

TEAM KANICHI の有機野菜マルシェ

10月8日(土) ガレリア 2F ukafe



たいひ 堆肥って知っていますか?



この度、トータルビューティーカンパニー uka (@instauka,@ukacojp) が運営するカフェ ukafe (ウカフェ) では、2022年10月8日(土)にマルシェを開催いたします。カラダにも地球にもうれしいカフェを目指す ukafe では、美味しくて安心な野菜を使用。ご縁があり千葉県山武市の生産者、齊藤完一氏のお野菜を提供させていただいております。齊藤完一氏は、30年以上の歳月で、化学肥料や農薬に頼らない、地元の酒蔵から出た酒粕や醤油工場から出た昆布の出し殻、コーヒーメーカーから出るコーヒー豆殻等を発酵させ堆肥を作り、それらを土壌とするたがやす農法を確立しました。環境に負荷を与える農業資材や機械の使用もできるだけ控え、より自然に近い環境で野菜本来のパワーを引き出す農法を進めています。食べても大丈夫なくらい安全な土で、のびのびと育った野菜。その魅力をお伝えたく、公開した YOUTUBE 動画、有機野菜を学ぼうカ。同プロジェクトのオフラインイベントとして、ukafe 初のマルシェを開催いたします。今回は齊藤完一氏率いる有機農法仲間の TEAM KANICHI にもご参加いただき、有機野菜を販売。また、それらを使用した ukafe のマルシェ限定メニューや、齊藤完一氏による家庭菜園のセミナー、ukafe 店長藤里によるワークショップを実施いたします。デザートには特別に友情出店してくださる、TUTTO のイタリアンジェラートをご用意。心も身体も喜ぶヴィーガンジェラートがマルシェを彩ります。

マルシェ概要 日時：10月8日(土) 11:00 - 16:00

齊藤完一氏率いる有機農法仲間の TEAM KANICHI の
有機野菜を使った限定セット 2,200円(税込)

寝かせ玄米・里芋汁・ルッコラサラダ・じゃがいものきんぴら・
コリンキーカボチャマリネ・塩茹でピーナッツ・ツルムラサキ
のおひたし・スイートポテト・ハーブティー

アラカルト 各 385円(税込)

ルッコラサラダ・塩茹で落花生・焼き野菜とディップ・
スイートポテト

※マルシェの日は特別営業となり、メニューが通常と異なりますのでご了承ください。また、マルシェ後の通常営業では、通常メニューに一部ご提供できない場合がございます。ukafe または、スタッフまでお問い合わせください。

※雨天延期とさせていただきます。

セミナー概要 1回目：11:00 - 12:00 / 2回目：13:00 - 14:00

内容：ukafe 店長藤里による有機野菜に合うドレッシング・ディップの作り方・齊藤完一氏による家庭菜園のコツ。土の作り方

※セミナーは2回とも同じ内容です。



ukafe®

@ukafe.info

https://uka.co.jp/ukafe/