

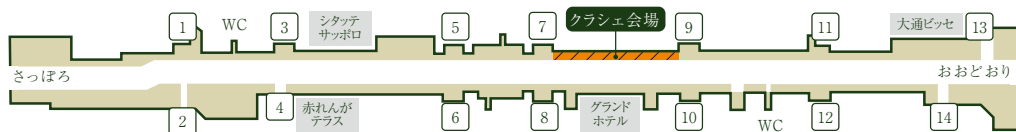
● 2月「旨味の深み」出店リスト

出店者	主な品目	2/21 (水)	22 (木)	23 (金)	24 (土)	25 (日)	26 (月)	27 (火)
とっぷふるさと会・堀農園 [新十津川町]	ゆめぴりか、ななつぼし、大豆、小豆、南瓜、干しトマト ほか	●	●	●	●	●	●	●
BLESSINGS OF HOKKAIDO [札幌市中央区]	ごま昆布、ゆず昆布、とろろ巻き昆布、きのこスープ、和風だし ほか	●	●	●	●	●	●	●
メグカンパニー [札幌市中央区]	がごめ昆布茶、黒千石大豆茶、鞆煎そば茶、メグデュカ、甘酒、塩麴 ほか	●	●	●	●			
東米里しいたけ村 [札幌市白石区]	原木しいたけ、乾燥しいたけ、たまご、どんこっ子 天上のだし ほか	●	●					●
沼田町観光協会 [沼田町]	雪中米（ななつぼし、ゆめぴりか）、雪中椎茸、雪中みそ、たけのこの水煮	●	●					
マルデンマート [札幌市中央区]	天然本醸造鮭醤油 魚々紫、鮭ジャーキー、鱈ジャーキー、日高昆布だし	●	●					
日本茶にちげつ [札幌市中央区]	煎茶茶葉、茶器 ※ワークショップあり	●	●					
ナナクラ昆布 [札幌市白石区]	HIDAKA MITSUISHI KOMBU（だしこんぶ、極細こんぶ、根こんぶ、福茶）ほか		●	●	●	●		
ときの森 [札幌市白石区]	干し野菜各種		●	●	●			
トントン工房ゆり介 [由仁町]	両手鍋、雪平鍋、お玉、お皿、取り分けスプーン、コップ ほか		●	●			●	
原木栽培の『らいおんしいたけ』 [当別町]	原木栽培の『らいおんしいたけ』		●					●
瀬戸晋 [旭川市]	お椀、お皿、お盆、ボウル ほか			●	●	●		
昆布専門店 こんぶくん [札幌市北区]	北海道こぶのだし			●	●			
蝦夷/富士醸造/EZOFUJI-BREWING [栗山町]	しょうゆ、ほん酢、米こうじ、塩こうじ、米糶あまざけ				●	●		
ファームクボタ [長沼町]	ゆめぴりか、ななつぼし、大豆						●	●
トモエ醤油味噌本店 [札幌市東区]	めんつゆ、ほん酢、白だし、厚岸かきしょうゆ、平取とまとしょうゆ ほか						●	●
Re～らぶ [札幌市白石区]	元祖ごません、黒ごません、白ごません						●	●
鶴川・沙流川WAKUWAKU協議会 [むかわ町・日高町・平取町]	むかわ町・日高町・平取町の特産品をつかった調味料のモニタリング					●		

※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] 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター (ノーステック財団)
 [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



「旨味の深み」

2018年2月21日(水)～2月27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

kurache.com



kuraché
||| クラシェ

皆さんは、「旨味」と「うま味」の違いをご存知ですか。

「旨味」は、おいしさを表し、味そのものだけでなく、匂いや食感、その場の雰囲気などに影響されて感じるものです。

一方「うま味」は、基本味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）のひとつで、独立した味を指しています。同じようでも、違う意味を持つ言葉なのですね。

そして「うま味」は、組み合わせると相乗効果により「うま味」がアップ。ますます美味しくなるというわけです。

今回のクラシェは、「旨味の深み」。道産の昆布や原木椎茸、醤油、味噌などや、ダシで炊くと美味しいものたちを集めたクラシェで、「旨味」を深めてみませんか。

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。

[2018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。

5/30(水)～6/5(火) 春、はつらつ

9/26(水)～10/2(火) 秋色とりどり

7/18(水)～7/24(火) 夏涼み

12/5(水)～12/11(火) 心がはずむ冬支度

8/22(水)～8/28(火) 季節のめぐみ

2/20(水)～2/26(火) 地麦を愉しむ

「お茶の淹れ方ワークショップ～旨味のちがいを体験」

お湯の温度により、お茶の味が変わることをご存じでしょうか。

今回は、同じ茶葉を3種類の異なる温度で淹れたお茶を飲み比べて、その違いを体験していただきます。

お茶のスペシャリストが、淹れ方やちょっとしたこぼれ話なども交えてご説明します。さらに、ご自宅で実践できる一煎パックのおみやげもご用意しています。



主催：日本茶にちげつ
日時：2/21(水)～2/22(木)
10:30～18:00

所要時間：約15分
材料費：300円(税込) ※おみやげ付
申込：不要

「新商品開発(調味料)モニタリング」

鶴川・沙流川WAKUWAKU協議会では、胆振管内のむかわ町と日高管内の日高町、平取町の3町の特産品をつかった新商品のモニタリングをおこないます。簡単なアンケートにお答えいただくと、先着100名様に粗品をお渡しいたします。



※2/25(日)のみ

「うま味」のパネル展示

5大基本味のひとつである「うま味」についてのお話をパネルで展示します。

※英語・韓国語版あり

(資料提供：NPO法人うま味インフォメーションセンター)