

【定点観測レポート】



赤坂サカス
赤坂

100131号

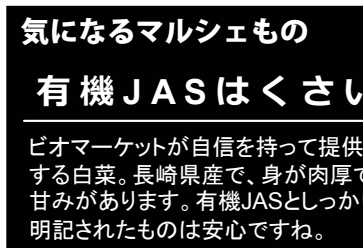
天気：晴れ 気温：12℃

出店数：7店

【体感来場者数】★★★★

編集：マルシェジャパン全国事務局 rep: 鈴木高祥

0131 sun 赤坂サカスに入ると、まず目に付くのが大きくて美味しそうなおっちゃんとしたパン。ブロートヒューゲルは長野のパン屋さん。無添加や素材へのこだわりはもちろん、パンづくり体験や石釜作りも教えているんだとか！しっかりしていて味わいのあるパンでした。また、佐賀の金柑をつくる生産者や、有機野菜を取り揃えたビオマーケットさんなど、賑やかなマルシェでした。百貨店でもあまり見ないものなので、お客さんも興味津々。同時に生産者は売り方や話し掛け方を工夫しながら、苦戦しながら、自分が作ったものをPRする姿が印象的でした。



気になるマルシェもの 有機JASはくさい

ビオマーケットが自信を持って提供する白菜。長崎県産で、身が肉厚で甘みがあります。有機JASとしっかり明記されたものは安心ですね。

◆マルシェ・ジャポン アンケート速報◆

【来場者】

- ①いろいろな野菜があったり、長野からパン屋さんが来ていたり、楽しかったですね。【30代女性】
- ②金柑をあまり見たことがなく、生のまま、皮ごと食べるのを初めて知りました。試食で丸々一個食べられるのは嬉しいです【20代女性】
- ③僕より若い人が、野菜について農業について取り組む姿は関心させられます。【40代男性】
- ④野菜が新鮮そうで、こういった直売のようなスタイルは好きなので、楽しいです。定期的に開催しているのを知りませんでした。【30代女性】

【出店者】

- ①なかなか、声がかげづらいです（照）。販売はまだ勉強中ですね。
- ②みなさんに美味しい！とっていただけ嬉しです。長野の水と空気で作った味をWEBからでも注文できるので、少しでもみなさんに私が作ったパンを知っていただけたらと思います。

ご意見ありがとうございました！事務局を通じて、全国マルシェ会場に反映させていただきます。またお越しくださいませ。