

旬食マルシェ×山陰いいもののマルシェ開催！



【有限会社田中農場】

山陰は鳥取、因幡の地で30年に亘り“土づくり”に取り組んでおります。化学肥料と農薬を極力控えた減農薬栽培で育てた旬田中農場の「お米・豆類・野菜・加工品」は、作物本来の《風味》が活き、《食感》も良く、調理の仕上がりにムラが無く、尚且つ《鮮度》が長持ちする商品となっております。




【奥出雲椎茸】

奥出雲の爽快な空気と清流豊かな自然の中で育てられた「生しいたけ」。肉厚でジューシー、大きくて柔らかい足（柄）まで美味しい奥出雲の生しいたけを是非ご堪能ください。

【有限会社コクヨ】

島根県宍道湖産大和しじみ
食感、味、香りが最高！！
美容と健康に最適な栄養素が豊富に含まれる島根の自然な健康食品です




【奥出雲中村ファーム】

弊社のものづくりは有機・無農薬で機能性食品のえごま、杜仲茶、唐辛子、ブルーベリー等、適地適作を基本理念に栽培しています。同時に古民家を活用した農村・農家体験を通し消費者と共同する商品づくりにも励んでいます。「奥出雲えごま」、「奥出雲唐辛子」、「奥出雲杜仲茶」の販売しております。農業を通じて社会参加、地域貢献を目指してまいります。今後、一層のご支援をお願い申し上げます。



【だいせん二宮農園】

コシの強い粘りと、自然薯特有の香りがあり、とろろ丼などにすると食感がそそります。滋養強壮によいとされ、昔から「山のうなぎ」と呼ばれています。




【元気亭】

鳥取県境港市にある元気亭。は、水木しげるロード近くで地元境港で水揚げされた鮮度抜群の海鮮料理を提供しています。「元気海藻」と「神の海藻」は、山陰沖で1年のうちでわずか1か月間しか採取できない特別な天然海藻を三杯酢で味付けしました。そのままはもちろん、ご飯に乗せたり、温野菜等のドレッシングとしても大好評をいただいています。一度食べたらくせになる。シャキシャキとしたその食感と粘りをぜひお楽しみください。
元気亭。HP <http://genkitei.main.jp/>

3月29日（日）12:00～18:00まで
グランフロント大阪
うめきた広場内
SHUN * SHOKU LOUNGE前にて開催

好評につき
第4弾
 開催決定！



※雨天決行。ただし強雨や強風の場合、マルシェ運営事務局が中止の判断を行う場合がございます。当日の開催はフェイスブック「旬食ソシオ」またはラウンジまでお問い合わせ下さい。（ラウンジTel 06-6359-2182）

【場所】グランフロント大阪うめきた広場1F
 【営業時間】10:00～21:00 年中無休
 【アクセス】JR大阪駅 徒歩1分。阪急線 阪神本線・地下鉄御堂筋線各梅田駅よりそれぞれ徒歩2分

「山陰いいもの探県隊」<http://sanin-tanken.jp/> ヘアクセス！



SHUN*SHOKU
 LOUNGE
 BY GURUNAVI

旬 食
 MARCHE
 マルシェ

