

百年いきいき

マルシェ

～おいしいとけんこうが会う場所 医と食で地域をつなぐ～

日時

2025年6月1日 日 10:00
15:00

場所

神戸百年記念病院

※雨天決行 ☂

今回は
アート
とコラボ!

神戸百年記念病院
公式マスコットキャラクター

ヒャクペン



EVENT TIME TABLE

11:30 - 12:00

リハビリスタッフによる
健康体操

13:00 - 13:45

第1公演
音楽ユニット「Shanti」
フルスとギターの演奏

14:00 - 14:30

第2公演
音楽ユニット「Shanti」
エルヴィスの世界へようこそ
～ゴスペルからロックまで～

開催時間中
いつでも体験OK!

■ 水墨画ワークショップ
彩華会主宰 桂野 彩華

■ 一時救命処置(BLS)体験

音楽ユニット Shanti

ひょうたん笛とギターによるユニークな音楽ユニット。中国音楽から日本の抒情歌、ゴスペルまで、やわらかな音作りを目指しています。くつろいでお聞きいただければ幸いです。



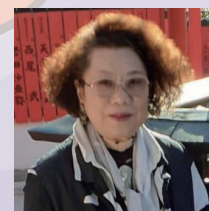
フルス 妹尾 美加

公認心理師。医療機関で高齢者の神経心理学的検査、教育機関で不登校等の相談担当。第6回中国国際音楽コンクール銀賞。劉偉氏に師事。



歌&ギター エルヴィス中野

高等学校講師(英語・中国語)大阪フィル他多数の合唱団に所属。中国歌曲からバッハ、モーツァルト、ベートーベン等の大曲も歌う。



彩華国際水墨画会会長 桂野 彩華

水墨画、墨彩画の魅力は一筆で表現し、墨の濃淡で遠近・立体・迫力感を表現できること。その魅力を是非体験を。海外活動30回。

当日は臨時で病院連絡バスを運行いたします。(時刻表は裏面をご確認ください)



医療法人社団 顕鐘会

神戸百年記念病院

〒652-0855

神戸市兵庫区御崎町1-9-1

tel 078-330-7980 (直通)

出展者紹介

農家直送の野菜



アオラニガーデン神出

@aolani_garden.kande

自農園青果と、それを使った低糖質グルテンフリーのジャムや焼き菓子など。



あきさだ農園

@nouen_akisada

無農薬・自然製法にこだわり、愛情込めて育てた野菜をお届けします。規格外野菜も加工するなど、SDGsにも力を入れています。



いまい農園

@imai.farm3

農薬・化学肥料を使わずにのびのびと野菜を育てています。身体に優しく、栄養たっぷりのお野菜をお届けします。



おくはち農園

@okuhachi

広島県三原市で柑橘を育てています！こだわりの柑橘を使った無添加 100%のストレートジュースを是非ご賞味ください！



たかみくらファーム

@nouennoeigyoman

自然と人にやさしい風、土、太陽の力を生かした手づくり農業で安心・安全な「農園のめぐみ」を食卓にお届けします。



てんわん farm

@tenwan_farm

兵庫県神戸市北区淡河で、農薬・除草剤を使わず野菜やハーブ、花、果樹、お米を育てています。ぜひ食べてみてください。



まいみのお野菜

土を触るのが大好きで、栽培期間中農薬を使わず野菜を育てています。自然のものから染めた草木染めの小物も作っています。



ぱふの店

@dagudunzi

かわいい物とハンドメイドが大好きな“ぱふ”です。レジンで小物やアクセサリを中心に作っています。ぜひ一度見に来てください。

ドリンク



岬の焙煎所

@misaki_no_mame

和田岬のコーヒー焙煎所。新鮮な豆が自慢です！コーヒーインストラクター 1 級を持つ店主こだわりの一杯をお楽しみください。

グルメ



菓心まるいち

@wagashi_kashin_maruichi

佐賀県初、飲めるあんこ。創業 75 年の和菓子屋が作る、新感覚のあんこ食が神戸初上陸！完全無添加あんこで身体も心もすこやかに。



軽食スカーレット

@scarlett_kitano

神戸・北野に佇む創作料理店。「自由な料理とワインを軽やかに」をコンセプトに旬野菜とスパイス香る料理とお酒を提供しています。



コメ夫クッキー

@from_komeko

小麦粉と卵を使わず素材を活かした優しい味わいの米粉 100%クッキーです。



ジャム屋 les bois

@_les_bois

無添加のおつまみジャムを作っています。味の想像も楽しめるよう、ハーブやスパイス、ワインなどでアクセントを付けています。



Gelateria Presso (ジェラテリア プレッソ)

@gelateria_press

濃厚なめらかなくちどけ、それでいて後味スツキリの本格イタリアンジェラートをテイクアウトカップでご提供します♪



小さなパン屋さんnagonago

@nagonago_pan

「有機や地産の素材」と「手作り」にこだわった自家製酵母パンです。もちふで食べやすく広い世代の方に好評いただいています。



発酵ラボ

@hakkolabo

ママ漢方内科医が考案した、忙しい生活の中でも、手軽に健康になれる甘酒や醤油麹などの発酵食品を使った商品を販売しています。



フィーカ堂

@biljett_flicka_fika

北欧×日本のおやつをコンセプトに、国産素材で手作りしています。シナモンロール風クッキー等素朴なおやつを FIKA のおともにぜひ。

送迎バス時刻表

時間	病院発	兵庫駅前発
8時	20	00 30
9時	30	40
10時	00 30	10 40
11時	00 30	10 40
12時	00 30	10 40
13時	00	10
14時	00 30	10 40
15時	00 30	10

SNS のお友達登録もよろしくね



医療法人社団 顕鐘会

神戸百年記念病院