

【定点観測レポート】



パルスポット
センター南
横浜

100207号

天気：晴れ 気温：11℃

出店数：19店

【体感来場者数】★★★★

編集：マルシェジャポン全国事務局 rep: 三宅久美子

0207 san 北海道十勝の小麦の生産者であるだけでなく、パン用、お菓子用、石臼で挽いた全粒粉など、こだわりの自家製小麦を作っている前田さん。奥さまの出身地が横浜市青葉区という縁でマルシェに登場しました。持ってきた小麦は「春よ来い」の後継品種として注目の「春キラリ」と「きたほなみ」。会場ではお菓子・パン作りに興味のある方が熱心に前田さんに質問している姿を見かけました。テントが時折大きく揺れるほど風が強く、厳しい寒さを感じる一日でしたが、スーパーで見たことのないような野菜や果物を前にお客さんは楽しそうでした。



気になるマルシェもの 国産小麦

北海道十勝の小麦。この小麦だと現在人気の高い「もっちり感」ではなく、「さっくり感」のある仕上がりになるそうです。興味のある方は注目です！



◆マルシェ・ジャポン アンケート速報◆

【来場者】

- ①種類があって見るだけでも面白かったです。珍しい野菜のレシピがあると嬉しいです。【30代女性会社員】
- ②新鮮なお野菜が欲しくてマルシェをのぞきにきました。今日は時間が遅かったので欲しいものが売り切れていたのが残念。次はもっと早く来ます。【40代女性パート】
- ③家の近くに販売所がないので電車で来ました。駅前で開催というのが便利で最高です。歩いていたらリンゴのいい匂いがして思わず買ってしまいました。思った以上に生産者の方が多くて嬉しいし、安心できますね。【40代主婦】
- ④こういう試みは素晴らしいです。お野菜も果物も新鮮で値段もリーズナブル。場所も便利です。土曜日もやってほしいです。【50代女性パート】

【出店者】

- ①ここは年齢層も幅広く、人も途切れないのでいい感触です。うちが今売りだしているのは手作り甘納豆。あいつぶらんとに続く商品を開発していきたいです。
- ②今日は午前中からお客様が途切れることなく訪れて、とても忙しい一日でした。

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。