



美味しいもの
いっぱいだよ！



うずら森のこよみ



ほっかむり屋

岩手の ナチュラルフード フェア

こだわりのお店6店舗による、
岩手の自然の恵みを使った多彩な
ナチュラルフードの販売会です



Le Cathie ル・カシエ



栗石創作農園



農園食堂おゆみ



écru エクリュ

2025.2.12wed.-16Sun.

@monakaひろば (赤レンガ口)



*お店によって出店日
が異なります！
詳しくはこちらから→



岩手のナチュラルフード フェア 出店者紹介

岩手の自然の恵みを使って、こだわりのお店6店舗による、スイーツやジャム、発酵調味料、お豆、パンなど多彩なナチュラルフードを販売します。その場で楽しめるスープや試食品などもご用意し、体に優しい美味しさを体感頂きます。その他、岩手で頑張る人を応援する商品も販売予定です！

店舗名	Le Cathie ル・カシエ	雫石創作農園	農園食堂おゆみ	écru エクリュ	ほっかむり屋	うずら森のこよみ
お店の紹介	岩手でうまれたエシカルアイテムをお届けします ※「エシカル」とは、人や地域に良いこと！	地元を受け継がれてきた南部小麦や豆を使い、無添加のパンやお菓子、お豆の加工品をお届けしています	力強い大地で育った野菜と自然が生み出す麴のチカラを沢山の方に知って頂きたい活動しています。	あなたを想ってつくる手づくりスイーツ	砂糖・卵・乳製品を使わず、麴のおいしさ、自然の甘味を大切にしてお菓子作りをしています。	旬を楽しみながら、その時々で手に入る果物や食材を使用したジャム各種を作っています。
代表商品の紹介	米粉の焼き菓子やからだに優しいドリンクなど、自分にもあの人にも良きなアイテムが集まっています	ドレッシング豆、蒸し豆。雫石創作農園のお豆は全て開けたらすぐ食べられます！	自然がもたらす旨味と甘み！酵素を失活させずお届けします。	岩手金札米「米粉」、岩手米飼料の「さくら卵」、「てんさい糖」を使用。膨張剤を使わず素材を感じる家庭料理のようなお菓子です	「発酵あんこのようかん」:麴と豆、旬の果物や野菜で作る優しい甘さのスイーツ。	秋冬限定のレモンカードは特にうずら森の人気商品です。
						
出店日						
2/12(水)	～17:00	～17:00	～16:00			
2/13(木)	～17:00	～17:00	～16:00			
2/14(金)	～17:00	～17:00			～15:00	
2/15(土)	～17:00	～17:00	～16:00	～17:00	～15:00	
2/16(日)	～17:00	～17:00	～16:00	～17:00		～15:00