

Le Café de Pomme

現在実施している取組

- ・ 地域密着型マルシェ「MARCHE de POMME」の開催

2025年2月より、毎月第3木曜日に船橋市宮本の店舗前で開催。船橋漁港の鮮魚や地元農家の野菜など、千葉県産の食材を中心に販売し、シェフによるワンポイント料理レッスンや生産者トークを通じて、“食べる・学ぶ・つながる”マルシェを開催。

- ・ 船橋漁港 大平丸、司丸との継続的な連携

2004年のオープン以来、船橋漁港で水揚げされた鮮魚を使用。旬の美味しさを伝えている。またサメやコノシロなど一般には馴染みの薄い魚の美味しさを発信し、新たな魚の食文化の提案を続けている。

船橋で開催される朝市（ふなばし漁港朝市、ふなばし朝市）で漁港の魚を使用したポテトサラダやパネを販売。PRに努めています。

今後実施予定の取組

- ・ 地産地消のさらなる推進

MARCHE de POMMEを通じ、千葉県全域の生産者や漁業関係者とのネットワークを広げ、生産者・消費者・飲食店のつながりを強化していく。

- ・ 食育・地域交流の強化

「コノ知ろーず」との連携を図り、子ども向けの料理教室や、漁港ツアー、食文化講座などを通して、次世代への“地元の食の魅力”の継承を目指す。

- ・ 環境・持続可能な食の取り組み

地域資源を無駄なく活かしたメニュー開発や加工品製造を進め、「食を通じた持続可能な地域づくり」を実現していく。

<https://cafe-pomme.jp/>

