

【定点観測レポート】



万代島

新潟

100305 号

天気：雨 気温：5℃

出店数：6 店

【体感来場者数】★★

編集：マルシェジャポン全国事務局

rep: 西田卓司

0305 fri

3月になったとはいえ、まだまだ寒い新潟です。午前中は寒いのでお客さんまばらですが、魚屋さんには、今日も掘り出し物がたくさんありました。自家製のマグロ味噌漬けに鯛の粕漬を焼いたものが試食で置いてありました。これが美味しい。聞くと新潟の越後味噌を使用して、長年の勘で漬け込んだ自信作だそうです。他にも佐渡産の海草などを買われていくお客さんが多く、朝から魚コーナーは活気がありました。野菜が出揃う春まで、新潟マルシェの主役は魚介類がメインの目玉食材になりそうですね。



気になるマルシェもの べにきらら

Bカロチンを多く含んだオレンジ色のサツマイモ。さっぱりとした甘みがあり、シチューやてんぷらにオススメです。



◆マルシェ・ジャポン アンケート速報◆

【来場者】

- ①魚を良く買います。アカカレイを探しに来ましたが、なかったなので、ノドグロを買っていきます。【60代女性/10回目/近いので】
- ②おもしろいものがあれば買おうと思ってきました。ひとり暮らしなので、1尾50円なのは嬉しいですね。【50代男性/2回目/通りがかり】
- ③試食に出されていたにんにくが美味しかった。臭みがなくて食べやすいです。【40代女性/はじめて】
- ④のどぐろ250円は安いです。塩焼きにして食べます。【50代女性/30回以上/近くなので】

【出店者】

- ①齊藤ミネさん・五泉 サトイモ・ゴボウがオススメ。五泉は水がいいので、なんでも美味しいよ。
- ②石井さん・森林農園 自分のところで作った米で作っています。笹団子がオススメ。村上のよもぎを使っています。

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。