

FOODEVER

# つるおか・ ふうど マルシェ

2026  
10.10 (土)  
10:00-14:00

フーデバー  
マリカ東館1階 FOODEVER  
(鶴岡市末広町3-1)

2026年度  
Vol.  
3

鶴岡駅の目の前  
徒歩1分

つるおか在来作物「カラトリイモ」の簡単スイーツ作り &  
秋の「おいしい」に出会えるマルシェを開催!

体験  
要予約



予約制 所要時間90分

つるおか在来作物

※画像はイメージです

## カラトリイモ餡のお団子作り

大人気の菓子店「つちとね」の高見尚子さんに教わるスイーツ作り♪

水苗代栽培と畑栽培の2種類のカラトリイモを使います。栽培方法の違いで味や食感はどう違うのか!?  
食べ比べながらその違いを楽しみましょう。数少ない水苗代栽培を続ける生産者さんのお話も!

茹でたカラトリイモの  
食べ比べもするよー!

参加費  
1,000  
円

時 間 [第1回] 10:00~11:30 [第2回] 12:30~14:00

講 師 つちとね 高見 尚子さん(鶴岡ふうどガイド)

定 員 各回15名程度 ※当日空枠がある場合のみ飛び込み参加可能(材料がなくなり次第終了)

申 込 9/16(水) 9:00から受付(締切:9/30(水)) お申込みはこちら▶

Google フォーム



販売

産直あぐり

カラトリイモなどの地元野菜、加工品 など

ふるさとむら宝谷

宝谷そば、そば粉クッキー など

CAFE DIEM (カフェジエム)

カラトリイモのバインミー

MEGLI A DOLCE (メグリアドルチェ)

カラトリイモのモンブラン

つちとね

焼き菓子、蒸しパン など

遠州屋

練り切り、秋の和菓子 など

oto.(オト)

ハンドメイドグラノーラ など

次回(Vol.4)は11月15日(日)に開催予定です

※内容は変更になる場合がございます。



WEBサイト



Instagram

◀ 最新情報はこちらをチェック!

主催・問合せ | 鶴岡食文化創造都市推進協議会

☎0235-35-1185(平日8:30-17:15)



食文化創造都市

鶴 岡

City of Gastronomy  
TSURUOKA



お車でお越しの方は  
マリカ立体駐車場を  
ご利用ください  
[3時間無料]