



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 12/12 ホームページ

「次回 12月23日(土)」午前11時~午後4時開催

【前回売場販売レポート】今回は Xmas イブ前なので季節感ある売場にします m(_)_m



■青果:「ラ・フランス」180「富有柿」120「バナナ」180「みかん5個」250「ぶすオレンジ2個」100「チンゲン菜」60「下仁田ネギ」190「万願寺唐辛子」1P178「フルーツトマト」100「大根」180「椎茸」1p320「柿の木茸」100「セロリ」150「株取り大なめこ」100「さくらカイワレ」98「ふじカイワレ」98「カーリーケール」80「サラダ菜」50「白菜」100「オレンジ白菜」100「さつまい芋(ひなたスイート)」50

■京都産無農薬有機青果:「ブロッコリー」80「ブロッコリーの茎」30「菊菜(サラダ可)」100「菜の花」130「はくさい菜」100「サラダ白菜(紫)」130「大根葉」100「えび芋(小)」1p200「きんかん」1p200

■総菜:【焼鳥焼串シリーズ】モモ・カワ・なんこつ・紋甲イカゲソ・フランクフルト 「自家製鮭めし」350「ふんわり玉子のオムライス」450「自家製バゲットサンド」600「バゲットサンドのバゲットパン」200「宝塚和牛 100%スペシャルハンバーグ」850「イカのきざみハンバーグ」450「寒干し大根たまり漬」80「ナムル盛合せ」570「ナムル盛合せ小パック」150「自家製ドライフルーツ(オレンジ・みかん・りんご・梨)」100

「北海道宮川農園特製無添加トマトジュース 1ℓ」980「自家製ノンオイル有頭えびフライ」180「自家製ノンオイル牛肉コロケ」100

■元気回復の秘密兵器シリーズ(ホームページに詳細紹介)

「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(600g1200g2400g瓶あり)」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

■鮮魚:【お魚炭焼き】カンパチ切身 190 中羽イワシ2尾 100 大羽イワシ 120 天然スズキ切身 210 サワラ切身 210 ブリ切身 210

レコ鯛 380 紋甲イカゲソタレ焼き 389 真鯛カマ 200 カンパチカマ 200 ハマチカマ

200 「刺身盛合」938(真鯛・カンパチ・サーモン・紋甲イカ・ハマチ・生タコ)「単品刺身」真鯛刺身 250「カンパチ刺身」290「紋甲イカ刺身」350「サーモン刺身」380「ハマチ刺身」240「エイヒレ大」450「大羽イワシ」120「釜揚げシラス」150「紋甲イカゲソ」389「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700

■精肉:「久々復活」和牛切り落とし 980「黒毛和牛赤身200g」1900「黒毛和牛ロース200g」1900「黒毛和牛サーロインステーキ200g」2300「特上ハラミ200g」1800「ハラミ焼肉200g」580「ドラゴン厚切りカルビ200g」780「豚カルビ200g」380「国産牛ミックスホルモン 250g」500「てっちゃん 200g」520「ウィンナー200g」320



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 12/23 フリマ出店情報

●BEN(アメリカンビンテージ洋服) ●きよっぴ(バッグ)

●秋田食品フルサトピックス ●ふわこっぺ

■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始まります！生徒 50 名の人気プロ。スケジュール自由！！

12/15 1/19 15:00~16:00 太極拳教室(坂尻先生)

12/27 1/10・24 13:00~14:00 らくらくピアノ教室(河地先生)

12/22 1/12・26 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」

【炭焼きのあれこれ】

(1)炭のコンディションいろいろ

焼魚祭りが恒例化してからは、当日刺身のカットが終わって9時から炭火をおこして焼き始めます。多いときだと100 ほど焼きます。屋外で炭火焼をしますので、気温、湿度によっても火力が変化します。ここ最近では納品される炭の質を落としているようで炭が途中で消えたり火力が弱まります(>_<)。家庭用BBQの炭は質的に使えません。炭のコンディションを1日安定キープする難易度が高くなってきました。丸魚はキレイに焼くのが至難です。たんぱく質の凝固で網に皮がくっついてしまいます。切身も火の通りやすい通りにくい魚種があります。網の温度が高いときは焼きやすいですが、炭の火力が急に落ちたりするので網の温度が低くなると焼きにくさMAXになります。網に酢をかける技を伝授してもらったので、頑張ります。

無料で炭火焼します。暖かい日はお庭でBBQ気分、寒い日は 102 号でお食事していただけます。

お持ち帰りの場合は、『自宅に帰られたら 1 分ほどレンジ、もしくはトースターで 2~3 分ほど温めてから召し上がってください』トースターやレンジに魚の臭いがつくのが気になる方はグランマルシェで販売しています『安定型次亜塩素酸ナトリウムのスプレー「エアリッシュ」700 円』をひとスプレーで臭いが一瞬で消滅します。売場でも殺菌消臭のために空中噴霧をしているものです。

(2)シーラチャーソースが最近めきめき

炭火担当、鮮魚担当小林が昔から大好きなピリ辛ソースです。なんか最近とっても流行っているようですね。

ちなみに小林が大好きなソースではファージャオラージャンがあります。

餃子はこれしかないです(笑)小林は普通の炒め物にベトナムの調味料サテトム、オイスターソース、ナンプラーなどを使います。

シーラチャーは、タイの Si Racha(シラチャー)という町のレストランの名物ソースです。

アメリカで年間 2000 万本売り上げるという大人気。アメリカでは 1980 年代から販売スタートしています。タイのソースというと激辛に思えますが、軽いピリ辛があと口で来る程度です。

全体的にクセがなくコクがあるのが特徴です。タバスコのような酸味のきつさはありませんし、

アジア系の独特の匂いもありません。すっきりとしているため、和洋中どの料理にも合い、揚げ物、焼き物、サラダなどにも合う、オールマイティーな調味料なのです。日本でもカルディなどが売り始め X(旧 Twitter)などで盛り上がっています。

小林はサラダや揚げ物、炒め物など何でもシーラチャー(笑)です。皆さんあまりご存じ無いようでしたので嵐山グランマルシェにフリマでご参加の方などにおススメして食べてもらって感想聞きました。やっぱりハマる方が続出しはじめましたので、「焼鳥」「フランクフルト」「イカゲソ串」などにおかけするようになりました。寒くなりますのでピリ辛シーラチャーでいつもと違う味を楽しんでみてください。

