



毎月最終日曜日開催

今月は12月25日[日]

今、話題の! 甘酒フェア!!



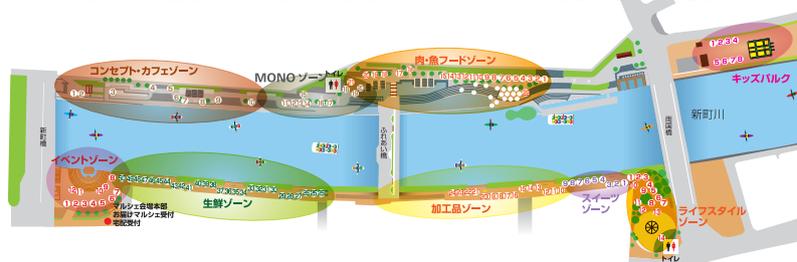
パラソル咲いたら きぶんも満開

とくしま自慢の厳選された 魚 肉 野菜 ここで おしゃれに 満喫するもよし うちで 家族に お披露目するもよし

毎月最終日曜日 とくしまマルシェ 元気な生産者とともに 好評開催中!

開催日時:毎月最終日曜日 9:00~15:00 場所:新町ボードウォーク・水際公園・こども交通公園

とくしまマルシェ事務局
770-0911 徳島県徳島市東船場町
2丁目31番地 吉成ビル1階
Tel:088-657-0052
mail:parasol@tokushima-marche.jp
<http://tokushima-marche.jp>



Supported

株式会社阿波銀行 日亜化学工業株式会社
阿波銀リース株式会社 四国放送株式会社
一般社団法人徳島新聞社 株式会社丸本
四国化工機株式会社 大塚製薬株式会社
株式会社大塚製薬工場 大鵬薬品工業株式会社
大塚倉庫株式会社 大塚化学株式会社
株式会社アグリベスト スタンシステム株式会社

12/25



<http://tokushima-marche.jp>

行くだけで、元気もらえる。
 [とくしまマルシェ] 毎月最終日曜日、
 しんまちボードウォーク、水際公園、
 子ども交通公園に9:00-15:00開店!

■お問い合わせ先
 とくしまマルシェ事務局

770-0911 徳島市東船場町2-31 吉成ビル1F

Tel 088-657-0052 Fax 088-635-3823

e-mail: parasol@tokushima-marche.jp

今、話題の!
 甘酒フェア!!

● イベントゾーン

- 1 ベジハッピーカー
甘酒/古代米甘酒/ライスコロッケ/スープ他
- 2 ベジハッピー
大根/カリフラワー/人参/カブ他 **フェア**
- 3 野菜ソムリエのお店
旬野菜/野菜ドレッシング/甘酒スコーン
- 4 畑商店
みりんの麹を使った甘酒/みりん **フェア**
- 5 日新酒類
甘酒/酒類 **フェア**
- 6 阿波観光ホテル
甘酒マリネのサーモンカツバーガー **フェア**
- 7 柚子っ子
甘酒/柚子っ子/油茶/ゆずりっ胡椒 **フェア**
- 13 イオンスタイル徳島
イオントップ/バリュー商品の試飲 試食
カード案内

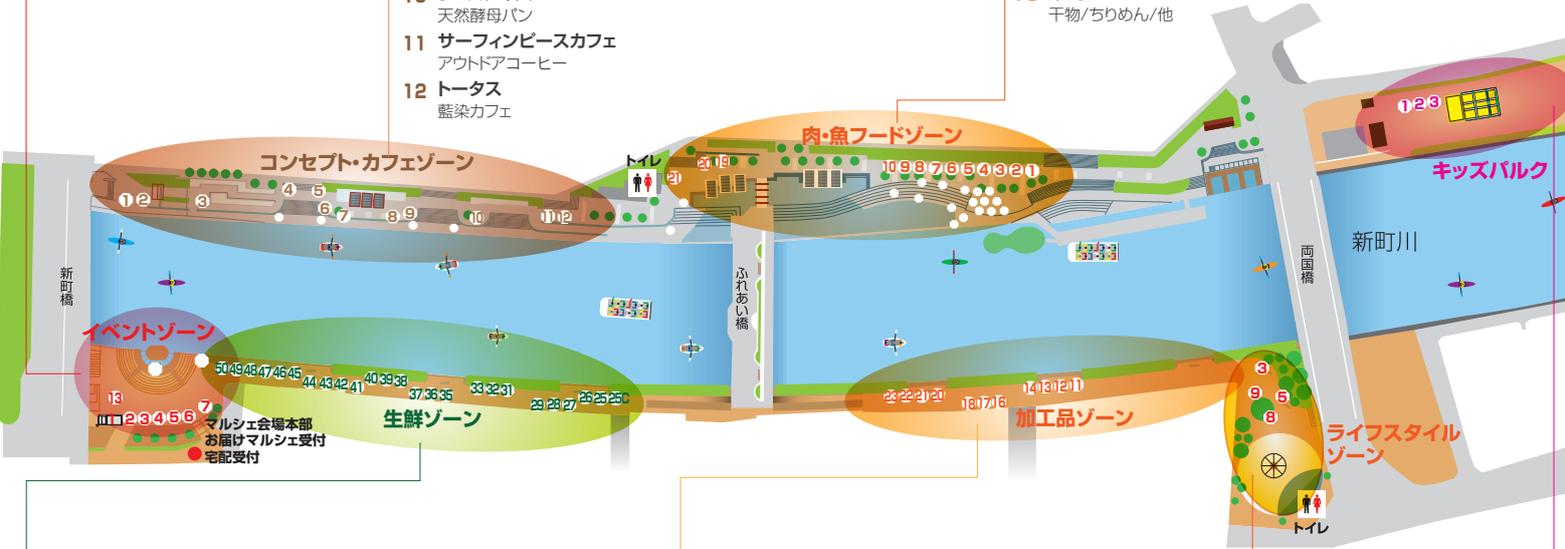
● コンセプト・カフェゾーン

- 1 PAUSE ido
カヌレ他
- 2 沢パン
オーガニック天然酵母パン
- 3 毎日酵母 Atta
自家製酵母パン
- 4 MUFFIN&SWEETS CIRU
マフィン
- 5 いただきます農園
れんこん/れんこん料理
- 6 みわのスロースイーツ
季節のお菓子
- 7 うるうるず
キッシュ/フラン/チーズタルト/スコーン他
- 8 yoko's jam tea
ジャム
- 9 ハレとケ珈琲
スペシャルティコーヒー/カヌレ
- 10 リュスティック
天然酵母パン
- 11 サーフィンピースカフェ
アウトドアコーヒー
- 12 トータス
藍染カフェ



● 肉・魚フードゾーン

- 1 アグリガーデン
金時豚
- 2 浜吉水産
近海魚の燻製
- 3 マルシェ・カフェ
無添加ウインナーハムの鉄板焼
- 4 マルシェ・カフェ
すだちビール他
- 5 鶏塩ラーメン久保田
すだち鶏塩ラーメン
- 6 フジヤ食品
箱寿司
- 7 ありもん
彩りかいふの藻塩からあげ
- 8 豊田商店
鳴門海峡産天然わかめ/天日干し干物
- 9 泉源
オイル漬け/イカロケット他
- 10 東海産
干物/ちりめん/他
- 19 アジア麺あまくま屋
無添加タイラーメン
- 20 アワシャンティ
アジアンスープ
- 21 cafe and bar NOLO
タイ風ガイヤーン&カオマンガイ



● 生鮮ゾーン

- 50 アグリベスト
トマト/トマトジュース
- 49 徳島県農業青年クラブ
なると金時/焼き芋/みかん/レンコン
- 48 海陽町元気農業研究会
里芋/菜花/きゅうり
- 47 たむらのタマゴ
卵3種/お惣菜/シフォンケーキ他
- 46 濱醬油醸造場 **フェア**
甘酒/醤油
- 45 武澤農園
レタス/ブロッコリー/ミニトマト
- 44 佐々木農園
いちご
- 43 徳島耕畜連携型農業研究会
野菜/干し芋/加工品/発芽玄米クッキー
- 42 JA里浦
里むすめ/大学いも
- 41 有機農園小七郎
米/おもち
- 40 いちご農園西岡産業
いちご/いちごジャム/阿波晩茶
- 39 酒井農園
レンコン/パワダー/ジェラート
- 38 仕出原観光農園
原木シイタケ/新玉ねぎ/シフォンケーキ

● 加工品ゾーン

- 37 キレイのさと美郷
高原野菜/田舎だんご/あられ
- 36 キレイのさと美郷
梅酒/梅干し/梅シロップ/梅加工品
- 35 キレイのさと美郷
梅酒/ブルーベリー/アイス
- 33 那賀ベジ&ファームユウ
野菜工場グリーンリーフ/焼き菓子
- 32 じいじいのきのこ
菌床しいたけ
- 31 丸浅苑
ちいたけ/トルトスープ/カレー他
- 29 新野木材
しいたけざるわらい
- 28 阿波農産
新米/水菜/赤水菜/リーフレタス他
- 27 広島農園
みかん
- 26 フルーツガーデン山形
うずしおベリー/さつまいも蜜塗
- 25 アンファン
各種サンドイッチ
- 25C オーパッシュクラスト
天然酵母パン
- 23 つよし流自然農
無肥料/無農薬玄米餅/黒米/赤米他
- 22 美郷桑茶生産組合
桑の葉茶他
- 21 花れんこん
レンコンピクルス
- 20 odori
12月限定 odoriゆずベリープリン
- 18 井上味噌醤油
味噌
- 17 畑名味噌靴店 **フェア**
甘酒/生米麹/白味噌他
- 16 八千代
半田素麺/他
- 14 原田トマト
トマト
- 13 工房ロマン
薬味みまから/野菜/こんにゃく
- 12 宮崎農園
蜂蜜/黒豆/ブチヴェール/法蓮草他
- 11 マルチ園
冷凍イチゴ/ドライいちご/ノーダ他

● ライフスタイルゾーン

- 3 ビスケット
ハンドメイド子供/大人服/小物
- 5 ヴェルデ
ハンドメイドアクセサリー
- 8 土心庵
竹細工
- 9 いちご家
子供服/雑貨

● キッズパーク

- 1 フェローシップ77
けんだマスター
- 2 フェローシップ77
クリスマス&お正月飾りを作ろう



※とくしまマルシェへは
 公共交通機関をご利用ください。



※店内内容は一部変更になる場合があります。

Tokushima Marché

12月25日 [日]

今、話題の!甘酒フェア!!

開催日時:毎月最終日曜日 9:00-15:00

場所:しんまちボードウォーク/水際公園/子ども交通公園

今月の
フェア

今、話題の!甘酒フェア!!

[新町橋東公園]

出店場所は
MAP参照。 **フェア**

甘酒/山もも甘酒/いちご甘酒他
ベジハッピー



甘酒/白味噌
畑名味噌軒店



みりんの麴を使った甘酒/みりん
畑商店



甘酒/酒類
日新酒類



甘酒マリネのサーモンカツバーガー
阿波観光ホテル



甘酒/柚子っ子/柚子茶/柚子りっ胡椒
柚子っ子



甘酒/醤油
濱醤油醸造場



甘酒はなぜカラダに良いの?
甘酒は腸内にある菌を活性化させると言われている。腸内には悪玉菌1、善玉菌2、日和見菌7の割合が良いとされ、このことを”腸内フローラ”と呼ばれ、甘酒がその腸内フローラを整えてくれる。甘酒は飲む点滴とも呼ばれている。

写真はイメージです。

今月の
おすすめ

とくしまマルシェHOME リニューアルOPENしましたあ!



STAN スタンシステム株式会社

cloud.jp

ICTを駆使してお客様の価値創造をお手伝い

Scope 経営を見える化する

Smart Plant 次世代LED植物工場システム

DEC 安全に情報を交換

阿波銀リース株式会社

あらゆる設備ニーズにお応えします
「オートリースを検討してみませんか」

本社 徳島市東新町1丁目29番地
TEL 088-622-2424
http://www.awaginlease.co.jp/

CONVEY

生麴で、生のまま！

畑名味噌糀店 代表 畑名一司氏

明治25年創業6代目主人の畑名さんにお話を聞いた。創業時はもともと麴だけを販売する麴屋さんだった。時代とともに各家庭でお味噌を作ることが少なくなり、お米を持ち込んで「お味噌を作ってください」という風潮に。時の経過により、「お味噌を譲ってください」という現在の形のお味噌と麴を販売する“味噌糀店”となった。畑名さんのお味噌作りのこだわりはスゴイ！米は県内産、大豆は国内最高品質の北海道産「トヨマサリ」。その大豆を焚くのは昔ながらの“薪釜”。現在では蒸し豆が主流となっているが、大豆のコクや甘みを引き出すため薪釜を使用し、おいしさにかかる手間を惜しまないと頭に下がる。そんなお味噌屋さんにある甘酒に注目。畑名さんの地元、勝浦町では、昔から秋祭りの時期になると新米を持ってきた地元農家さんから「甘酒作ってえ〜」と頼まれるのが地域の習わしだったそうだが、そういった人もずいぶん減ってきた。しかし、ここ数年、塩麴ブームから甘酒も各テレビ番組や雑誌などで注目され人気を呼んでいる。そもそも甘酒の何がいいのかを調べた。畑名さんのところでは、甘酒を作るのに米麴、おかげぐらい柔らかく炊いたご飯、水を混ぜて50℃~60℃で5~6時間加温し、冷ますと完成。なんと簡単な！家庭で作るときは保温ジャーがあれば簡単にできるとか。原料は米麴と米と水だけ。なにかスペシャルな仕掛けは見あたらない。そこで甘酒の成分を調べてみると、甘酒にはブドウ糖・アミノ酸・ビタミンB群など、これは病院の点滴とほぼ同じ成分なので、“飲む点滴”と呼ばれている。身体が元気な状態を保つには“腸”が元気でなければならない。その“腸”にある3つの菌、悪玉菌1善玉菌2日和見菌7の割合バランスが良い状態とされ腸内フローラと呼ばれている。その腸内フローラを保つための必要な成分が甘酒にはあるということです。確かに、ここ数日、取材のために何件もの甘酒を毎日飲んでいるが、寝起きのダルい感じがなくなったのは確か！畑名さんによると、是非ご家庭で作って飲んでもらえると、お好みの味にでき、菌は生きてるので毎日の変化を楽しめるとか。注意点は乾燥した米麴はNGで、生の米麴が美味しくできるそう。作る分量はマルシェで直接畑名さんに聞いてください。生麴も販売してくれるそうなので是非！市販品の場合は加熱殺菌してない生の甘酒がおすすめとか。ご参考に！

write Kanamori



こんな事
やっています

広がれ！とくしま厳選食材・・・

大人気！「お届けマルシェ」

開催当日にマルシェから旬の野菜・フルーツを直送OK。
お得な「お届けマルシェ詰め合わせセット」(3,000円送料込+クール代別途)の限定販売もあり。ネットからもご注文できます。



とくしまマルシェHOME

毎日徳島の厳選食材に出会える場所。生鮮品から、加工品、お肉や魚介類の加工品、おみやげものまで、勢揃い。さらに厳選食材を使用したお惣菜や弁当が楽しめます。



とくしまマルシェサイト

とくしまマルシェの生産者の新鮮な野菜や、加工品が直接生産者から購入できたり、いろいろな食材が少しずつ購入できるおすすめセレクトサイトもご覧ください。



ゆめタウン徳島店

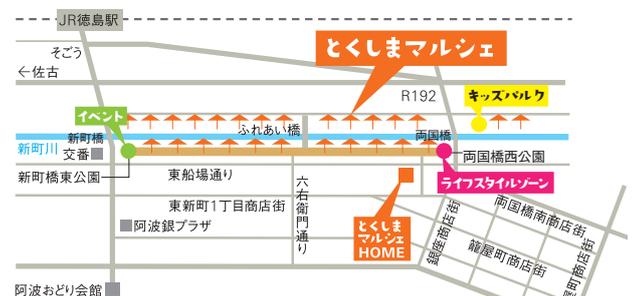
とくしまマルシェ出店中!!
毎日マルシェの食材が楽しめて、この日だけのお得な商品もずらり。



次回開催 1/29 (日)
真っ赤なイチゴと
フルーツマトフェア!!

キッズファーマー

子ども達によるマルシェ生産者の農場にて「植え付け」「栽培」「収穫」「加工商品化」「販売」までを一貫して行う食育プロジェクト。参加者随時募集中



facebook www.facebook.com/tokumarche

twitter とくしまマルシェ: ID tokumarche

Supported

- 株式会社阿波銀行 日亜化学工業株式会社 阿波銀リース株式会社
- 四国放送株式会社 一般社団法人徳島新聞社 株式会社丸本
- 四国化工機株式会社 大塚製薬株式会社 株式会社大塚製薬工場
- 大鵬薬品工業株式会社 大塚倉庫株式会社 大塚化学株式会社
- 株式会社アグリベスト スタンシステム株式会社

阿波銀行

あわぎんは、とくしまマルシェを応援しています。