



おもてさんどういちば・でん

表参道市場 伝

<http://www.omotesandoichiba-den.com/>

DEN

表参道市場・伝とは 伝えるべきことを、伝えるための市場
“どのような生産者が、どのような思いで、どのようにして作っているか”を
消費者の方に伝え、消費者の方がご自身にとっての“良いもの”を見つけていただける場所

11月10日(火)
オープン!

青屋 なかだちや たしかな いのちある食をお届けいたします。



いつから野菜は米は味が無くなり いつから野菜は皆同じ野菜になったのか。人と野菜、米 動植物と土は共生していました。野菜嫌いのこどもたちがたくさんいます、野菜に味が栄養がないのです
こどもたちは敏感に感じます。家庭で毎日食卓を彩る野菜たち。
本当においしい野菜をつくったり、おいしい本当の野菜を選んでゆきましょう。
いのちの根源である種は食は今、危機的状況にあります。
選ぶことで多くのことが変わります、野菜、米は私たちを支えてくれます



できること。えらぼう いのちある たべものを
こどもたちのために 青屋はいのちある野菜を米を 食を お届けいたします

有機・低農薬野菜、無添加食品・食材のセレクトショップです。

わったい菜

いま、「国産」「有機」「低農薬」「無添加」などをキーワードとして、安心して口にすることのできる食品に、消費者の関心が集まっています。わったい菜で取り扱う商品はすべて、わったい菜の代表であり、バイヤーでもある徳本修一が日々鳥取県内を走り回り、生産現場に足を運び、生産者様と語り合い、食したうえで選定しています。選定基準の大切な要素の

ひとつは「自分の子どもに、自分の大切な人たちにも食べさせたい」、そう心から思えるものであるかどうか、です。また、商品はすべて「国産」「有機・低農薬野菜」「無添加」の食品・食材で、一般市場では手にするのが難しいものを中心に選定しています。
わったい菜では、ひとつひとつ、確かなものだけを皆様にご提案していきたいと思っています。



東京 PROduce

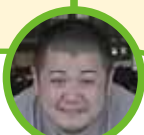
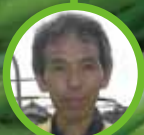
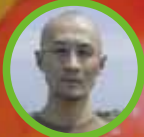
実は実話の「東京モノづくり」。
東京の農林水産物、加工品、アートなど
“モノづくり”の継続的な発展を目指す
東京PROduce。「えっ、こんなモノが
東京で?」「ウソでしょう?、東京で
つくっているわけないよ!」という
知られざる逸品をご紹介します。

ロゴマークの意味は、3つのPRO
「PROfessional」が創る、「PROduct」を
「PROduce」する。ご期待ください。

オモサンの駅

全国に900ヶ所以上ある道の駅。
ところが、ここ東京には道の駅が
ひとつしかありません(八王子滝山)。
そんな東京在住の方々のために、
全国の道の駅から
選りすぐりの商品をセレクト。
商品購入をきっかけに、
全国の道の駅とのご縁が
生まれることを願う、
オモサンの駅です。

青果・生鮮の常設売り場と
週替わりの催事との二本立てにて、
農林水産物、加工品、雑貨などの
展示販売を行います。
あなたにとって
「こだわられるモノ」が見つかる
それが表参道市場・伝の願いです。



※使用している写真は全てイメージです



年中無休
11:00~19:00

問い合わせ先
〒107-0061
東京都港区北青山3-10-15
tel 03-5937-4342
mail info@omotesandoichiba-den.com

