

出店社名	出店内容		出店社コメント
せたがや縁側カフェ	発酵食品	玄米甘酒、こうじ、マフィン、他	江戸時代から栄養ドリンクとして人気の甘酒。 玄米甘酒はノンアルコール・ノンシュガーで、お子様からご年配の方まで、色々な方にお楽しみいただける飲み物です。米こうじで作った甘酒は天然のアミノ酸、GABA、ビタミン B1、ビタミン E など、様々な栄養が豊富に含まれていることから「飲む点滴」と呼ばれています。そのまま飲んだり、お料理やお菓子に使ったり手軽に豊富な栄養を摂取できます。
ALOHA FARM	発酵食品	甘酒、あずき甘酒、玄米甘酒、桑の葉甘酒、玄米あずき甘酒、黒にんにく、塩考揚げ煎、天然醸造味噌、他	玄米と小豆の栄養が一緒にとれる「玄米あずき甘酒」発売以来人気商品です。酵素が2種類入っており、不足しがちな酵素、ビタミン、アミノ酸に加えポリフェノールもバランスよく採れます。
かつおぶし屋いし田	発酵食品	本枯れ鰹節削り、花かつお、一本釣り鰹節削り、かえり煮干し、利尻昆布、かつぶし屋の味つゆ、本枯れ節、鰹節削り器、他	意外と知られていない発酵食品の一つ。かつお節には、「荒節」と「枯節」の2種類があります。煮詰めたかつおを煙でいぶしただけのものを「荒節」、荒節に鰹節菌を発生させ、発酵したものを「枯節」と言います。 72年にわたって鰹節問屋として全国の飲食店に「いし田の鰹節」を供給しつづけている老舗店です。日本料理の基本は『だし』、出汁の決め手は良質な鰹節です。化学調味料に頼らない、古の叡智ともいえる自然食品としての鰹節。栄養たっぷりの鰹節を食卓に取り入れて安心、安全の「本当の日本食」を味わってください！
コミュニティマーケット ベアーズ	発酵食品	麹ぐると、他	発酵による酸味とお米由来の甘味でバランスを取り、ゆずの風味でさわやかに仕上げた砂糖不使用の100%植物性の乳酸菌飲料です。 整腸作用のある植物性乳酸菌はその数約130億個。腸内環境を整える助けをしてくれます。また消化や新陳代謝を促すはたらきがある「必須アミノ酸」9種全てを含んでいます。シュガーフリーでありながら、発酵による自然の甘み・アミノ酸・乳酸菌が含まれているのがうれしい「麹ぐると」です。
柴海農園	加工品	大根、ほうれん草、小松菜、かぶ、サラダセット、ピクルス15種、野菜パテ3種、野菜ジャム5種、甘糍ジャム、他	糍と玄米を発酵させて作った「甘糍ジャム」シリーズがおすすりめです！食べた方からは、砂糖不使用なのにしっかり甘い！と、驚きの声が上がります。常識を覆す、日本の伝統の発酵の技を生かしたジャムです。 プレーンな「甘糍ジャム 玄米」はパンやドリンク、お料理の甘味料としても使えます。「チョコ」タイプは、ココアとキャラボを使った植物性100%のチョコペースト。カロリーを気にする方や、アレルギーのお子様にも人気です。「レモンバター」は、お米の甘さにレモンとバターを加えた爽やかな仕上がり。パンやフルーツに、そして実は豚肉にも合います！ご試食や、意外なアレンジレシピもご紹介しますので、ぜひお立ち寄りください！
カフェ・プラネットショコラ	加工品	プレッツェル、パン各種、フランススイーツ、他	冬はスイーツの季節です。特に弊社のスイーツはフランスから直輸入のチョコレートやマカロン、カヌレや等のフランス菓子がいっぱいです。プレッツェルも定番ですが、スイーツも力を入れていますのでどうぞお楽しみに！
Lasagna Italiana (ラザーニャ イタリアーナ)	加工品 (キッチンカー)	ラザーニャセット、イタリアンワイン、オーガニックソーダ、ホットチョコレート、他	イタリアのカフェで飲まれているホットチョコレート、日本のものとは違います。イタリア人コックが届けるトロツとしたホットチョコレートの味わいをお楽しみください！

※出店社は一部抜粋。その他合計約100店舗が出店します。

※諸事情により出店社が変更となる可能性がございます。