

出店社名	出店内容		出店社コメント
森の野菜 koma farm	農家	じゃがいも(アンデスレッド、ノーザンルビー、きたあかり)、明野金時、長芋、小松菜、山菜(のかんぞう)、フルーツマト、酢漬け梅、他	お勧め 1.皮ごと食べられるホクホク感と甘みが特徴の「ヴィンテージじゃがいも3種類」きたあかり、アンデスレッドはジャガバター煮物。ノーザンルビーは皮も中もピンクなのでポテトサラダがお子様やホームパーティーに大好評！その上ビタミンCが豊富でお肌にも嬉しい。2.「天日干し大根」はたっぷり栄養の詰まった戻し汁がそのまま煮物に使え、とっても便利。カルシウムが牛乳の4倍も含まれる古き良き日本の伝統食品なのです。3.花粉症対策に良いとされているネバネバ系の「ながいも」と「酢漬け梅」梅干や酢のものに入っているクエン酸は体内に入る花粉などの有害物質を吸収して体外へ排出してくれる効果が望めるそうです。4.ジャーサラダにお勧めの「ながいも」短冊切りにして生でサラダで召し上がれます。5.食べきりサイズが人気の「明野金時」6.「野山の山菜」寒い冬をじっと耐え芽吹いた山菜には、体内に蓄積された脂肪や老廃物を排出する効果期待されます。寒い冬でダメージを受けた体にピッタリです！
あいよ村のあいよ農場	農家	しめじ、小松菜、ルッコラ、赤サラダからし菜、ハンサムレタス、珠レタス、葉玉ねぎ、コウサイタイ、あやめかぶ、他	春の訪れとともに、やわらかなサラダ野菜も充実！出始めのルッコラ、赤サラダからし菜、レタスに、かぶもサラダにぴったりです。あいよ農場のサラダ野菜を少しずつ詰め合わせたサラダセットも大好評！ぜひお気軽にお立ち寄りください。
佐賀んマルシェ	農家	パクチー、ホワイトアスパラ、佐賀白石産新たまねぎ、他	ガツンと来るパクチーや、そのまま食べておいしいジューシーホワイトアスパラ、佐賀白石産新たまねぎ。その他、農家の手作り加工品や佐賀の銘菓を販売します。
東京オムレツ	加工品 (キッチンカー)	オムライス、オムレツサンド、ナポリタン、他	ご注文をいただいてからひとつひとつ焼き上げる、バターリッチなおムレツ。定番のケチャップのほか、デミグラス、ホワイトなどの選べる手作りソース。自家製ドレッシングで食べる旨味の濃い野菜をたっぷり使った数種類の日替わりサラダ、秘伝のタレに漬け込んだ強火でソテーしたチキンスペアリブ、どれも店主の自信作です。ぜひご賞味ください！
Café 野いえ neue	加工品 (キッチンカー)	長岡式酵素玄米プレート、ベジタコライス、ベジカレー、洋風プレート、他	Café 野いえは、玄米と季節野菜を中心とした、体にやさしい料理をコンセプトに、皆様に多くの野菜と玄米を好きになっていただけるように、その時期の旬の野菜を使い、手間暇をかけた酵素玄米を中心に、皆様に召し上がって頂ければと思っております。
6889cafe street shop	加工品 (キッチンカー)	玄米ベジタコライス、玄米ベジハヤシライス、シャカシャカカップサラダ、他	6889cafe 初の試みであるシャカシャカカップサラダは、彩りのある春野菜に、シリアルなどをオリジナルドレッシングでシャカシャカと振り混ぜ合わせてお召し上がりください。人気の玄米ベジタコライスは、玄米と生野菜、大豆ミート、ピリ辛トマトソースを豪快に混ぜ合わせてお召し上がりいただけます。

※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あります。