

地元農産物を地元のお店で食べて
地域を応援!!

2021

おみせ
DE

in
小松

マルシェ

2021 年 10 月 16 日 (土) ~ 11 月 14 日 (日)

「地元農産物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。今年は菓子店も参加!! 開催期間中は、参加各店にて農家さんが生産した農産物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 ×
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のフルーツサンドです。



テイクアウト



▲詳細はこちら

菓子工房 Yodogawa ×
栗津きらぼしファーム

ブルーベリーを生産している栗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ー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

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、クリームブリュレです。



店内 & テイクアウト



▲詳細はこちら

長寿庵みのわ ×
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。メニューは赤瀬のさるなしクレープ、ごろっとさるなし大福です。



テイクアウト



▲詳細はこちら

長池彩華堂 ×
なかの農園

様々な野菜を生産しているなかの農園さんとコラボ。メニューは金時芋のクリームきんつばです。



テイクアウト



▲詳細はこちら

明月堂 ×
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。メニューはバームクーヘン・ブッセです。



テイクアウト



▲詳細はこちら

YU SWEETS ×
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等のお菓子です。



参加店舗 & 農家さん

グハメ

※五十音順

店内飲食



▲詳細はこちら

アル
ARU × 西田農園

以前から親交のある西田農園さんとコラボ。メニューはねっとりあま〜い西田さんの紅はるかのクリーミーニョッキです。



店内 & テイクアウト



▲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フレッシュポルチーニ茸のリゾットです。



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。メニューは健康お野菜たっぷりメキシカンBLTサンドです。



店内 & テイクアウト



▲詳細はこちら

カフェほんだ ×
モタファーム

カラフルミニトマトで有名なモタファームさんとコラボ。メニューはクリームチーズとモ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 壺 ×
ツグツグ
家族野菜 tsugutsugu

農業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オムレツ・バターナッツかぼちゃのスープです。



店内 & テイクアウト



▲詳細はこちら

サルーベジ
SALUD-VEGE ×
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。メニューは玄米粉のガレット・玄米粉と栗のビスコッティです。



店内飲食



▲詳細はこちら

旬の箸なか村 ×
平岡ポトリー

自家配合のエサで育てた健康な鶏の卵平岡ポトリーさんとコラボ。メニューはフォアグラときのこの茶碗蒸しです。



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唐揚げ炒飯おにぎりです。



店内 & テイクアウト



▲詳細はこちら

Bistro DEUX et DEUX ×
JA 小松市トマト部会

小松とまを生産している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

ワイン食堂 Giglio ×
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園さんとコラボ。メニューは栗と赤ワインのリゾットです。



- * 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り組みです。

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「陸の豊かさを守ろう」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

