

2017年6月21日(水曜日)の**下野新聞**に
きらむぎ食マルシェについて紹介されました!

素材こだわわる食マルシェ

民間の「道の駅」目指す

【那須塩原】長期保存可能な「パンの缶詰」で知られる東小屋の「パン・アキモト」(秋元義彦社長)は25日、同社の石窯パン工房「きらむぎ」敷地内で、地域の自然食やハンドメイドなど素材にこだわる店舗を集めた「第1回きらむぎ食マルシェ」を開く。今後は定期的に月1、2回開催する方針で、将来的には賛同する店舗を増やし、常態的に複数の店舗が集う「道の駅」的なマルシェの実現」を視野に入れる。

「きらむぎ」開業3周年、アキモト創業70周年を記念した企画の一環で、売り上げの一部を社会貢献に使う。

マルシェには、那須高原の花から自然採蜜したはちみつを扱う「Bees Labo」や牧

那須塩原 25日に「パン・アキモト」

草づくりから乳製品づくりを手掛ける「千本松牧場」、創業200年の老舗こんにやく店「大島屋」など、健康志向にこだわる9店舗が出店予定。

将来的には参加店舗と開催頻度を増やし、主催団体も複数の店からなる実行委やNPO法人化などを検討。観光案内拠点や足湯など、多くの機能を備えた「道の駅」化を目指すという。秋元社長は「大きな目標への第一歩になる。大勢の人に来てほしい」と話す。

マルシェは午前10時～午後4時。次回は7月30日開催予定。今月21～25日は「きらむぎ」内でパンの新製品や懐かしい復刻パンなども販売する。問パン・アキモト02287・65・3351。
(石田聡)