



すみだ
カフェ

SASAYA CAFE
「野菜を楽しもう!」をコンセプトに墨田区内で営業しているカフェ。植物性素材のみでホームメイドしたマフィンやグルテンフリークッキーなどを販売します。
〈毎月土日〉



すみだ
刷毛・ブラシ

宇野刷毛ブラシ製作所
すみだで大正6年に創業。刷毛を中心とした手植えの技術を継承しつつ、時代のニーズに応じて多様な刷毛・ブラシを製造しています。天然素材の温かみをお試しください。〈毎月土日〉



すみだ
珈琲

すみだ自家焙煎珈琲店連絡会
すみだの職人たちを多くの方に知ってもらうため、「すみだモダン」認証の珈琲職人たちが団体を発足しました。すみだ自慢の美味しい珈琲を味いに、ぜひ遊びにいらしてください。〈毎月日曜〉



すみだ
革製品

大関鞆
メイドインジャパンの質の良さにこだわった、創業40年超の歴史を有する、皮革製品の工房です。「物」ありきではなく「想い」ありきで、一つ一つ職人が手作りしています。〈11/5(土)・6(日)〉



すみだ
レストラン

エクセル阿部
昭和61年に開業した喫茶店「エクセル」を、平成18年にレストランとしてリニューアル。「下町のフランス料理店」として、安心・安全・健康な食材で、皆様に喜んで頂ける料理をご提供します。〈毎月日曜〉



東京
ドレッシング

Dressing Sisters
有機・自然農法で育てた果実をふんだんに使用した「完全無添加のホームメイドドレッシング」。サラダだけでなく、オードブルやメイン料理のソースなど、お家でレストランの味を楽しめます。〈毎月土日〉



千葉
陶器

SunBeam
南アフリカのリンボポ・セラミックの陶器を日本で紹介して販売することで、南アフリカの貧困層に雇用を産み出す手助けをしています。美しい陶器たちが生活に彩りを与えます! 〈毎月土曜のみ〉



出店者
PICK UP
日本全国からこだわりの生産者が大集結!
生産者と直接「話して、学び、旬を食べる」。
普段のくらしにステキな出会いが生まれます。



埼玉
パン

かふえ ふりゆい
国産小麦、自家製有機レーズン酵母とあこ天然酵母、室戸沖の海洋深層水の塩を使用したパンです。アレルギーの方にも安心して食べていただけるパンもご用意しています。〈9/24(土)、11/6(日)、12/4(日)〉



東京
野菜

野美屋(やおやっ?)
取り扱う野菜や果物は「無農薬だから、有機栽培だから」ではなく「美味しい」を基準に納得したものだけを販売。料理人の店主が自分の舌で厳選した野菜・果物は是非食べてみてください。〈毎月土日〉



東京
パン

せたがやブレッドマーケット
当日はパンの他にラスクをご用意。シンプルなお砂糖の味から醤油や味噌を練り込んだものなど15種類以上!パン屋が作るラスクで、お気に入りの味を見つけてください。〈毎月土日〉



茨城
農家

ピーナッツカンパニー
茨城のピーナッツを通じて、【美味しい!楽しい!驚き!】をお届けしようと開発したピーナッツクリームは、原材料にもこだわり濃厚な味わい。ピーナッツの栽培から加工まで、自社で一貫して行っています。〈毎月土日〉



東京
味噌・甘酒

みと蔵たかむら
長期熟成で材料がしっかりとなじんだ、甘味とコクのバランスが最高のお味噌と、味噌蔵ならではの、出来立てのふわふわ生麴を新鮮うちに甘酒に仕立てた、米麹100%の甘酒をご用意します。〈毎月土日〉



東京
佃煮

遠忠商店
国産材料と熟成醤油で、直火釜でふっくらと炊き上げた佃煮は、昔ながらの手作りの味。「江戸前でい!」シリーズは、東京湾で採れた原料を使用。100年を超える老舗の味を是非!! 〈第1回、第2回の土日〉



徳島
燻製

日和佐燻製工房
徳島の綺麗な海で獲れた魚介を、山桜とクルミの原木で燻した本格スモーク。保存料、化学調味料不使用。魚は漁協から直接セリで仕入れるので、毎月違った魚が食べられます! 〈毎月土日〉



話題のお店が墨田区にやってきます!
お買い物の合間にオシャレランチが楽しめます。

ADVENTURES☆PARTY (東京:ナポリピッツァ)

Let's Enjoy Party!!エコフレンドリーなペレット燃料を使用したアメリカ製オープンに大谷石で作った石窯を搭載して、本場のナポリピッツァを焼いています!



毎月
土曜
+
12/4

BAZIO (東京:アジア料理)

絶品ハヤシライス&創作アジア料理のBAZIO号です!平日のランチタイムはオフィス街で美味しいお昼をご提供、土日はマルシェなどでも来場者の方々に喜んでいただいています!!



TERRA BURGERS (東京:ビーガンバーガー)

100%植物性でできているのに、本当に肉の食感と味のするビーガンバーガーは、ヘルシーだけどボリューム満点!三種類のオリジナルソースから選べます。



9/25
のみ

monad (東京:コンフィライス)

じっくり時間をかけて作ったコンフィは、お肉はほろほろ、皮はパリッ!旨味がぎゅっと詰まったチキンのコンフィを、たっぷりの野菜を使ったサラダやマリネ、雑穀米と一緒にどうぞ!!



おにぎり弁慶 (神奈川:おにぎり)

横浜で40年続くおにぎり専門店です。おにぎりに適した「米」、身体にやさしい「具材」を選び、竹の皮に包んでお弁当にしました。当店仕込の味噌に旬の野菜を入れた味噌汁もお出しします。



毎月
土曜

WORK SHOP ワークショップ



マジカルサウンドキャンプ

音が変わると、世界が変わる!
さあ、音のテントで冒険に出かけよう!

一見なんの変哲もないテントの中は360度パノラマサウンドが広がる音の大自然。マジカルサウンドキャンプのワークショップは、視覚を一切使わず、聴覚だけを使う体験ですので目が不自由なお子様も、楽しく一緒に冒険できます。

DELIVERY SURVICE



3000円以上のお買い物で
ご自宅まで荷物をお届けします!

THE GREENMARKET SUMIDAで買った食材を無料でデリバリー(配達)してくれるサービス。配達のプロ、自転車メッセンジャーがご自宅もしくは指定の場所までお届けします。(エリア限定)荷物を気にせず、マーケットをお楽しみください!

※ご利用には諸条件があります。
詳しくは当日スタッフまでお尋ねください!

STAMP CARD



1つの店舗で商品を500円以上お買い上げの方に、スタンプを押印します。スタンプを集めると素敵な賞品をプレゼント!
※スタンプは1店舗につき1日1個のみ。
カードは第1回~5回の間で有効です。

【第1回】2016年9月24・25日
【第2回】2016年11月5・6日
【第3回】2017年12月3・4日
【第4回】2017年2月4・5日
【第5回】2017年3月4・5日