

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI

お宝発見 マルシェ

秋の旬なつぷり
特製フレンチ&ドリンクも
ミストクレープアウト!

in あちてらす倉敷

2022

11/

8 - 10

TUE

THU

11:00

15:00

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI
お宝発見
マルシェ

秋の旬なつぷりも
特製フレンチ&ドリンクも
ミストクレープアウト!

in あちてらす倉敷

2022
11/8 — 10
TUE THU
11:00 — 15:00

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI
お宝発見
マルシェ
in あちてらす倉敷

2022 11/8 - 10
TUE THU
11:00 - 15:00

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

特製フレンチ&ドリンクも
ラストオーダーアウト!

秋の旬なつぷりも

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

The poster is a colorful collage centered around autumn food and community events. At the top left, there's a string of purple and yellow grapes. Below it, a bowl of ramen with chopsticks. In the center, the word "KURASHIKI" is written in a stylized font above a pair of glasses. The main title "お宝発見 マルシェ" (Treasure Discovery Marche) is prominently displayed in large, bold Japanese characters. To the right of the title is a circular stamp that says "2022 秋 AUTUMN". Below the title, the text "in あちてらす倉敷" (in Achiterasu Kurashiki) is written in a playful, rounded font. The dates "2022 11/8 - 10" are shown, with "TUE" under the 8th and "THU" under the 10th. Time slots "11:00 - 15:00" are indicated. The location "あちてらす倉敷 オープンスペース (JR倉敷駅から徒歩約5分)" (Achiterasu Kurashiki Open Space, about 5 minutes walk from JR Kurashiki Station) is provided. Various food items are illustrated around the central text: a bowl of curry, a bowl of soup, a bowl of rice, a bowl of fried chicken, a bowl of spaghetti, a bowl of salad, a bowl of fruit, a bowl of bread, a bowl of drink, a bowl of dessert, a bowl of snack, a bowl of treat, a bowl of candy, a bowl of ice cream, a bowl of cake, a bowl of pie, a bowl of tart, a bowl of cookie, a bowl of biscuit, a bowl of cracker, a bowl of nut, a bowl of seed, a bowl of fruit, a bowl of vegetable, a bowl of meat, a bowl of fish, a bowl of egg, a bowl of cheese, a bowl of mushroom, a bowl of tomato, a bowl of onion, a bowl of garlic, a bowl of pepper, a bowl of herb, a bowl of spice, a bowl of oil, a bowl of vinegar, a bowl of sauce, a bowl of dressing, a bowl of marinade, a bowl of glaze, a bowl of batter, a bowl of dough, a bowl of flour, a bowl of sugar, a bowl of salt, a bowl of yeast, a bowl of baking powder, a bowl of baking soda, a bowl of vanilla extract, a bowl of almond extract, a bowl of lemon juice, a bowl of lime juice, a bowl of orange juice, a bowl of grapefruit juice, a bowl of pineapple juice, a bowl of mango juice, a bowl of peach juice, a bowl of cherry juice, a bowl of strawberry juice, a bowl of raspberry juice, a bowl of blueberry juice, a bowl of blackberry juice, a bowl of elderberry juice, a bowl of pomegranate juice, a bowl of kiwi juice, a bowl of guava juice, a bowl of passion fruit juice, a bowl of dragon fruit juice, a bowl of jackfruit juice, a bowl of durian juice, a bowl of rambutan juice, a bowl of lychee juice, a bowl of mandarin orange juice, a bowl of tangerine juice, a bowl of Clementine juice, a bowl of Satsuma juice, a bowl of Fuyu persimmon juice, a bowl of Hachiya persimmon juice, a bowl of Buri persimmon juice, a bowl of Shokado persimmon juice, a bowl of Nishikita persimmon juice, a bowl of Katsukawa persimmon juice, a bowl of Tsurumaru persimmon juice, a bowl of Yamanashi persimmon juice, a bowl of Aomori persimmon juice, a bowl of Iwate persimmon juice, a bowl of Miyagi persimmon juice, a bowl of Akita persimmon juice, a bowl of Yamagata persimmon juice, a bowl of Fukushima persimmon juice, a bowl of Ibaraki persimmon juice, a bowl of Tochigi persimmon juice, a bowl of Gunma persimmon juice, a bowl of Saitama persimmon juice, a bowl of Chiba persimmon juice, a bowl of Tokyo persimmon juice, a bowl of Kanagawa persimmon juice, a bowl of Yokohama persimmon juice, a bowl of Kawasaki persimmon juice, a bowl of Maebashi persimmon juice, a bowl of Utsunomiya persimmon juice, a bowl of Maeda persimmon juice, a bowl of Niigata persimmon juice, a bowl of Toyama persimmon juice, a bowl of Ishikawa persimmon juice, a bowl of Fukui persimmon juice, a bowl of Shiga persimmon juice, a bowl of Kyoto persimmon juice, a bowl of Osaka persimmon juice, a bowl of Hyogo persimmon juice, a bowl of Setouchi persimmon juice, a bowl of Tokai persimmon juice, a bowl of Tohoku persimmon juice, a bowl of Hokkaido persimmon juice, a bowl of Japan persimmon juice. At the bottom, there are illustrations of a food stand, a person walking a dog, a car, and a group of people. The footer contains the organizing information: "主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市" (Organized by Kurashiki Chamber of Commerce and Industry, Co-organized by Kurashiki Machizukuri Co., Ltd., Sponsored by Kurashiki City).

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI

お宝発見 マルシェ

in あちてらす倉敷

2022
11/8 — 10
TUE THU

11:00
—
15:00

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI
お宝発見
マルシェ
in あちてらす倉敷

2022 秋 AUTUMN

2022 11/8 - 10 11:00 - 15:00
TUE THU

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

特製フレンチ&ドリンクも
ラストオーダーアウト!

秋の旬たっぷり
ライクアップアウト!

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷市立ち上がろう!「まち活」応援事業

KURASHIKI

お宝発見 マルシェ

秋の旬なつぷり
特製フレンチ&ドリンクも
ミストクレープアウト!

in あちてらす倉敷

2022

11/

8 - 10

TUE

THU

11:00

15:00

あちてらす倉敷 オープンスペース
(JR倉敷駅から徒歩約5分)

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

食欲の秋だからこそ、岡山の地元グルメで普段のランチを少し贅沢にしませんか？
秋の食材を使った旬メニューを看板に、他にも各店舗自慢のおいしいグルメ・お弁当・スイーツなどが並び盛りだくさんの3日間！是非あちてらす倉敷に足を運んで、お気に入りグルメを発見してください。

イチオシ
旬
メニュー

まだ知らない岡山の魅力なお店を

清水白桃入千屋牛スジカレー

8
TUE
10
THU



700円
ミニ 350円

新見市の千屋牛スジ肉に、チャツネは総社市の清水白桃 お米は総社市のきぬむすめのこだわりカレー。秋野菜のフライドチップスをトッピング。

Mamma-mia!!

📍 移動販売のため、SNS から出店情報をご覧ください。

店舗を持たずイベントで千屋牛スジカレーの販売をしています。地産地消を考え岡山県産の食材を使用。チャツネ、ブイヨン等も手作りで時間をかけています。

Instagram @casablanca_miu

マサラチャ

8
TUE
9
WED



450円

旬メニューを引き立てる、スパイシーなアロマが絶妙なこだわりの煮出しミルクティー。ホットでテイクアウトいただけます。当日は茶葉&ティーバッグも販売。

JAZZ & TEA

📍 倉敷市上東 309-1 ☎070-3782-1238

お茶の世界をもっと自由に学び、癒され、楽しんで欲しい。そんな願いを込めたJAZZ & TEA。ジャズの名曲をお茶で表現したオリジナルブレンドティーを70種類作成・販売しております。

Webサイト https://jtea.jp/

Instagram @jazzandtea_official

人気No.1とり唐揚げ弁当

9
WED



600円

ビタミンEが豊富な肥料で飼育したとりと、副菜に、秋の岡山県産お野菜を使用した当店人気 No1のお弁当です。

マミズ・コーデリセントラルキッチン

📍 倉敷市中島 1380-3 ☎050-3615-8331

お昼限定の食べ放題バイキング、お弁当のイトイン、テイクアウトを行っています。経験を積んだ料理長、ベテランスタッフによる愛情のこもった手作り商品です。

Webサイト https://mamis-codeli.owst.jp

Instagram @mamis_codeli

秋のタコス

9
WED
10
THU



地産地消を目指して高梁川地域の国産肉とキノコを使ったメキシコ料理のタコス販売！

SOLO Cafe

📍 笠岡市カプト南町 245-5

国産肉を使ったキッチンカーで作るハンバーガーのお店。見た目と美味しさにこだわったドリンクも自慢です。

Instagram @soloburgerstand

牛乳マッシュルームとポルチーニ茸の
トマトソースパスタ

10
THU



800円

岡山産マッシュルームとイタリア産ポルチーニ茸とベーコンをふんだんに使ったトマトソースです。キノコの香りをお楽しみください。

レストラン アラメゾン

📍 岡山市北区山下 2-6-11 ☎086-238-6838

自社生産の生パスタに、農家から直接仕入れた野菜をふんだんに使ったフレンチ仕込みのソースで本場の生パスタの味を提供しております。是非ご賞味ください。

Webサイト https://a-la-maison.jp/

Instagram @a_la_maison_kawakami

おもいボール

10
THU



400円

お芋の餡をタビオカ粉で包んで揚げたモチモチ食感のドーナツ！優しい甘さの秋らしいお芋のスイーツです。

TapTec

📍 イベント限定出店のため、なかなか出会うことができないレア店舗！この機会をお見逃しなく！

手軽に食べられるチキンスティックと沢山あるおかずから好きな物を選んで作るオリジナルの丼を販売。楽しみ方は十人十色！

8
TUE

かぼちゃパン 180円

北海道産えびすかぼちゃを使用したクリームを包み込み、ビスケット生地で覆った、見た目もかぼちゃそのままメロンパン。

そよ風の麦畑

📍 倉敷市沖新町 23-1 ☎086-425-0777

住宅街の中にあるパン屋さん。メロンパン・サンドイッチ・ピザ・ねこくま食パンが人気。移動販売やバザー・イベント等への配達も承っております。

Instagram @soyofengno

8
TUE

季節の旬の魚弁当

旬のお魚を使用したお弁当、お昼にピッタリの一品です。

創菜 style だべー。

📍 倉敷市西阿知町 582-5 ☎086-466-3393

倉敷西阿知のお弁当屋 創菜 style だべー。です。手作りのおかずやお弁当、井ぶりなどの料理を日替りで作って販売しています。

Instagram @dabe2k

8
TUE
10
THU

カボチャのスープ
ドイツパン等

スープ 550円 ドイツ 300円

旬のカボチャを使用したスープ！寒い時期にホットと暖まる一品です。

MARE

📍 岡山市北区奉還町 2-19-18

奉還町で【スムージーカフェ】をしています！皆様に安心して飲んでいただきたくて、木次牛乳、てんさい糖など、食材にもこだわります。スープランチも始めました！

Instagram @mare_juicestand

9
WED

秋の
モンブランパフェ

クリームたっぷりのご褒美パフェ！

harley

📍 キッチンカー移動販売のため、SNS から出店情報をご覧ください。

『いつもの日常にちょっとしたご褒美を』岡山を中心にオレンジ色のキッチンカーでパフェ & ドリンク販売しています。

Instagram @harley_gohoubi

●内容は変更になる場合がございます。 ●当日はマスク着用の上ご参加ください。
●荒天の場合は中止になる場合がございます。 ●詳しくは倉敷商工会議所 Web サイトをご覧ください。

主催：倉敷商工会議所 共催：倉敷まちづくり(株) 後援：倉敷市

倉敷商工会議所 Webサイト

