茶、黒米おにぎり、黒米のお菓子など】

南古谷地域で代々続くお米農家です。田んぼから「遊び、真似、学ぶ」お米作りを大切にしています。黒米、まこも茶を農薬、除草剤、化学肥料不使用にて育てています。子供たちが遊びのなかから農業を真似して学び場をつくり、大人になる成長過程で何かに役に立てば幸いです。「未来の子供たちに、地球環境を後世に伝えたい」



☆☆ブース特別企画☆☆

◆川越のお米をすくってみよう！
無農薬のお米について学んで、自分でアートした入れ物にすくって家で炊いてみよう！／参加費 500円（小江戸南古谷農園ブース）

金子Farm

【お米】

川越市仙波町で代々、米、野菜を中心に栽培しています。大仙波の地下からくみ上げた地下水と緑肥を利用し、コシヒカリ、彩のきずなを中心に作付けをしています。昨年「ゆうだい21」という品種も栽培を始め、もちもちとした食感と噛むほどに広がる甘みが、ご好評いただいております。今回の新米フェアでは「コシヒカリ」と「ゆうだい21」の2品種を用意してお待ちしております。川越産の新米の味をぜひ味わってください！



川越市古谷本郷米販売組合

【お米】

当組合は川越市の東部に位置する本郷地区・古谷上地区等の穀倉地帯です。古谷本郷地区だけでも耕作地約40haを確保し、荒川・入間川の清流を大いに利用し、そこに緑肥である「レンゲ草」により、当地区でレンゲ田を10ha以上確保しております。この緑肥（レンゲ草）を利用することにより、「減農薬・減化成肥料」（慣行栽培の50%以下使用）となり、さらには埼玉県「特別栽培農産物（特裁）」の認証をいただきながら「安心・安全」な米作りに励んでおります。今回の川越初の新米フェスにおいても、この「減農薬・減化成肥料」である「特別栽培農産物（特裁）」の「新米」を消費者の皆さんに沢山PRしていきたいと思っております。ぜひ「特裁」である新米「ホロカレンゲ米」である「コシヒカリ」「彩のきずな」「ミルキーQueen」の3品種のご賞味をいただきたいと思います！！



小江戸川越福っ娘米

【お米】

川越市福田の地で、20年以上にわたり農業をせず守り続けてきた田んぼで実ったお米です。受け継がれた知恵と自然の力を大切にしながら、師匠と農娘4人で心を込めて作りました。田植えから稲刈りまで、ひとつひとつの作業を丁寧に、化学肥料に頼らず土本来の力を引き出して育てています。手間も時間もかかりますが、「安心して食べられるものを届けたい」という想いを大切にしています。自然の恵みをたっぷり受けたお米を、どうぞお召し上がりください。



アンマー食堂

【南インドミールス】

アンマー食堂は、インド各地の家庭料理や郷土料理を、旅の記憶とともにお届けする小さな食堂です。土地で出会った香りや味、人とのつながりを大切にしながら、物語のある料理を作っています。今回のイベントでは、地元・川越の野菜と仙波米を使った南インドミールスをご用意します。川越の食材と南インドの食文化が重なる一皿を、どうぞ気軽にお楽しみください。



米粉Cafe NATURAL BEAT

【米粉の塩サブレ、旬のタルト、シフォンケーキなど】

川越市清水町にある自然栽培の米粉のお菓子屋です。旬の素材を使った焼き菓子のほかに、TOZAWAFARMさんのオーガニックの野菜の販売と週替わりランチをご用意しております。美味しい川越認定のマコモ茶の販売（里山イニシアチブより仕入れ）とマコモシフォンケーキは当店オリジナル商品です。安心安全な食材を使用し、幅広い年齢層の方々に喜ばれる商品づくりを目指しています。



前島農場

【お米】

川越・久下戸の自然が育んだ、こだわりのお米です。私たちは、地域の豊かな土壌と水を活かし、愛情を込めて一粒一粒大切に育てています。毎日食べるものだからこそ、安全・安心と美味しさにこだわりました。新米フェスでは、噛むほどに広がるお米本来の甘みを、ぜひご家庭でお楽しみください。



酵素玄米 縁虎（長岡式）

【酵素玄米おにぎり、酵素玄米お稲荷さん、酵素玄米バック、豆乳冷や汁（おにぎりセットもあり）】

川越八幡通りに昼だけ開く酵素玄米屋をやっております。ジャンク出身健康在任の私だからできる健康になりたい迷子さんに色々お伝えしながら酵素玄米を楽しんでもらっています。玄米を小豆と塩で炊きあげてから保温すること4日以上で身体に良い酵素玄米が完成します。美容や体質改善など、大注目の酵素玄米を沢山の方に知って頂き食べて頂けると嬉しいです。去年かわごえぐすファームさんより玄米を購入させて頂き、それがご縁で色々な稲作のことを教えて頂きました。話を聞くなかで誠実に想いを込めてお米を育てていることがわかり、ぜひ今回の新米フェスでこちらのお米を沢山の方に食べて頂きたいと思い、私のアイテムである酵素玄米での出店を決めました！



この時間カフェ

【おにぎりセット（新生姜の佃煮・はちみつ梅・ツクネ・味付け玉子）、単品おにぎり（はちみつ梅・新生姜の佃煮）、里芋コロッケ、ツクネ、味付け玉子、豚汁】

川越の観光地の入り口に位置する、昭和モダンな「お米が美味しい喫茶店」です。契約農家から直接仕入れたこしひかりを直火で炊き上げ、おにぎり専門部での経験を生かした「おにぎり御膳」は絶品です。また、「野菜たっぷりドライカレー」は時間をかけてじっくり煮込み、和洋の野菜を沢山取り入れたオリジナルレシピ。他にも、ヨーロップの技法を用いた手作りレモネードや低温熟成の梅ジュース、オリジナルブレンド珈琲など人気メニューが目白押しです。今回の新米フェスでは、おにぎりセットなどを販売します。



菓子工房はびる

【米粉のシフォンケーキ】

小さなお子さまにも、安心して召し上がっていただける添加物不使用の米粉の焼き菓子を作っています。新米フェスでは、シフォンケーキ、カヌレ、レモンケーキ、マフィンなど、優しい味わいを是非お試しください。



赤一商店

【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番楽しお事で消費者の笑顔の輪が広がって、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！ぜひ赤一ブースまでお立ち寄りください。



まごころファーム川越

【生椎茸、干し椎茸、キクラゲ】

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。



焼き栗ちきりや

【焼き栗】

日高市と川越市の栗畑で無農薬で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。新米フェスでは、その場で焼き上げる焼き栗を提供します。



お楽しみ企画

会場 1F glin coffee横

①11:30~12:00

★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】

『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、ワクワクがいっぱいのプログラム子ども大人もみんな一緒に楽しめるおはなし会です。』

②13:00~14:30

★ウクレレ演奏

【Katsuhiko & Blue Lemo】

『ウクレレの魅力を伝える活動をしています。少しでも、生活に彩りや明日への希望になれば嬉しいです。』

