

# LE VERDURE DI STAGIONE

## “春” ファーマーズマーケット

2009年3月20日（金・祝）～3月22日（日）

10時30分～18時EATALY広場にて

雨天による変更あり

EATALY ORGANIZZA UN MERCATO DI VERDURE DI STAGIONE DI PICCOLI PRODUTTORI GIAPPONESI, IN OCCASIONE DELL'ARRIVO DELLA PRIMAVERA. NEL MERCATO TROVERETE LE MIGLIORI VERDURE ORGANICHE DI STAGIONE CHE POTRETE ASSAGGIARE ANCHE NEI PIATTI SPECIALI DEI RISTORANTINI DI EATALY.

春の暖かい日差しの中、EATALYの広場で、新鮮な有機栽培野菜を販売するファーマーズマーケットを開催。生産者と消費者が直接コミュニケーションをとり食材を購入できる機会です。

### 『若手農家8名の皆さん』

#### 上原隆介さん

埼玉県入間市 / 里芋、人参 / 6世紀に亘って30代以上続く農家。エコファーマー認定者。里芋は先祖代々作り続けている作物ですが、更に半世紀かけて『味』と『食感』にこだわった農園オリジナルの種イモを開発して栽培しています。

#### 大畑直之

茨城県筑西市 / 椎茸 / 菌床栽培。顧客の声を聞くために、契約小売店や宅配、直売所への卸でしか販売していません。

#### 笠原秀樹

千葉県流山市 / 紅菜苔、のらぼう菜、ほうれん草、小松菜、卵 / 無農薬、無化学肥料で年間60品目の野菜を育てています。採卵用の鶏の糞はそのまま堆肥化して使用することで、循環農業を展開しています。

#### 斉藤正明

千葉県松戸市 / ほうれん草、アスパラ、キャベツ、ヤギノネギ、カブ / エコファーマー。残留農薬ゼロを目標に、減農薬で、堆肥は100%有機質のぼかしを使用しています。

#### 志野佑介

千葉県東金市 / 赤飯、ちぢみほうれん草、赤辛味大根、しめじ、ヤーコン、セロリ、大根、小松菜 / 少量多品種のものを無農薬、無化学肥料で栽培しています。健康的な野菜を作るために、土作りこだわっています。

#### 溜池算人

愛媛県西宇和郡 / デコポン / 「天然のハウス」と呼ばれる佐田岬にある畑の樹上で熟成させています。収穫後6～8週間は貯蔵庫で更に熟成させ、甘酸のバランスを整えます。それぞれの熟成度合いを見極めて食べごろのものだけを出荷しています。

#### 水木たける

青森県弘前市 / 林檎ジュース、林檎ジャム / とにかく味にこだわって生産をしています。糖度の高い生食用リンゴを贅沢に使用した自社製のジュースとジャムです。添加物を一切使わず、伝統的な搾汁と加熱殺菌で製造しているため、季節による味の変化が楽しめます。

#### 八木岡岳暁

茨城県水戸市 / イチゴ、干しイチゴ / 豊かな土壌を生かすために、あえて昔ながらの土耕栽培を採用しています。また、ミネラル豊富な地下水を利用することで、美味しいイチゴを作っています。

その他、店内のイートインスペースでは、出店食品を使用した期間限定メニューをお召し上がり頂けます。

