



FARMERS MARKET

● FARMER ● GOODS ● FOOD



加地農園
 兵庫県猪名川
 長年、無農薬・有機肥料で少量多品目栽培しています。冬野菜、焼き芋や奥さんの手作り米粉スイーツ等。

ほたる農園、いろは農園、松岡農園
 兵庫県猪名川
 無農薬・有機肥料で少量多品目栽培。みんなで協力し合いながら野菜作りに励んでいます。

山口農園
 奈良県生駒郡
 無農薬・有機にこだわっています。れんこん、お米、白菜、大根、キャベツなど冬野菜をたくさんもっていきます。

林農園
 和歌山県
 減農薬・有機肥料で野菜づくりを行っています。HareBareで人気のなす、水ナス農家さん。当日は玉ねぎを販売します。

山田農園
 鳥取県
 大和肥料の有機資材でおいしく育てています。無農薬で様々な珍しい野菜を栽培しています。さつまいも、ごぼう、かぶ、お米など

eminini organic farm
 奈良県生駒郡
 農薬や化学肥料を使用せず草や緑肥のすき込みによる微生物と多様化を軸に土づくりを行っています。全て固定種を選定します。野菜を通じて食卓に笑顔を。

梅津農園
 兵庫県猪名川
 長年、無農薬・有機肥料で少量多品目栽培しています。当日は野菜と魚をもってきます。

農粹つかさ庵
 広島県大崎上島
 農薬・化学肥料不使用。微生物を活かした土壌作りをしています。ブルーベリー、みかんジュースなど

炭育ち 池上農園
 兵庫県神戸西区
 電子技術・新スチーム農法を活用した有機JAS野菜を拡大中。微生物や草との共存。栄養価や抗酸化能が高い野菜づくり

森田農園
 兵庫県豊岡市
 無農薬、減農薬、大和肥料の有機資材を使っています。里芋や大根、白菜など冬野菜をたくさんもっていきます。

善助
 京都府京丹後
 農薬・化学肥料不使用。微生物とにがりを使用した自然農法。海水を煮込み手塩にかけて造りました。海塩、塩にんにく、黒にんにく、焼とり、ビールなど

ラブラール美作
 岡山県北部
 わたしたちは農薬・化学肥料を使わない、持続可能な農業を行っている小農(小さな規模の農家)の集まりです。焼き芋の販売します！

Eecoベジブルたぬき畑
 滋賀県
 10年間以上農薬・化学肥料不使用。栽培野菜は大和肥料の有機肥料のみ使用。豆類(大豆、青大豆、黒豆、小豆)などHareBareで豆の炊き方講座やりますよ

杭瀬福成園
 EMぼかし、EM石けん、さをり陶芸、クッキー、染め物などの商品も1つ1つ手作りして丁寧に作っております。

トータス
 徳島伝統文化の天然藍の自社栽培・染色など、ヒトと自然にやさしいモノ作りを実践・発信しています。

Yup!Garden
 多肉植物やハーブの寄せ植え。当日は選んで頂いた多肉植物やハーブをその場で即興で作らせて頂きます。お家で眠っている15cm以内の植木鉢や食器を持参いただいたものに植えるのも可能です！

はい元気サロンまるみ尼崎本店
 「食改善」で真の健康をお届けします。当日は、玄米酵素HI・GENKI、お茶、塩、砂糖などをもってきます。

yaggi食堂
 HareBareと同じ道沿いのカフェ&カジュアルバー。オーガニック野菜を使ったオーガニックカレーでフェスタ感増し増しです！

野菜とごはん*fika
 卵、乳製品、白砂糖、動物性原料不使用の身体に優しいごはんとおやつのお店です。一押し商品をいろいろ販売いたします！酵素玄米お弁当、焼き菓子など

おかずのやまもとや
 全てがオーガニックではありませんが、選べるなら安全なもの、身体に負担の少ないものを…の思いでからだにやさしいごはん作りをしています。お弁当、ジャム、スコーンなど

BAR MASH
 できる限りのオーガニックとできる限りのエコを取り入れた流しのカレー屋です。無農薬玄米を使ったターメリックライス。Spiceで作ったカレーはシンプルで味わい深い飽きないおかわりできるカレーです。

bread market やさしい風
 尼崎潮江にあるパン屋breadmarketやさしい風です。毎日心を込めて焼きたてのパンをご用意しています。この日だけ特別パンもご用意します。

uraniwa coffee
 KABUKIMONO VILLAGE - 集落の入り口付近にある隠れ家的なCOFFEE店。自家焙煎にもこだわり、良質な豆をふんだんに使った濃厚な味わいのブレンドコーヒーをお得な値段で提供しています。

cobotobakery
 つながりある農家さんから無農薬の小麦を仕入れ、この小麦を石臼で自家製粉し、自家製の発酵種を作り、時間をかけてパンを作り上げています。小麦と発酵種特有の旨味が感じられ、健康になるようなパン作りを目指しています。

eneepée
 武庫之荘にある、70年代アメリカをイメージした自家製にこだわったお料理を提供するお店です。手作りのパンズと野菜たっぷりのソースで食べるハンバーガーは絶品ですよ！

ノウムベーカーリー
 卵、イースト不使用。ポストハーベストの心配のない熊本県産小麦「南のめぐみ」を使い、自家製の有機レーズン酵母を長年発酵させています。副材料にも健康と安全に配慮した材料を選んでいきます。

せと果
 物語とたのしむ季節のごはん。口にする食べものの作り手さんのことや、栄養のことをごはんやおやつを通してお伝えします。家族みんなで食べてほしいから、無添加でできるだけシンプルな材料でお作りしています。