

gomacro

マルシェ 2017



楽しく知って・美味しく食べる

“牛蒡”と“ごま”で免疫力アップ！ランチ会

2017年は毎月開催！

未来ある子どもたちと、育てるお母さんを守る。

ゴマクロマルシェは、「食」や「環境」への想いに共感できる企業や農家さん、料理家さんと一緒に開催するワークショップと、お料理とお買い物を楽しめる美味しい1日です！

次回開催

3月26日 日 11:00-16:00

参加無料 | 雨天決行



美味しい！コラボワークショップ

今月のコラボ 参加費 2,000円

“牛蒡”と“ごま”で免疫力アップ！

座学『お野菜と土壌・微生物の関係』

ゲストスピーカー

京都・一乗寺の八百屋『musubi-ya』さん

【牛蒡とごまのランチ】

- ・牛蒡とごまの炊き込みごはん
- ・練りごまたたき牛蒡
- ・牛蒡と旬野菜のかき揚げ
- ・牛蒡のポタージュ
- ・胡麻佃煮

お申込み方法 gomacro salon ホームページの「イベントスケジュールページ」よりお申込みください！

<http://gomacro.resv.jp/>

ごまと野菜をたっぷり楽しむ1日

マルシェの日は
特別MENU

全てのお料理に化学調味料などの添加物は一切使用しておりません。

卵・乳製品などの動物性食材と白砂糖不使用です。



1day 山田カレー

ピッコロモンド・ヤマダの水曜限定

山田カレーがゴマクロサロンへ出張！



京都・白川のmusubi-yaさんの直売コーナー



gomacro マルシェは毎月第4日曜日に開催予定！

烏丸御池より西へ徒歩約3分！！



gomacro Salon



Gomacro (ゴマクロ)



gomacro_salon

TEL 075-257-5096 <http://www.gomacro.jp/>

京都市中京区神明町 67-3 (営業時間) 11時～19時 (定休日) 毎週月曜日と第2・4火曜日

gomacro Salon は山田製油が企画・運営しています <http://www.henko.co.jp/>



主に京都や滋賀で丁寧に栽培された野菜を販売されている musubi-yaさん。

取り扱うお野菜は土づくりを大切に、微生物が最大限に力を発揮できる環境を作り、農薬や化成肥料は一切使用していない農園さんのものばかり。

子どもたちに、大切な人に食べてもらいたい安心なお野菜と gomacroのお料理がコラボ☆

お野菜を楽しく知って、美味しく食べるイベントです。

■免疫力アップ！お料理&ランチ会■

使用するのは北海道・常呂産の自然栽培牛蒡。

保存方法は？どんな調理方法があるの？

なども交えながらデモンストレーション形式の

お料理教室を開催！



■お野菜販売■

味が濃く香りも強い！と評判のmusubi-yaさんセレクトのお野菜販売。

直売ならではの！の美味しい食べ方を伝授します☆

お申込み方法

gomacro salon ホームページの「イベントスケジュールページ」よりお申込みください！

<http://gomacro.resv.jp/>



地下鉄烏丸線・東西線「烏丸御池」駅 4-1出口より徒歩約3分

