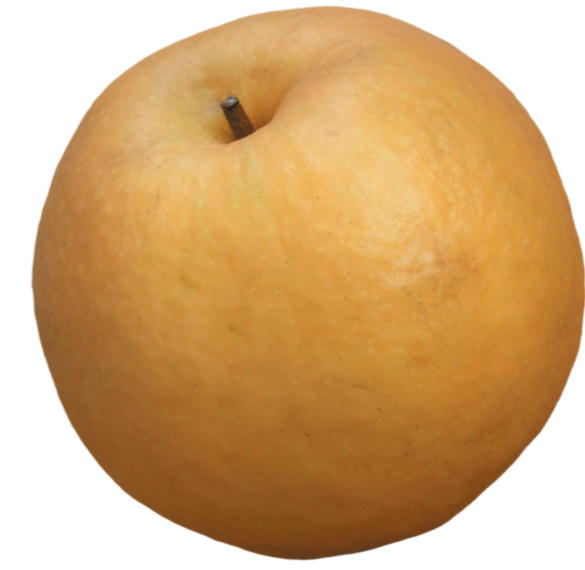


ショウガ 梨

9/21(FRI) - 24(MON)
11:30 - 19:00



ginger

今月の旬食材

pear



ショウガ



- 【青果販売店】
- * 石井ピュアファーム
 - * 長岡順やさい
 - * ふぞろいのもり (加工品もあり)
 - * 松本農園 (加工品もあり)
- 【加工品販売店】
- * 鹿児島・大隅半島よかど市
 - * ケーキハウス くるみの里
 - * 豆腐工房ぬくもり畑
 - * ビオ・マルシェ
 - * Maazel Maazel

- 【FOODメニュー】
- * 料理研究家 渡辺貴子 / 自家製ジンジャーエール (加工品もあり)
 - * ガストロノミーエルミタージュ / 黒毛和牛ロールソーイングジンジャーソース
 - * 九州うまいハム.com / スローライフソーセージ(生姜使用) (加工品もあり)
 - * THE LIFE HOSTEL & BAR LOUNGE / 生姜のスパイスクッキー
 - * 食と酒なかむた / 季節野菜と生姜のスープ、生姜の炊き込みごはん、生姜の甘酢漬
 - * Coffee & sake NINETEEN / ジンジャーボンバーサワー
 - * 博多焼き鳥 てば咲けいすけ / 唐揚げ(生姜使用)
 - * ミヤザキナイズダイニングどれみ / 都城豚のしょうが焼串 (加工品もあり)
- ※物販及びメニューは変更になる可能性があります。



- 【青果販売店】
- * アグリオールスターズ
 - * 彩光コーポレーション
 - * 林農園 (加工品もあり)
 - * ひかる農園
 - * ふぞろいのもり (加工品もあり)
 - * 芳香園 (加工品もあり)
- 【加工品販売店】
- * I's Sweet Labo
 - * ケーキハウス くるみの里
 - * Maazel Maazel
- 【FOODメニュー】
- * オーガニックカフェ Gift / 糸島の野菜カレー(梨使用)
 - * THE LIFE HOSTEL & BAR LOUNGE / 梨のカップケーキ
 - * 食と酒なかむた / 梨の和え物
- ※物販及びメニューは変更になる可能性があります。



平成最後の「FARMERS' MARKET」の秋！開幕！
9月・10月は、お米や野菜、果物等々、旬の食材が多く収穫され、博多ファーマーズマーケットも盛り上がりを見せる季節。
秋の開催第1弾の9月では、「万能食材」として和洋中様々な料理で大活躍の「生姜」と、シヤリシヤリとした食感が人気の「梨」の2つの食材にフォーカスし、九州の美味しい食材や飲食店の限定フードメニューがお楽しみいただけます。

Special!!

出店者コラボ商品 続々完成!

長岡順やさい × 料理研究家 渡辺貴子

自家製ジンジャーエール

野菜職人の長岡順やさいさんが作る生姜を、料理研究家の渡辺貴子さんがジンジャーエールにしました。



出店日:
9/23(sun)

※「長岡順やさい」同日出店

※料理研究家 渡辺貴子ブースにて販売いたします。

芳香園 × Maazel Maazel

梨のスムージー

大分県日田市で太陽をたっぷりに浴びて育った芳香園の梨を、米麴を使ったスムージーとスープのお店「Maazel Maazel」がオリジナル梨スムージーにしました。



出店日:
9/21(fri)-24(mon)

※「芳香園」は9/21、22のみ出店

※Maazel Maazel ブースにて販売いたします。
※コラボ商品は出店者の都合により変更になる場合がございます。

どっちもあり!
なしの食べ比べ

実施日: 9月22日(土)、24日(月) 13時

※試食はなくなり次第終了となります。

レシポ配布

大人ウケ！子供ウケ！
どっちもモシの焼餅焼!

実施日: 9月21日(金)、23日(日) 13時

※試食はなくなり次第終了となります。

試食

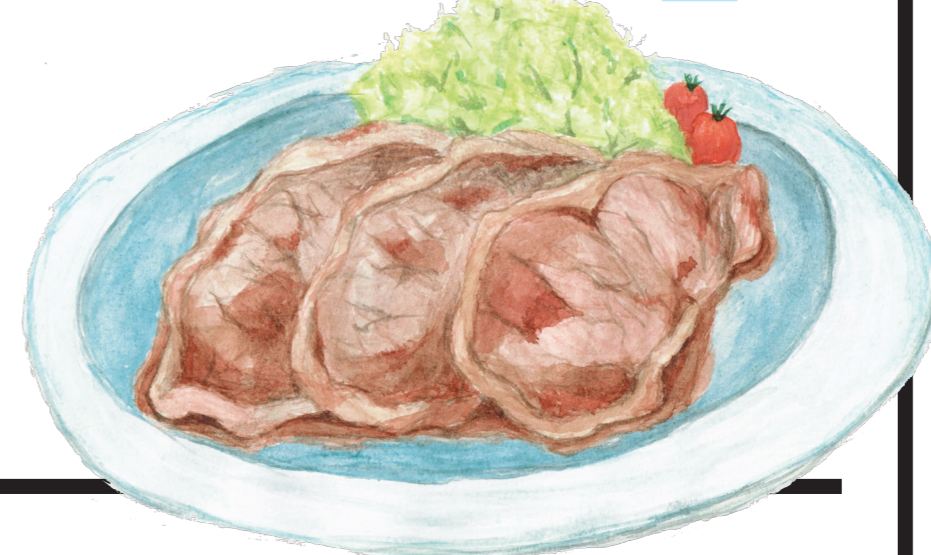
野菜界のオールラウンダー
生姜活用法

実施日: 9月21日(金)~24日(月)

※レシポカードのみの配布となります。試食はありません。

試食

FARMERS,
食べる企画!
今月の旬食材「生姜」「梨」をさらに美味しく、楽しく食べていただくために、博多ファーマーズマーケットが新しい食べ方や楽しみ方をご提案します!



地域活性化プロジェクト Vol.2

～長島が誇る食材の生産過程を伝える～
長島大陸食べる通信

出店日: 9/21(fri), 22(sat)

食のつくり手の特集した情報誌と、特集食材がセットで届く「食べる通信」。「つくる人と食べる人を繋ぐ」博多ファーマーズマーケットと同じ想いをもつ長島大陸食べる通信が長島生まれのブランド鯖「むじよかさば」の生産過程を紹介すべく出店します。長島の4人の熱い男たち(漁師)が養殖する生産現場をVRにて体験できます!



解体ショーあり!

みさおちゃんのマグロ学校

マグロ講座&解体ショー:
9/23(sun) 15:00-

舞鶴の海鮮居酒屋

「おさかなキッチン11月24日」の

みさおちゃん(店主)が、マグロの生態や歴史、漁獲状況についてなど、マグロ好きなら知っておくべきことを解体ショーを通して伝えます! さらに、ブースでは本マグロ串を販売。ぜひチェックしてみてください!



※解体ショーは天候により中止となる場合がございます。
※切り身の販売はございません。
※本マグロ串は解体したものとは別になります。