伴走型小規模事業者推進事業　小松商工会議所

地元農産品を地元のお店で食べて
地域を応援!!

2022 おみせ in 小松 DE マルシェ

2022年10月15日（土）～11月13日（日）

「地元農産品を地元のお店で食べて、地域を応援しよう」をコンセプトに、地元の農家さんと飲食店がタッグを組みます。今年は新たなお店も参加！！開催期間中は、参加各店にて農家さんが生産した農産品を使った特別なメニューを提供する他、その農産物をそれぞれのお店で購入することができます。

参加店舗＆農家さん　カフェ・スイーツ

※五十音順

テイクアウト

▲詳細はこちら

あんずの木 × 赤瀬町さるなし栽培組合

さるなしを生産している赤瀬町さるなし栽培組合さんとコラボ。メニューは「さるなしフローズン」です。

テイクアウト

▲詳細はこちら

菓子工房 Yodogawa × 粟津きらぼしファーム

ブルーベリーを生産している粟津きらぼしファームさんとコラボ。メニューは「きらぼしブルベリーの生チーズケーキ」です。

店内＆テイクアウト

▲詳細はこちら

御朱印 × 加賀フルーツランド

様々なフルーツを生産している加賀フルーツランドさんとコラボ。メニューは「りんごのどらやき」です。

店内＆テイクアウト

▲詳細はこちら

こまつ町家文庫 × JA 能美柿部会・打木干し柿の会

JA 能美 10 月～ / 打木 11 月初旬～

甘柿を生産している JA 能美柿部会さんとコラボ。メニューは「柿のチーズケーキ、クレームブリュレ 」他です。

店内＆テイクアウト

▲詳細はこちら

長寿庵みのわ × 国造ゆず生産組合

国造ゆずを生産している国造ゆず生産組合さんとコラボ。メニューは「ゆず香団子」です。

テイクアウト

▲詳細はこちら

長池彩華堂 × JA 能美いちじく部会

いちじくを生産している JA 能美いちじく部会さんとコラボ。メニューは「いちじく煎餅といちじく大福」です。

テイクアウト

▲詳細はこちら

YU SWEETS（ユースウィーツ） × 平松牧場

牛乳・乳製品を生産している平松牧場さんとコラボ。メニューは「生乳 100% 牛乳を使ったカヌレとプリン」です。

参加店舗＆農家さん　グルメ

※五十音順

店内飲食

▲詳細はこちら

イタリアカフェ食堂 cocoon（コクーン） × 宮田農園

自然栽培のお米宮田農園さんとコラボ。メニューは「無農薬米とポルチーニ茸、色々キノコのチーズリゾット」です。

店内 & テイクアウト

▲詳細はこちら

エムラインマーケット × 吉田谷ファーム

農薬不使用の野菜を生産している吉田谷ファームさんとコラボ。メニューは「バインミー（ベトナムのサンドイッチ）」です。

店内 & テイクアウト

▲詳細はこちら

カフェほんだ × キタファーム

カラフルミニトマトで有名なキタファームさんとコラボ。メニューは「クリームチーズとキノコのミートソースピザ」です。

店内飲食

▲詳細はこちら

魚菜工房 壱 × 家族野菜 tsugutsugu（ツグツグ）

農薬や化学肥料を使わない tsugutsugu さんとコラボ。メニューは「自家製ベーコンと紅はるかのクリームチーズ和え」です。

店内 & テイクアウト

▲詳細はこちら

SALUD-VEGE（サルーベジ） × 有限会社岡元農場

豊かなお米と加賀丸いもの岡元農場さんとコラボ。メニューは「玄米粉ガレットセット＆玄米粉とアーモンドのビスコッティ」です。

テイクアウト

▲詳細はこちら

G&NessCrepes（ジー＆ネスクレープス） × 平岡ポートリー

自家配合のエサで育てた健康な鶏の卵平岡ポートリーさんとコラボ。メニューは「熱々ハムエッグクレープと米粉フルーツシフォンサンド」です。

店内飲食

▲詳細はこちら

旬の箸なか村 × 本田農園

土作りからこだわって野菜を生産している本田農園さんとコラボ。メニューは四川きゅうりを使った「なか村のかっぱ巻き」です。

店内 & テイクアウト

▲詳細はこちら

尚軒 × 宮本農産

お米と小松イ草を生産している宮本農産さんとコラボ。メニューはミヤケンライスを使った「餃子の焼きおむすび」です。

店内 & テイクアウト

▲詳細はこちら

Bistro DEUX et DEUX（ビストロドゥエドゥ） × JA 小松市トマト部会

小松とまとを生産しているJA 小松市トマト部会さんとコラボ。メニューは「完熟トマトのムニエルスパゲティ」です。

店内飲食

▲詳細はこちら

中華料理 龍華 × 穴田農園

ミニ白菜やナスなどを生産している穴田農園さんとコラボ。メニューはミニ白菜を使った「カニ玉白菜定食」です。

店内飲食

▲詳細はこちら

ワイン食堂 Giglio（ジリオ） × 有限会社たけもと農場

様々な種類のお米を生産しているたけもと農場さんとコラボ。メニューはイタリア米を使った「サンマとポルチーニ茸のリゾット」です。

＊農家さんの収穫具合によっては、売切れや商品・メニューが変更になる場合もございます。
＊各店舗の営業時間、定休日などは変更になる場合がございます。詳しくは各店舗の HP・SNS などをご確認ください。
＊商品をご購入の際は、エコバック持参など、地球にやさしい取り組みにご理解・ご協力をお願いします。

食物などを輸送する距離は「フードマイレージ」と呼ばれており、運搬によって CO2 が発生します。おみせ DE マルシェは「地産地消」を通して「フードマイレージ」を減らし、地球温暖化防止に寄与する地球にやさしい取組みです。
地産地消がまず大きく関わるものとして、SDGs の 14 番「海の豊かさを守ろう」と 15 番「陸の豊かさも守ろう」が挙げられます。地域の海で獲れたものや地域で育てたものを、その地域で消費するということは、海洋資源や陸の資源の保護にも繋がります。13 番の「気候変動に具体的な対策を」においても、地産地消は貢献しています。地元で食物などを消費することで運搬によって発生する CO2 の削減に繋がり、環境にやさしいだけでなく、生産者や消費者がたがいに恵みあう関係をつくり出し、持続可能な地域社会を目指します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための 17 の目標

2015 年 9 月の国連サミットにおいて、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざす世界共通の 目標として採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」のことです。SDGs は 17 のゴール（目標）と 169 のターゲット（達成基準）から成り、豊かさを追求しながら地球環境を守り、そして「誰一人取り残さない」ための社会基盤づくりを 2030 年までに達成することが目標とされています。

主催：小松商工会議所（TEL.0761-21-3121）
協力：小松能美地区農業青年グループ（事務局：石川県南加賀農林総合事務所）

最新情報をチェック！

WEB サイト

facebook