



生産者が

2025年9月
デポー越谷

デポー越谷にやってきました！

日東珈琲

鶴見亮さん



店内はコーヒーの香りに包まれ
お馴染みのコーヒーの淹れ方レクチャーも♪
出廻らしとの飲み比べもさせていただき、淹れ方で美味しさを左右することも改めて実感！

気候変動による干ばつで今までの農家さんがコーヒー豆を作れなくなったお話も聞きました。今、このコーヒーを飲めることに感謝し未来を考える時間にもなりました。

コーミ

田中美千雄さん



トマトケチャップでつくる王道！

ポークチャップと牡蠣味調味料で

簡単バーニャカウダを試食♪

素材がいいので間違いなしの美味しさです

また、砂糖を使わないトマトとマスカットの

ケチャップやトマトベースをそのまま味見。

ケチャップ以外の調味料も使いこなして

楽しもうと改めて思いました！

新生酪農

八木沢純さん



丁寧なお話

ビック○ックを食べよう！と題して
麴パン(米粉100%添加物不使用)
の上に！ほうきね牛の合挽肉まんま焼きパテをの
っけて最高に絶品なハンバーガー🍔をいただきました
👏未来のパンについてもお話があり
荒木節炸裂の交流会でした!!



●パステライズド牛乳●ノンホモ牛乳

●低脂肪牛乳の“飲み比べ”と

“レンネット実験”で、パステライズド牛乳が
お腹の中で消化酵素と混ざり、プリン状に固まり、
ゆっくりと消化されることを

見せていただきました★★

72度15秒殺菌がどんな良さがあるのか、

風味を味わっていただき

目でも学ばせていただくのは貴重な体験でした！

味輝

荒木和樹さん



2025年10月
デポー越谷

生産者が デポー越谷にやってくる

生活クラブの消費材って、一般品とどう違う？
生産者に直接聞いてみよう!!

10/7 (火)



米粉のパン、ミックス粉

10:30～13:00

フィットアンドリカバリー

学習会

13:00～
13:30

10/14 (火)



贅沢メープル詰め合わせ

13:00～17:00

プレスオールターナティブ

学習会

13:00～
13:30

10/18 (土)

うなぎ蒲焼実演販売

静岡うなぎ漁協



10:30～14:00

葛そうめん
胡麻とうふ入り善哉

坂利農装麺所



10/19 (日)

ファーマーズマンゴー & 南高黄熟梅ドリンク



10:30～14:00

西日本ファーマーズユニオン/王隠堂農園

10/26 (日)

米粉のバームクーヘン

10:30～13:00

ミサワ食品



10/31 (金)

いくら醤油漬け他

14:00～16:00

北海道漁連



学習会

14:30～
15:00

デポー 越谷

越谷市南越谷1-2904-3

10:30～19:00 水曜定休

P:8台 ※停められない場合は有料駐車場をご利用ください。
200円のお買物券で還元します