



嵐山グランマルシェ日程ご連絡

※裏面もお知らせあります。LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 10/31 ホームページ

「次回 11月11日(土)」午前11時~午後4時開催

※自家製総菜は、化学調味料を**使いません**。味醂は広島県の味醂醸造蔵の天然醸造味醂を取り寄せて使用しています。なるべく薄味に、お安く、使い勝手のよいようにパックのままレンチンできるとか、少量ずつの小分けなどを意識して心掛けています。

【前回売場販売レポート】いつもご来店ありがとうございます m(_)_m

■総菜:「ふんわり玉子のオムライス」450「自家製ドライフルーツ(オレンジ・柿)」100「トウモロコシの香ばし揚げ」180「自家製鯛めし」280「自家製ご飯にかけのごぼうと昆布」80「自家製パケットサンド」600「パケットサンドのパケットパン」1本 380「宝塚和牛 100%スペシャルハンバーグ」850「イカのさざみハンバーグ」450「寒干し大根たまり漬」80「ナムル」570

■元気回復の秘密兵器シリーズ(ホームページに詳しくご紹介)
「酪酸菌エキス短鎖脂肪酸カプセル」1か月分 8800「非加熱蜂蜜 260g(600g/1200g/2400g瓶もあります)」1600「ゼオライト」

3000「古代海泥クリーム」6800「古代海泥パウダー」12000「生ローヤルゼリー」13850「ローヤルゼリーカプセル」13850「プロポリス」12000「プロポリスキャンディ」1496

■フルーツ:「アボカド」80「オレンジ」2個 80「秋映黒りんご」200「みかん秀」5個 230「平柿種なし2L」100「バナナ」200

■京都産無農薬有機お野菜:ハロウイン南瓜コーナー【「栗南瓜」480「和南瓜」300「そうめん南瓜」450「コリンキー」480】

「えびいも」200「九条ネギ」100「レモン」180「赤かぶ」150「伏見甘長唐辛子」150「しろな」100「菊菜」150「ターサイ」100「ケール」100「ニラ」50「赤しそ」100

■中央市場お野菜:「サラダ菜」1束 70「プリンセストマト」1p330「カリフローレ」230「丹波黒豆」350「大なめこ」100「柿の木茸」100「椎茸」40「茄子」60「豆苗」80「はすいも」180「さくらカイワレ」90

■鮮魚:【お魚炭焼き】ブリカマ 190 カンパチカマ 190 真鯛 190 サワラ 190 イワシ 98 子持ち鮎 250 北海道 A サンマ 390 メイタガレイ 190 「刺身盛合」890(うなぎ・真鯛・カンパチ・サーモン・紋甲イカ)「単品刺身」(柵真空、カット盛付)「真鯛刺身」「カンパチ刺身」「紋甲イカ刺身」「サーモン刺身」。「サンマ」390「イワシ」98「エイヒレ大」450「カレー夜干し」220「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「上干ちりめん」180「真鯛カシラ」250

■精肉:「黒毛和牛赤身肉 200g」1900「黒毛和牛カルビ 200g」1800「黒毛和牛ロース 200g」1900「黒毛和牛サーロインステーキ 200g」2300「ハラミ 200g」580「特上ハラミ 200g」1800「豚カルビ 200g」380「国産豚切落とし 200g」350「国産牛ミックスホルモン」980「国産若鶏むね肉カット 200g」150

嵐山コミュニティハウス キャッシュレスOK!

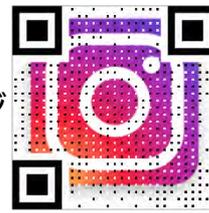
ローソン谷ヶ辻子町店100m 西京区嵐山上海道町7-1 ☎080-4820-4008



嵐山グランマルシェお知らせあれこれ



ホームページ



Instagram



■次回 11/11 フリマ出店情報 ●断酒したパパさんのおうちの在庫発泡酒1ケース 4500円出品●かすり(手縫いの服飾雑貨)●ふわこっぺ ●「きよっぴ」(バッグ)

■コミュニティハウスの教室等予定(参加希望者☎080-4820-4008)

※坂本君のギター教室11月から始まります！生徒 50 名の人気プロ。

11/10・17 15:00~16:00 太極拳教室(坂尻先生)

11/8・22 13:00~14:00 らくらくピアノ教室(河地先生)

11/10・24 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」

【嵐山グランマルシェ Xmas お楽しみ会】2023/12/2 土曜日 17時~21時 参加費無料(詳細 HP)

参加希望者☒切日(11/19 日)『お申し込みは、公式 LINE チャット、お電話、モチロン直接 OK』参加定員 25 名
Xmas プレート、シャンパン、ビールなどご用意。モジヨジョーンズのクリスマスライブ、大ビンゴ大会(笑)やります！



【嵐山グランマルシェのトリセツ】

(1)ガーデンや、1階 102 のお部屋で食事できます。

←毎回ガーデンお食事していただくお客様の前回の 200g黒毛和牛炭火ステーキ/売場の価格のままで、さらに消費税も売場の8%のままでお出ししています。消費税は全部売場のままです!(^^)!

(2)炭火焼は無料サービスです。

最近のご要望にお応えして焼き魚を朝からガンガン焼いて並べていますが、焼きたてご希望のオーダーや、お好みのものの炭焼きをしています。焼鳥のタレはチェックを繰り返し苦心して選びました。子持ち鮎前回初でしたが、試食しました。めっちゃイケます。サンマは北海道空輸のAグレードを仕入れています。

(3)お取り置き、無料配達サービスあります。

前日のインスタには翌日のおススメ商品が出ます。当日のLINE公式アカウントに商品全部写真が出ますので、お取り置きのLINE、お電話で、お好きな時間にお越しいただけます。お取り置きの配達、お買い物されたものの配達など配達料などはなしでお届けしています。

(4)商品の詳しい話、料理の仕方など、ナットクいくまで聞けます。(混んでいるときはごめんなさい…)

仕入は自分たちが食べてヨキものだけを選んでるので、料理していますし、品質理解をしています。そこは特別な店の変わったところ(笑)だから、商品について大概なんでもめっちゃ詳しくお伝えできます。元気の秘密兵器シリーズも食品も全部私たちが飲んでいる



食べているものなので安心できると思うんです。あまり見かけないものなどもおススメで仕入れていますので是非色々声がけくださいね。

前回だと例えば「小さいえびいも」1P350(20個ちょっと入っていた)この美味しい食べ方があるんです。

←塩ゆでしただけ(私たちの試食(笑))/この小さいサイズでしか楽しめない食べ方なんです、

ブドウを食べるようにちゅるんと吸いますと中身がちゅるんとお口に飛び込んできます。良い香りと甘い

風味が心の贅沢なんです。シンプルな食べ方なので、もちろん無農薬有機のものがよいですね。歯が悪くても OK! お子さんのおやつにも栄養満点!

(5)グランマルシェが三重の伊賀上野にも新しくオープンします。

毎回たくさんご来店いただくグランマルシェをやりたい! という会社さん(大手給食屋さん)からお声がけがありました。グランマルシェのやり方を現地でお伝えし、あちらのスタッフさんがやられます。仕入を一括できるとインフレと戦えるかもとか、伊賀上野方面の掘り出し物商品を探せるのでワクワクです。最近アマゴの仕入れルートを作り頑張っています。アマゴほんまに旨いんですが、流通していないので産地(東吉野、上北山村など)に足を運んでいます。伊賀上野は忍者の里なので隠し玉あるんちゃうかと楽しみです。そんなこんなをホームページにいろいろ書いていきますので、是非見に来て下さいね。いつも有難うございます m(_)m

