

てしごと マルシェ



2021年12月4日(土)・5日(日) 10:00-16:00

※荒天の場合は開催中止、または開催時間を変更する場合がございます。

てしごとを暮らしのワンシーンに。

『てしごとマルシェ』開催!

便利な暮らしの中で、私たちは様々な作り手のものを『買う』ことで生活しています。でも、『つくる』ことや『なおす』ことももっとできるはず。好きなものを自由につくったり、お気に入りのものをなおしたり。誰だって、一人前の作り手になれるのです。みんなが『作り手』になること。そんな暮らしが広まること。そんなきっかけの場所になることを目指して、てしごとマルシェを開催致します。

コンテンツ 詳細は裏面をご覧ください

てしごとマルシェ

『てしごと』へのこだわりを持った作り手たちが集まるマルシェ。

ワークショップ

家族みんなで楽しめる、この時期にぴったりなワークショップ・クラフトのワークショップなど。

フード「自然のレストラン」

KURKKU FIELDSの食の作り手が集まる『自然のレストラン』。

KURKKU FIELDS 常設店舗 営業時間 10:00-17:00

DINING (L.O:16:00) 農場のあらゆる美味しさを堪能できる場内唯一のイートインスペース。

MILKSTAND ミルクスタンド ブラウンスイス牛の搾りたてミルクや、軽食をテイクアウトで販売。

CHARCUTERIE シャルクトリー 猪や鹿などをソーセージやバテなどさまざまなメニューで調理。

BAKERY ベーカリー 農場の野菜やハーブ、ソーセージなどを使った自家製天然酵母のパン。

CHIFFON シフォン 農場のたまごとミルクを使って丁寧に焼き上げたシフォンケーキ。

CENTER HOUSE CAFE センターハウスカフェ 飲み物やスイーツを楽しめるカフェ。

KURKKU FIELDS MAP



CATEGORY GUIDE

- トイレ
- 優先トイレ
- 喫煙所
- 授乳・おむつ替えスペース
- ゴミ箱
- フード・ドリンク販売店舗

EVENT AREA

マーケットエリアはポップアップテント、レジャーシート持ち込み利用可。

※場内で購入した商品以外の飲食物の持ち込みはご遠慮いただいております。

※自然災害や蛇、蜂などの虫に関する事故や怪我等、最善の努力はいたしますが、責任は負いかねます。十分にお気をつけください。

従業員通路・施設 ※立ち入り禁止エリア

KURKKU FIELDSの公式サイトやSNSでは今後のイベントなど、最新情報を掲載しています。

公式サイトはこちら →

Instagramはこちら → @kurkkufields

駐車場出入口

優先駐車場

バス停「クルックフィールズ入口」
インフォメーションから徒歩10分

開発
工事中
2022年 春
オープン予定

- シフォン
- ミルクスタンド
- ベーカリー
- ダイニング

堆肥舎

センターハウス

インフォメーション

優先駐車場

P

駐車場出入口

エントランスゲート

シャルクトリー

タイニーハウスビレッジ

ピオトーブ

バイオジオフィルター

BBQテラス

オーガニックファーム

野生の森

マザーポンド

ピオトーブ

ピオトーブ

エディブルガーデン

動物ふれあい広場

カゼイフィーチョ

フラック棟ギャラリー

ソーラーファーム

ソーラーファーム

酪農場

開発
工事中



SHOP 『てしごと』へのこだわりを持った作り手たちが集まるマルシェ。農産物やクラフト雑貨など、作り手の方との出会いにあふれたマルシェです。

陶芸 yana
クラフト(雑貨)
陶器、磁器の器
てしごとへのこだわり
「てしごと」とは未来への可能性だと思います。自分の手で作られた世界で唯一の作品、私もそうでしたが、時に人生を大きく変えてしまうきっかけになる経験、未知の可能性に触れて欲しいなと思います。

Blaquish
クラフト(雑貨)
バッグ、雑貨、アップサイクル品など
てしごとへのこだわり
「てしごと」。大量生産ができないとちょっと面倒だけど大事な工程が使う方の気持ちになって作る事ができます。

手作りジャム工房～iPPO～
クラフト(加工食品)
添加物・保存料不使用ジャム
消しゴムはんこ
てしごとへのこだわり
永年勤務した会社を辞した後、第二の人生に小さくても自分が納得する仕事を始めたいと思い起業しました。会社卒業した方、一度失敗した方、何度もやり直しができる姿をみて欲しいと思います。私自身は「笑顔になれる幸せのジャムを」を大切に身体が動く間、これからも働き続けます。

arbre
クラフト(雑貨)
コーヒーのかずで染めた手織りのバッグや小物
てしごとへのこだわり
想いを込めたもの、愛用して使ってくれてお客様を見たとき自然と私は笑顔に。そしてお客様も笑顔になる。一人でも多くの笑顔が生まれるんだなーと。私にとって手仕事とは、ひとりでも多くの人が笑顔になる。出来る。と思っています。

houti
クラフト(雑貨)
古道具、古家具、古雑貨など
てしごとへのこだわり
大事に育ててきた植物をアレンジしたり、傷んだ家具をリメイクしたり、古いモノたちの新しい使い方を考えたり、暮らしをより充実させる工夫が「てしごと」と考えております。

THE COFFEE
フード
コーヒー、コーヒー豆、ドリップパック
てしごとへのこだわり
豊かさを伝えるために必要な手段です。5感を使って、対する人に合わせた価値を提供できます。スペシャルティコーヒーが持つ豊かさを人が淹れること、また人が淹れられるように私達が伝えていくことで持続可能な豊かさとして未来に伝えていきます。

1分おむすび&田んぼカフェ
生産者
自家栽培米のおむすびと自家焙煎オーガニックコーヒー
てしごとへのこだわり
自家栽培米、自家焙煎、店舗も什器も、電気や燃料などエネルギーもそして名刺も手仕事！

à côté de
クラフト(雑貨)
天然石やヴィンテージビーズを使ったアクセサリー
てしごとへのこだわり
作り手から生まれる物は同じであって、同じではない作品。素材は同じでも作り手によって変わる楽しみを知ってもらいたい。

Mount Zero
クラフト(加工食品)
オリーブオイル、ワインビネガー、オリーブ
てしごとへのこだわり
健康と笑顔に欠かせない美味しい食を伝えることを重要な役割と考えています。美味しい食材にほんのすしの時間と手間を加えるだけで、美味しい一皿ができ、その食卓を囲むことで楽しい食事の時間になり、家族や仲間の笑顔が増えることを目指しています。

こがし焼きそば三ツ星
フード
焼きそば
てしごとへのこだわり
飲食業ですが、「てしごと」が詰まったお店です。お店のメニュー看板や旗なども手作りです。し、ある意味自営業自身が「てしごと」で成り立っていると思っています。

てしごと工房 nuts
クラフト(雑貨)
彫金細工
てしごとへのこだわり
履きにも使っているように人の手によって生み出された「てしごと」を大事にしています。てしごとで作られたモノには、作り手の想いや温かみ、そして背景にあるストーリーが映し出されます。そして誰かの手に渡り、使っていたらで事で新たなストーリーが生まれていく、、、そんな過程を大切にしています。

kitchen Boo
フード
サーモン丼・ロングポテトなど
てしごとへのこだわり
私自身趣味と実益を兼ねているので楽しい！これに尽きます。

松崎農園
生産者
きりもち、米、ジャム、梅ぼし、蜜蜂キャンドル
てしごとへのこだわり
KURKKU FIELDSからほど近い山の中で代々農家を営んでいます。30年前頃から、無農薬・化学肥料を使わない、土に手を掛けずない農法に切り替えました。安心・美味しいお米作りを手をぬかないことも松崎農園のこだわりです。

AMBESSA & CO
生産者・クラフト(加工食品)
ドライフルーツ、ナッツなどの量り売り
てしごとへのこだわり
手仕事とは創造性豊かな生活をおくる上で不可欠なもの。自分で出来ること(てしごと)を増やすことは、環境保全や次世代へ先代の知恵を繋ぐ、大切なことだと考えます。

草so
生産者
お米やお餅、米粉マフィン、パンなど
てしごとへのこだわり
『てしごと』とは、暮らしをつくるための「技」だと思います。その「技」をたくさん持っていればいほど、豊かな暮らしができるのではないかと思います。

苗木
生産者
フレッシュハーブ
てしごとへのこだわり
千葉県鴨川の里山と温室で、完全無農薬の環境に負荷の少ない持続可能な農業を行っています。エディブルフラワーとハーブを中心に栽培し、里山を健全にするための環境再生にも取り組んでいます。

君式食堂
フード
君津ジビエ
てしごとへのこだわり
便利になった世の中。お金をせば、すぐに買えるようになりました。すぐに買えるから、壊れたものは、すぐに廃棄されてしまう。自分で物を作り、直し、そして使い続け、何事にも感謝すること、とても大切な気持ちです。そういう世の中になって欲しいし、私達も、出来ることをしていかなきゃと思います。

となりのいえ
クラフト(加工食品)
ピクルス
てしごとへのこだわり
手間をかけるところは、かける。手間を省くところは、省く。ちょっと包丁を入れたら味があるもの、ちょっと火を入れたら食べやすいとか。自分好みのものができる。

お灸とハーブボール
クラフト(雑貨)
ハーブボール、キャンドル、お灸など
てしごとへのこだわり
わたしたちは古来から、自分自身を癒すために様々な道具を作り出してきました。身近にあるもの、自然のなかにもあるものを使用して、自分自身を癒す道具を作り、癒され、からだの辛い症状が楽になるのかを体感していただくと嬉しいです。

鶏順龍
フード
米粉唐揚げ、チキンオーバーライス、トルティア
てしごとへのこだわり
なるべく新品の食材を使わず、ある材料でモノ作りを心がけています。

WORKSHOP マーケットエリアにて、この時期にぴったりなワークショップ・クラフトのワークショップを中心に、お子様から大人の方まで『てしごと』を気軽な気持ちで楽しめる企画をご用意しております。

無印良品イオンモール木更津
冬スリッパを飾ろう
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 1,500円 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

無印良品イオンモール木更津
季節のアートを作ろう～クリスマス編～
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

里山ハンモック
ハンモックを編んでプランコしてみよう！
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円
定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

arbre
手織りでミニタペストリーをつくらう
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 1,000円
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

arbre
スタンプして、自分だけのコーヒー染めエコバッグを完成させよう
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

100mermaids workshop
じぶんだけのぬいぐるみをつくらう！
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円～ 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

無印良品イオンモール木更津
いつものもしも @クルックフィールズ
開催日時 12月4日(土) 11:00-13:00/15:00-17:00
参加費 500円 定員 各回10名まで
参加方法 当日随時受付(1回あたり30～40分)
混雑時はお待ち頂く場合がございます

&Candle
Christmas Candle
開催日時 12月4日(土) 10:00-16:00
参加費 2,000円
定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付(お渡しまで40分前後)
混雑時はお待ち頂く場合がございます

草so
稲藁でリース作り
開催日時 12月5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

momo.
ウッドバーニング チャーム作り体験
開催日時 12月5日(日) 10:00-16:00
参加費 1,500円 定員 各回10名
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

お灸とハーブボール
プチ美容鍼 / 竹の塩灸とお灸のいろいろ体験 / ハーブボール体験(ミニマッサージつき)
開催日時 12月5日(日) 10:00-16:00
参加費 ハーブボール 1,500円 / 竹の塩灸 2,000円 / 美容鍼 3,000円
参加方法 当日随時受付 混雑時はお待ち頂く場合がございます

100mermaids workshop
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円～ 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

FOOD KURKKU FIELDSの食の作り手が集まる『自然のレストラン』。

10年前から実践している有機農業をはじめ、太陽光発電、古材の再利用、家畜の排泄物や生ごみの堆肥活用など、さまざまな環境への取り組みを行っているKURKKU FIELDS。そんな施設で日々自然の力で生まれる食材に向き合う食の作り手たちが集まり、イベント限定のフードをご提供いたします。

ル・シュクレール
岩永氏監修
テキサスBBQサンド
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

ラムジャンドッグ
ヨモギ、フェネル、クルミの入ったカンパニニに、肉汁たっぷりジューシーな豚肉と農場トマトのケチャップを添えたイベント限定のシロコロメニュー。
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円～ 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

豚肉団子汁
野菜が入った肉団子と豚のタン、生姜、長ネギをあわせて中華仕立てのスープ。
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 2,000円～ 定員 1回につき5組程度
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

グリル野菜の盛り合わせ
～3種の自家製ソース～
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

焼き芋
KURKKU FIELDSで育てた「紅はるか」の規格外品をじっくり焼きました。しっとり甘くて、食べやすいミニサイズ。
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

BONE BROTH ラー麺
食肉処理場「オーガニックブリッジ」でこれまで廃棄されていた「イジシの骨」を、じっくりと煮こみ、栄養とうまみたっぷりのBONE BROTH(ポーンブロー)をだしにしました。そこに、農場の野菜をたっぷり食べ、健康に育った鶏のBONE BROTHも加え、特製醤油ダレと合わせました。
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

作り手
岡田修(加工肉職人 / シャルクトリ)
原千尋(バナー職人 / ペーカリー)
山名新貴(料理人 / ダイニング)
開催日時 12月4日(土)5日(日) 10:00-16:00
参加費 500円～
参加方法 当日随時受付
混雑時はお待ち頂く場合がございます

獣肉処理場「ORGANIC BRIDGE」
KURKKU FIELDSでは、やむなく駆除した獣を余すことなくいただくため、木更津市と共同で獣肉処理場「ORGANIC BRIDGE」を運営しています。