



# 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。 2/10 嵐山グランマルシェ

LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 1/30 ホームページ

## 「次回 2月10日(土)」 午前11時~午後4時開催

**注意<<開催日変更あり>>:2月第4週開催日は祝日の2/23 金曜天皇誕生日!に変更となります。祝日が業者お休みのため。土曜ではなくこの回だけ金曜祝開催。お間違えないようお願いいたします。**

【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

※前回トピック①「あんこう鍋用3人前パック」1200円!

※前回トピック②「真鯛切身炭火焼(白ワイン仕立て)」190円

※前回トピック③「自家製!チキン丸鶏ロースト」1500円

※次回はあったかい「おでん! =私たちは関東煮」やる予定です。



■鮮魚:「魚炭焼」130「大羽イワシ」130「ノルウエーサバ切身」120「国産サバ切身」120「カンパチ切身」210「自家製小アジー夜干し」160「真鯛カマ焼」300「カンパチカマ焼」350【刺身】「刺身各種柵(真空)」250「真鯛刺身」250「カンパチ刺身」280「ハマチ刺身」250「サーモン刺身」360「紋甲イカ刺身」250「ゴラツソ!刺身盛合」938(真鯛・ハマチ・カンパチ・サーモン・紋甲イカ)「あんこう鍋用3人前」1200「瀬戸内産真蛸丸ままボイル」320「エイヒレ大」450「釜揚げしらす」195「紋甲イカゲソ」390「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「貝付ほたて」380

■京都産無農薬有機栽培青果:「かおり野(苺)」650「薄皮レモン」180「白ネギ」150「菊菜」120「葉付玉ねぎ」60「えび芋」250「新じゃがいも」50「春ミニキャベツ」200「ブロッコリー」80「はくさい菜」100「菜の花」130「ケール」80&「自家製ケールチップス」100⇒⇒⇒

■青果【市場仕入】:「ハニーグロー(パイナップル)」150「オレンジ」2個 80「スイーティー」150「いよかん」90「バナナ」198「みかん」5個 270「フルーツマトモりこ」98「スティックセニョール(スティックブロッコリー)」250「えびす南瓜」190「セロリ」120「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「舞茸」100「パセリ」30「小かぶ」120「チンゲン菜」80「大根」190「白菜」150

■総菜:「自家製ぜんざい(高級ちびころもち)」280「お餅3種(えび、しそ、こんぶ)」1p480「ナムル盛合せ1人前4種」150「ルイボスティー」700「小林茶園謹製砂煎ほうじ茶」200「チキンナゲット」170「自家製十六穀米ごはん」250「自家製チキン丸鶏ロースト」1500「ふんわり玉子のオムライス」450「自家製バゲットサンド」600「牛すじコロケ」100「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「自家製ゆず大根」80「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・レモン)」100【焼鳥焼串】モモ・カワ・なんこつ 160・紋甲イカゲソ串 190 フランクフルト 168 つくね串 190

■精肉:「和牛切落とし」980「国産豚切落とし」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「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

■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





■次回 2/10 フリマ出店情報

●かすり(手縫いの服飾雑貨) ●きよっぴ(PP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)

2/2・16 15:00~16:00 太極拳教室(坂尻先生) 2/14・28 13:00~14:00 らくらくピアノ教室(河地先生)

2/9・23 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」

【お知らせ&スタッフのチェック試食報告】

【予告】2/10 次回は「おでん=関東煮!!(自家製)」お鍋持って買いに来てOK!!  
ぜんざいに続いてココロもあったまるシリーズ第二弾! もちろんテイクアウトもイトインもOK。



【予告】2/10 次回はバレンタイン毎年恒例の自家製生チョコ! 登場です。

【ゲスト】※2月の嵐山グランマルシェは、「黒毛和牛 100%ハンバーグ」を作っている「逸見シェフ」が来訪!

10日か23日か調整中ですが直接ご本人から開発秘話を聞けるチャンス!

【ゲスト】1/27 前回グランマはギター教室とプログラミングスクールを担当して頂いている「坂本先生」が来訪。昼からのグランマでその場でギター教室になってました(笑)

3階になぜか楽器が置いてあるのでそれを持って来て…Gibson J-100 なんかをもち出して教えてはりました。ビンテージの音色が素晴らしく聞き入ってしまいました。

※1/27 前回グランマはあさイチから太秦 TV 加藤さん取材来られ、2時半頃までばんばん撮影されてました。動画出たらお知らせします。どんな編集なるんか楽しみです!(^^)!



①黒毛和牛サーロインステーキチェック試食報告

結果ヤバイうまさでOKでした。とっても柔らかいのですが、お肉の食感がちゃんとあり、お肉の良い味がしっかり溢れました。仕入先の開拓をしていて知りましたが、いわゆるホルスタインなどの国産牛は味が無い(泣)のです。なのに結構高い…これはバランス最高でした。さすがは Xmas お楽しみ会のステーキプレート(1600 円)でお代わり続出した黒毛和牛サーロイン。肉汁閉じ込めるためにオリーブオイルを表面に塗ってメディウム仕上げ、ソースはお馴染み井村総料理長直伝のステーキソース(和牛 100%ハンバーグの隣にある例のヤツ)です。牧場からの仕入で肉屋からでないぶん価格はお得ですが、品質が必ずしも一定ではないのです。スタッフはたまにチェック試食して品質安定状況確認するようにしています。品質OKでした(‘◇’)ゞ

②(白ワイン仕立て)真鯛切身炭火焼 190 円

久々の真鯛切身が仕入ゲット、白ワインに短時間漬け込んで炭火焼きしました。ワインで身がほろほろ…網焼きは最高難度で寒いのに冷や汗かきました(笑)早速試食チェック。食べると白ワインの良い香りが鼻に抜けて食感はほろほろ柔らかで上品の極みでした! 仕入業者で真鯛切身等がサービスで出たときの争奪戦は熾烈でして、1/27 前回グランマでようやく真鯛ゲットでした。1/27 の瀬戸内タコやあんこうも争奪戦の戦利品(笑)なんです。



③ハニーグロー(パイナップル)

グランマ恒例のハニーグローの季節になろうとしています。糖度 20%ほどで芯がなく全部食べられるピンです。試食したら甘さ爆発! もじゃもじゃの頭部分を植えておくと

育てて超かわいいのでグランマでは観葉植物化しています。いつもご来店ありがとうございます<m(\_)\_m>

