



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 1/17 ホームページ

「次回 1 月 27 日 (土)」 午前 11 時~午後 4 時開催

前回 1/13 は天気の変化が目まぐるしい中多数ご来店ありがとうございました。

【前回売場販売レポート】

■京都産無農薬有機栽培コーナー:「ルッコラ」150「薄皮レモン」180「長ネギ」150「葉付にんじん」100「きんかん」1p200「菊菜」120「新玉ネギ」35「えび芋」200「水菜」100「かつお菜」125「赤かぶ」70「蓮根」100「菜の花」130「ケール」80



※ケールチップス試食出しからケール人気爆発です。チップス美味しくて手軽に高栄養です。

■青果【市場仕入】:「スイーティー」150「いよかん」90「古都華」890

「バナナ」198「フルーツトマト」1箱 550「アレッタ(ケール+ブロッコリー)」120「スティックブロッコリー」200「ベビーエリンギ」100「米ナス」185「椎茸」1p350「えびす南瓜」185「舞茸」100「柿の木茸」100「万願寺唐辛子」1p140「大根」190「白菜」150「セロリ」130「株取り大なめこ」100

■シーズン商品:【新潟の大松食品お取寄せ人気のこがね餅】「杵つきもちまる 360g」480「紅白もち餅 360g」490「杵つきちびころもち 160g」290



■総菜:「自家製ぜんざい」280「お餅3種(えび、しそ、こんぶ)」1p480「鯛とサーモンのまぜご飯」350「自家製五種鮮魚の生姜焼き」300「ふんわり玉子のオムライス」450「自家製バゲットサンド」600「宝塚和牛 100%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「きんかん甘露煮」180「チキンから揚げ」180「定番ナムル盛合」570「ナムル盛合小パック」150「自家製ドライフルーツ(オレンジ・みかん・りんご・柿)」100「自家製ノンオイル野菜コロッケ」100【焼鳥焼串シリーズ】モモ・カワ・なんこつ 160・紋甲イカゲソ串・フランクフルト・骨付きソーセージ



■鮮魚:目玉再入荷「氷見の寒ブリ!」【お魚炭焼】「氷見寒ブリ切身」550「大型イワシ炭焼」130「ノルウエーサバ切身」120「カンパチ切身」190「秋鮭切身」190「キス」100「小アジ」50「紋甲イカゲソタレ焼き」390「真鯛カマ焼」300「カンパチカマ焼」350【刺身】「刺身各種柵(真空)」真鯛刺身290「カンパチ刺身」330「サーモン刺身」380「紋甲イカ刺身」250「氷見の天然ブリ刺身」390「ブリしゃぶ 2 人前」680「北海道生タコ湯引」250「活アワビ刺身」390「刺身盛合」938(氷見寒ブリ・真鯛・カンパチ・サーモン・紋甲イカ・アワビ・生タコ)「メイタガレイ」300「エイヒレ大」450「釜揚げしらす」150「紋甲イカゲソ」390「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「トロホッケ」880



■精肉:「久々復活」和牛切落し980「国産豚切落し」350「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「プルコギビーフ」450「牛肉ライスバーガー」250

■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

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 1/27 フリマ出店情報

●BEN (アメカジ) 知名さん ●パーパークイリング 辻浦さん ●PP バッグ 西川さん

■コミュニティハウスの教室等予定(参加希望者 ☎080-4820-4008)

1/19 2/2・16 15:00~16:00 太極拳教室(坂尻先生) 1/24 2/14・28 13:00~14:00 らくらくピアノ教室(河地先生) 1/26 2/9・23 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」

【お知らせあれこれ】

急に突風が吹く天気で炭焼場はモノが飛び飛びでてんやわんや(*;*); 炭は消えるわ、イワシの脂がすごくてバンバン炭から火炎があがり魚がススで黒くなるし…ある意味祭りでした。スス黒い魚をまかないで試食。焦げではないので味は変わりませんが、見栄えが悪くにご迷惑をお掛けしたお客様申し訳ありませんでした。網に魚がくっつくのは克服ですが、一難去ってまた一難(>_<)頑張って技を磨きます。



■次回 1/27 グランマは太秦 TV さん取材来られます。どんななるか楽しみです。

■冬グランマ恒例の「自家製ぜんざい」お昼過ぎから復活でした。あんは千日前の老舗お餅屋さんの自家製です。とても美味しいので分けてもらいに行ってます。テイクアウト可能です。多くの方は店内席で召し上がっておられました。オープン11時から12時半くらいまでは混雑しますので、何かと行き届かないことがあり申し訳ありません。午後からは、ご飯を食べに来て下さる方が増えています。保健所さんから外食業許可も頂いていますのでご心配なく。お食事ルーム 102 号室、売場スペースだけでなく、寒いのにお庭でキスの炭焼きでビールを召し上がるご夫妻もおられました。お肉をグランマで販売している味噌だれで漬けて込んで焼かせていただくのが好評です。焼鳥、うなぎ、ごはん、総菜、焼魚、バゲットサンド、ビール等が人気です。軽減税率8%で通してますので、お得です!(^^)!

■前回のポスティング文で新導入の「つくね串」美味しかった報告しましたが生産終了になっており仕入れできませんでした。ごめんなさい。材料高騰でどんどん品目が生産終了なり、生鮮もかなり値上げなってます。まけへんとお値打ちで出す仕入努力をパワーアップします(^^)v お客様皆さんそういうの肌感覚でわかって頂いていて嬉しいんです。いつもほんとうにありがとうございます<m(_)_m>

■今回は「今回限りサーベス品」3種ありました。①骨付きソーセージ190円高級品で通常 400 円くらいの価格です。②プルコギビーフ 450 円下味済で 200gご奉仕③牛肉ライスバーガー250 円

■前回のポスティングでご紹介した「ケール」。ケールチップスを実際に試食できるように用意しました。美味しいのでやっぱり大好評で、ケールが人気爆発になりました。簡単にできるケールチップスの作り方を教えました。苦くてまずい印象は、ジューサーに掛けて繊維を砕いたときに出てくる苦みで、普通にケールを食べるぶんには苦みはほとんどありません。キャベツの先祖なんでまずいはずはなく、ケールの栄養は米国疾病対策センターが栄養豊富な野菜ランキングを出してまして、参考までに以下記載しますね。

1位 クレソン 2 位 白菜 or チンゲンサイ 3 位 スイスチャード 4 位 ビーツの葉…15 位 ケール…

もっと詳しくは、ホームページでご紹介します。1位のクレソンも前回無農薬有機で仕入れましたらすぐ売り切れなりました。みなさん食材の知識をよくご存じです。

【嬉しい話】ホームページの「元気回復の秘密兵器シリーズ」のコラムを読んで頂いて、「古代海泥クリーム」「古代海泥ミネラルパウダー」をそれぞれご購入いただきました。東京品川区のご夫妻です。ECがまだできていませんが、コラムを見て頂いてのご購入は嬉しいことでした。お支払いもQRコード決済ができれば振込の手間はありません。すぐ決済できます。ECの企画が持ち上がったのもホームページアクセス地域が地元の京都に肉薄するくらい東京からが多いことからです。翻訳機能もあるため海外からのアクセスもあります。インターネットってすごいんです！