

「めぐみちゃんメニューフェスタ」を実施しました！

本事業を、より広く多くの方に知っていただくために、平成26年7月27日（日曜日）に「めぐみちゃんメニューフェスタ」と題し、「ちびっこファーマー&シェフ'sキッチン(収穫・調理体験イベント)」と、「西東京マルシェ」を実施しました。

「第1回西東京マルシェ」

西東京マルシェでは、めぐみちゃんメニュー事業に参加する、商工業者と農業者の方々、計13店舗に出店していただき、市内外から訪れた来場者に、市内産の農産物や加工品を販売していただきました。



西東京市 めぐみちゃんメニューフェスタ
西東京マルシェ
 平成26年
 日時：7/27(日) 11:00～15:00
 会場：JA東京みらい 田無支店駐車場
 (田無町5丁目10番1号)

【周辺地図】

来場者にはめぐみちゃんオリジナルグッズをプレゼント！
 抽選者決定

「めぐみちゃんメニュー」事業に参加する農業者、商工業者の方には、新鮮な市内産の農産物や、市内農工業者の方から採れた加工品を販売します。

食べ歩きイベントも同時開催中！(7月29日～8月31日)

※主催：西東京市 生涯文化スポーツ部 産業振興課
 後援：めぐみちゃんメニュー事務局(食の事業者・株式会社マインドワン)
 〒200-8623 東京都武蔵野区三軒茶屋 1000号 10700



第2回西東京マルシェ

- 11月下旬開催予定
- 詳細は11/15号の西東京市報でご案内します。

「第1回ちびっこファーマー&シェフ'sキッチン」

当日は、最高気温34.5℃という夏晴れの中、西東京市在住の親子10組が参加し、マイクロバスでめぐみちゃんメニュー事業参加農業者さまの畑を訪問しました。

収穫体験終了後は、JA東京みらい田無支店にて、めぐみちゃんメニュー事業参加店である「PIZZERIA-EN」の八木澤店長を講師としてお招きし、収穫したばかりの農産物を使った、ピザの調理体験を実施しました。

採れたての新鮮な農産物を使った調理体験に、参加者からは、「地元の野菜を見直す良い機会になった」、「収穫から食べるまでの過程を子どもに体験させられて良かった」等の声があがり、1日を通して、参加者の笑顔があふれる賑やかなイベントとなりました。



第2回ちびっこファーマー

- 11/29(土)9:00～12:00
- 詳細は10/15号の西東京市報をご確認ください。



めぐみちゃんメニュー通信

《平成26年度 第1号》

平成26年度の「新しいめぐみちゃんメニュー」を大紹介！

Café Run & Happy

ひばりが丘北3-3-14 第2並木ビル3F
TEL : 042-439-3622



『おまかせランチ』

芝久保町・小林一哉さんの季節の野菜、
ひばりが丘北・本橋勇一さんのトマト・たまご、
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用！

レストランけんぞう

田無町6-16-13
TEL : 042-465-0300



『トマトファルシー』

田無町・村田新平さんのトマトと
夏野菜を使用！

溶岩窯のパン工房 グラスハーブ

田無町7-3-32 並木パレス1階B店舗
TEL : 042-467-7800



『元気な畑の夏野菜ピザ』

芝久保町・浜野祐次さんの
こどもピーマンなど夏野菜を使用！

「めぐみちゃんメニュー事業」とは・・・？

市内農産物を使用した飲食物を飲食店等の協力を得てメニュー化し、
農業振興を図るとともに、地域経済の活性化を促進することを目的に
平成25年度より開始された事業です。

居酒屋 魚ノ吉(とどきち)

保谷町3-20-4 2F
TEL : 042-465-4423



『朝採り野菜を使った4品目の前菜プレート』

北原町・大谷孝良さんの季節の野菜を使用！

チノス

谷戸町3-23-18 源庵ビル1階
TEL:042-423-1571



『スタミナみそつけめん』

柳沢・野口孝雄さんの
ブートジョロキア・ハバネロを使用！

PIZZERIA-EN

東町3-13-19 ソレイユ保谷2D-1B
TEL:042-439-9173



『ニクラファームのハーブを使った
自家製ソーセージのピスマルク』

南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用！

中国家庭料理 墨花居(ぼっかきよ)

田無町4-24-1 K-house3 1階
TEL : 042-451-8852



『新倉ファームのハーブとトマトのサラダ
～有機トマト Dressing～』

南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用！

武蔵野菓子工房

田無町4-29-5 K-house5 1階
TEL : 042-468-0218



『葡萄のモンブラン』

向台町・矢ヶ崎静代さんのぶどうを使用！



『和梨のオペラ』

中町・貫井正彦さんの保谷梨を使用！



『安納芋のモンブランショート』

下保谷・高田長司さんの安納芋を使用！



『和梨のシュークリーム』

中町・貫井正彦さんの保谷梨を使用！

※掲載しているメニューは、農産物の生産・収穫状況により提供できない場合がございます。
予めご了承ください。

※営業時間等の詳細は公式HPをご覧ください。 <http://farm-nishitokyo-city.jp>

<お問い合わせ先>

めぐみちゃんメニュー事務局 (委託業者: (株)マインドシェア)

TEL : 03-6823-1234 (受付時間 月・水・金曜日 10時～17時)

FAX : 03-5232-0586

MAIL : megumichanmenu@mindshare.co.jp

<主催> 西東京市 生活文化スポーツ部産業振興課