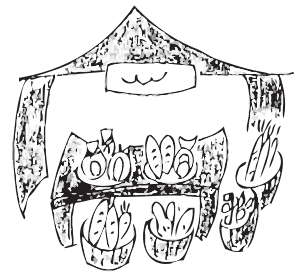


ファーマーズ・マーケット 13th



2016年 晩秋のファーマーズマーケットを開きます。
今回のテーマは、『ゆっくり・ことごと』

ゆっくりと時間をかけ、大切に育てた野菜やお米、小麦、海のもの
ことごとと丁寧に作りあげたパンやお菓子、食べものや飲みもの
秋を待ち、咲き始めた野花など、生産者が時をかけ心をこめて作っ
たものが並びます。

心温まる秋のひと時を過ごしに、ぜひお出かけください。

とき 11月13日(日)
午前10:00～午後2:00
ところ ティズ・クレイ 駐車場
米子市西福原4-8-50
tel. 0859-22-3034

*お買い物袋をご持参ください。
*駐車場に限りがございます。
できるだけ自転車、バス等をご利用ください。

*あわ屋

自然栽培玄米の揚げおむすび&豊秋野菜のクレムシチュウ
自然栽培ブルーベリーフルツチュル

*徳さん家

玄米餅
米・豆・玄米粉・蕎麦粉
猪肉のカレー

*庭の林の森の

秋の草花、野花の苗
野花の寄せうえ
秋の草や実のどっしりリース

*そば切り和助

当日のお楽しみ

*長谷川さん家

有機野菜(農薬・化学肥料不使用)
自家製有機野菜の加工品
自家製小麦粉を使った揚げ物

*ティズクレイ

秋のお弁当
原木なめこのお味噌汁

*cafe 七草

ゆっくりこつくり自家焙煎珈琲
ことごと煮込んで季節を閉じ込めた、
季節のジャムやチャツネを使ったマフィンやスコーン
畑の恵みクッキー

*コウボパン 小さじいち

自家製酵母パン
自家製プラムシロップのティーソーダORプラム紅茶
6種のピンチオスサンド(選んで詰め合わせできます)
レンズ豆のココナッツミルクスープ
いちじくとルバーブと発芽キヌアのクランブルケーキ

*丸瀬家

胡麻のふりかけ、おかき
胡麻油
お米、麦茶、麺

*高木さん家

季節の朝採れ新鮮野菜
(農薬・化学肥料不使用)
紫餅と紫餡餅

*漁師中村

天日干しわかめ
わかめふりかけ
青海苔
活さざえ
さざえの壺焼き

*森藤さん家

有機野菜
(農薬・化学肥料不使用)



海の幸と山の幸を
使った一品

* 食べ物は手作りのため、数量に限りがございます。売り切れ次第終了とさせていただきます。
また、材料の仕入れ等の都合により、上記メニューは変更させていただく場合がございます。
予めご了承ください。
* ファーマーズ・マーケットは「食」を通して「安心」「安全」「健康」を考え、集う朝市です。
「未来を紡ぐ子供たちと囲む食卓に安心を届けたい」そんな思いを持った集いです。

※ファーマーズ・マーケットのホームページ(<http://yonago-fm.info/>)では、各出店者のプロフィールを紹介しています
また、Facebook(農家の朝市 <https://www.facebook.com/farmers.market.yonago/>)でも最新の情報をご覧いただけます