

流山市のレストランから、地元の旬野菜を使用したレシピをYouTubeライブとZoomミーティングでライブ配信。プロのひと工夫やつけ合わせ、アレンジなど余すことなく公開します。お店の味がうちで作れるかも。

森のマルシェキッチンフェスタ オンライン、はじまります。



YouTubeチャンネル登録はこちらから

YouTubeチャンネル: <https://www.youtube.com/channel/UCXcA65d4Gllrqng-aBQIDg>
Zoomミーティング: morinomarche.nagareyama@gmail.comまでメールにてお申込みください。配信日までにミーティングIDを送信します。(人数制限あり)

ライブ視聴者限定プレゼント



ライブ配信で発表するキーワードを記入してメールすると、抽選で毎回3名様に流山産の野菜と紹介した料理に合うワインのセットをプレゼント。また、全5回分のキーワードを集めた方の中から抽選で1名様にティファールの圧力鍋 クリプソ ミニット デュオ レッド 5.2Lをプレゼント。

11/21 土 そば懐石 あずみ野

10:00

配信レシピ

揚げたてを食べよう 旬の野菜とキノコのサクサクかき揚げ

閑静な住宅街に佇む古民家で豊かな緑に包まれながら手打ちそばと懐石料理をお楽しみ下さい。信州をたたえる蕎麦のさわやかな香り、染み渡るのと越し、その美味しさで豊かさをお届けします。大切なおもてなしに大小個室をご用意しております。個室をご利用の際は事前のご予約をお願い致します。慶び事や七五三、ご法事をはじめ、会食や接待にもご利用いただけます。また、皆様のイベントもお手伝いいたします。ホールとグランドピアノもあり、本格的なコンサートから、ピアノ・歌の発表会もできます。あずみ野では、常時絵画を飾っており、個展の開催等各種イベントのご相談も承ります。

あずみ野膳3,900円(税別)ほか



電話番号:04-7145-1222
住所:千葉県流山市野々下6-1041-2(駐車場台数:20台)
営業時間:昼の部/11:30~15:30
夜の部/17:30~21:00
定休日:木曜日
※祝日の場合は営業【ホームページ】
<http://na-azumino.com>

9/19 土 KIJICAFE

10:00

配信レシピ

ジンジャーソースで食べる 海南式ゆで鶏とキノコ入りチキンスープ

緑豊かな流山にはキジが住み着いています。そんなキジが来る畑でとれた新鮮な野菜を使い、シンガポールチキンカレーやバインミーサンドなど、アジアなお食事を現地のレシピでご提供しています。珈琲は自家焙煎してハンドドリップで淹れる、国内各地のクラフトビールの生が飲めるなど、珈琲もお食事もお新鮮さにこだわっています。小さなカフェですが、店主がデザインした店内は居心地が良く好評です。小さなお子様連れの方、おひとり様、シニアの方など様々な年齢層の方にきていただけるお店でありたい。地元の方がふらっと気軽に立ち寄れる場所を目指しています。

ベトナム風サンドイッチ「バインミー」860円(税込) シンガポールチキンカレー 1,200円(税込) ほか

電話番号:04-7161-4068
住所:千葉県流山市南流山4-5-1 コーポセキグチ101(※駐車場なし)
営業時間:11:00~18:00
定休日:日曜日、月曜日
【Instagram】
<https://www.instagram.com/kijicafe/>
【Facebook】
<https://www.facebook.com/KIJICAFE/>

12/12 土 ブラッスリーしんかわ

14:00

配信レシピ

しっとりトロトロ 牛バラ肉の赤ワイン煮込み

創業明治25年の老舗「新川」。旧館に2007年にオープンしました。直送の鮮魚、選び抜いた和牛、地元葛飾地区のオーガニック野菜等を中心とした西洋料理をご提供しております。西洋と和の融合を多く取り入れ、流山市発祥の白みりん等と食の要素を取り入れ、お箸でお召上がり頂く西洋料理店です。感染症予防対策の観点から、スペースを十分に取ながら営業しております。鮭割烹新川のような重をはじめ、ブラッスリーしんかわの和牛等を使った少し贅沢なテイクアウトメニューも数多く用意しております。

シェフのおまかせコース 6,050円(税込)ほか



電話番号:04-7196-7633
住所:千葉県流山市西深井805(駐車場台数:20台)
営業時間:ランチ/11:30~15:30
ディナー/17:30~22:00
定休日:月曜日
※臨時休業があるためホームページにてご確認ください。
【ホームページ】
<https://tabelog.com/chiba/A1203/A120305/12018373/>

10/10 土 央製パン堂

14:00

Chef 仙洞田恵子

配信レシピ

央(なか)カンパーニュで作る 茄子のタップナードとキノコの秋色サンド

流山市中に2015年にオープンした、小さなパン屋です。シンプルであることをコンセプトに、毎日食べても食べ飽きないシンプルなパン作りを心がけております。商品は、ハード系を中心とした食事パンをメインにしており、1日30種類のパンをご用意しております。

バゲット・トラディション 310円
央・カンパーニュ 860円
食パン 285円
クロワッサン 195円
パン・オ・ショコラ 235円
ほか
※すべて税込

電話番号:04-7150-2066
住所:千葉県流山市中307-3(駐車場台数3台)
営業時間:9:00~15:00
定休日:日曜日、月曜日
※臨時休業があるためホームページにてご確認ください。
【ホームページ】
<https://nakaseipando.com/>

さとうえみ presents これやってみシリーズ



もやしを茹でる時は 水から。やってみ。

美味しく作ってくれてありがとう。美味しく食べてくれてありがとう。そんなコミュニケーションが毎日を彩るとハッピーです。生産者の方々が大切に育てた美味しい野菜を、大切にいただく、素材を活かすシンプルな料理をご紹介しますので、気軽にできる「料理のひと工夫」を楽しんでみてください。やってみたよ、こんな風にアレンジしたよ、家族が喜んでくれたよ、など、コメントいただけるとうれしいです!

大阪府生まれ。洋菓子店勤務を経て料理講師歴約16年。食を通じたコミュニケーションが生まれること、誰かを喜ばせたいと思う気持ちが伝播することが好きで、料理講師、レシピ提供、商品開発をしています。
【ホームページ】<https://www.sato-emi.com>

10/2、10/23、11/13、12/4 全4回YouTubeで配信

※「これやってみシリーズ」は通常の動画配信です。ライブ配信ではないので、上記日付以降はいつでも視聴できます。

10/31 土 灯環

9:30

配信レシピ

カラダよろこぶ!みんながよろこぶ!! 秋野菜とチキンの塩麹キッシュ

老舗寝具店笹屋の土蔵を改装したカフェとギャラリー。2012年にオープンした後、蔵は国の登録有形文化財となりました。お店では地元の食材や靴のものをを使ったランチ、流山特産のみりんを使ったスイーツ、季節のケーキデザートなどをご用意しています。五感に語りかける非日常空間~手仕事のぬくもりと天然素材の心地よさを伝える~がコンセプト。特に店主が長年愛好している笠間、益子の作家手作りの器はメニューに使用するほか、店内でお買い求め頂くこともできます。また蔵の趣きたっぷりの二階ギャラリーでは作品展、コンサート、ワークショップなどの多彩なイベントを不定期で開催しています。

おまかせデリプレート ドリンク付き1,400円(税込) ほか

電話番号:04-7158-0221
住所:千葉県流山市流山1-155(駐車場台数6台)
営業時間:10:30~17:30
定休日:火曜日、水曜日
※祝祭日の場合営業。代休あり。
【ホームページ】
<https://kuratowa.com/>

全体監修 河田 安津子

Nagareyama Wine Club 主宰
日本ソムリエ協会 ワインエキスパート
フードコーディネーター

IT企業勤務の傍らワインエキスパート取得後、フードコーディネートを学び独立。育児をしながらワインと潤いある生活をコンセプトに、地域で人と人を繋ぎあがる居場所を造るべく、ワイン講座等イベントの実施、レシピ開発、執筆活動中。二児の母。
【ホームページ】
<https://www.atsuko-kawada.com/>

トント、ザーザー、ジュージュー キッチンが大好きです。毎日の料理はとて大変ですがご飯は元気の素。食べなくちゃ始まりません。私はそこにワインを添えてちょっと酔ったりもしながら楽しみ、日々元気をもらっています。

今日は流山の野菜で元気をいただきましょう。そして是非この放送をご覧ください。プロの料理人の方々がレシピとコツを惜しみなく教えてください。自分で作ったとびきり美味しいお料理を召し上がってください。ワインも是非。この野菜美味しい!このお店に行ってみたいね、今度は別の材料でアレンジしてみようかな、こんなワインも飲んでみたい。少しでも多くの食卓に「美味しいね」という笑顔と語り合いが生まれることを願っています。

