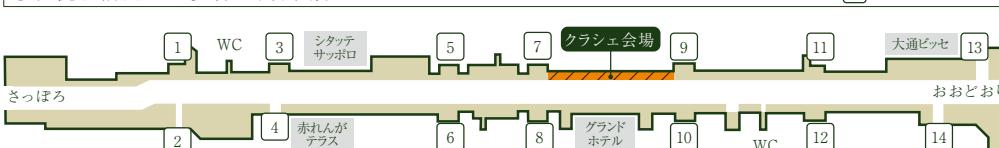


● 9月「旬を味わう」出店リスト

出店者	主な品目	9/20 (水)	9/21 (木)	9/22 (金)	9/23 (土)	9/24 (日)	9/25 (月)	9/26 (火)
アイコファーム [仁木町]	ミニトマト（アイコ）、トマトジュース	●	●	●	●	●	●	●
香遊生活 FARMER'S HERB [北見市]	ハーブティー、ハーブドレッシング、 ハーブキャンディーほか	●	●	●	●	●	●	●
cake&cafe collet [札幌市中央区]	旬の野菜や果物をつかったベーグルや マフィン、ジャムほか	●	●	●	●	●	●	●
とっぷふるさと会・堀農園 [新十津川町]	ゆめぴりか、とうもろこし、なす、 ほおずき、トマト、メロン、西瓜ほか	●	●	●		●	●	●
SLOTH + FARM [長沼町]	ミディトマト、ズッキーニ、じゃがいも、 ホーリーバジルティーほか	●	●	●	●	●	●	●
「花ときのこ」 ほそがい [札幌市豊平区]	原本椎茸、とうきび、なす、ねぎ、 大根ほか	●	●	●	●	●	●	●
LAGRANOLA [札幌市中央区]	ドレッシングのグラノーラ、 旬の農産物のLAGRANOLA	●	●	●	●	●	●	●
家具工房 舶瑠屋 [小樽市]	木皿、カッティングボード、 サービングスプーンほか	●	●	●	●	●	●	●
荒井養蜂場 [北広島市]	蜂蜜、蜜蠟、ビーポーレン、 プロポリスキャンディー	●	●	●		●	●	●
レビオ [滝川市]	トマト、じゃがいも、さつまいも、 大根、トマトジュースほか	●		●	●	●	●	●
畑中ファーム [札幌市南区]	トマト、パプリカ、芽キャベツ、 枝豆、トマトジュースほか	●		●			●	●
COMSFARM [石狩市]	旬の野菜、蜂蜜、平飼有精卵「イコロラン」、 ハーブティーほか	●		●			●	
新鮮野菜直売所 FIDGGE WORKER&CO. [札幌市白石区]	トマト、ブロッコリー、とうきび、 じゃがいも、玉ねぎほか	●	●					
ジュリエ・ファーム [伊達市]	旬の野菜、山菜、アロニア、 ゴールデンベリー、ハーブの苗ほか		●		●			
ユニファームのお店はらぺこパンや [由仁町]	トマト、きゅうり、じゃがいも、 ピーマン、にんにく、有精卵ほか		●				●	
二階果樹園 [旭川市]	りんご、プラム、ブルーン、こくわ			●	●	●		
La table verte [石狩市]	蜂蜜、ハーブティー、ハーブソルト、 サラダブーケほか				●	●		
北海道エンブリッジ [当別町]	ステイックセニヨール、とうきび、 カリフラワー、ニンジンほか			●				
JA びばい [美唄市]	新米、新生姜、くるみ、玉ねぎほか					●	●	
NPO法人 藻岩山きのこの観察会 [札幌市中央区]	野生のきのこの展示、 持参きのこの見分け方アドバイスほか				●			

※都合により出店者・出店品目が変更になる場合がございます。ご了承ください。

●札幌駅前通地下歩行空間会場図



※ ( ) 数字は出口番号です。

[主催] 札幌駅前通まちづくり株式会社 / 株式会社ノーザンクロス [後援] 札幌市 / 農研機構北海道農業研究センター  
[協力] 公益財團法人北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財團）  
[お問合せ先] 札幌駅前通まちづくり株式会社 tel. 011-211-6406 web. kurache.com



「旬を味わう」

2017年9月20日（水）～9月26日（火）10:30～18:30

会場：札幌駅前通地下歩行空間（チ・カ・ホ）出口7と9の間

今年度からクラシェのオープン時間が変わります

kurache.com

9月のクラシェ「旬を味わう」の主役は、秋野菜。

こんがり焼いて、コトコト煮込んで…。

涼しくなったこの季節は、湯気の広がる調理も楽しくなります。

そして、もちろん果物やきのこ、それらを楽しむアイテムも並びます。

北海道の豊かな収穫物で、季節の移ろいを感じてみませんか。

頬がほころぶ秋のごちそうを、クラシェでお楽しみください。

クラシェとは：暮らし×マルシェ=クラシェは、「暮らしに新たなシーンを提案する」ことをコンセプトに、道内を中心としたこだわりのあるつくり手が、テーマに沿って集まる出店型のイベントです。

【2017年度年間スケジュール】会期およびテーマは、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

7/5(水)～7/11(火) 旬を味わう(終了)

10/18(水)～10/24(火) 北海道の小麦

8/23(水)～8/29(火) 旬を味わう(終了)

12/6(水)～12/12(火) 想いをつつむ

9/20(水)～9/26(火) 旬を味わう

2/21(水)～2/27(火) 旨味の深み

## 「食べられるきのこを見わけよう」

by NPO法人 藻岩山きのこ観察会

野生のきのこが約50～60種類が、「食」

「不食」「毒」の表示つきで展示。

普段はなかなか見られない珍しいきのこも登場します。また、毒きのこを誤って食べないようにと『なんでもきのこの鑑定団』も同時開催。自分で持ち込んだきのこについて、食・毒や特徴の説明が受けられます。



昨年度出展の様子

日時：9/25（月）11:00～17:00 会場：クラシェ会場内

内容：野生きのこの展示／きのこの見わけ方相談（持ち込みも可）

協力：NPO法人 藻岩山きのこ観察会