



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 2/13 ホームページ

2/23 嵐山グランマルシェ

「(開催日変更) 次回 2月23日 (金祝)」 午前 11 時~

注意:次回開催は 2/23 金曜天皇誕生日!に変更となります。祝日が業者お休みで仕入できないため。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「バレンタイン恒例:自家製生チョコ」⇒⇒⇒⇒

※前回トピック②「泳ぎ真鯛切身」250円

※前回トピック③「あんこう鍋用3人前パック」1200円!

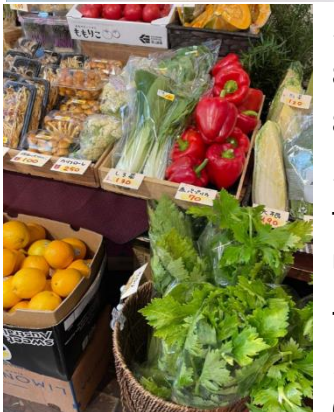
※前回トピック④「自家製おでん」50円



■総菜:「無農薬農家自家製の柿たかあん」100「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「自家製山菜きのこ炊き込みご飯」280「ノンオイルフライ野菜コロッケ」100「ふんわり玉子のオムライス」450「自家製バゲットサンド」600「きんぴらごぼう」120「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「自家製ドライフルーツ(オレンジ・パイン)」100



■鮮魚:「魚炭焼」大羽イワシ130「国産サバ切身」100「泳ぎ真鯛切身」250「ブリカマ大」400「シマアジカマ」350「カンパチカマ焼」350【刺身】「刺身各種柵(真空)」活生タコ刺身320「真鯛刺身」250「赤貝丸1個刺身」280「ハマチ刺身」290「カンパチ刺身」330「サーモン刺身」370「紋甲イカ刺身」250「ゴラッソ! 刺身盛」938(真鯛・ハマチ・カンパチ・サーモン・赤貝)「あんこう鍋用 3 人前」1200「サーモンしゃぶしゃぶ用2人前」398「活生タコ足1本」1700「活あさり(三重産)」200g380「貝付ほたて」380「レンコ鯛」420「寒ブリ切身」250「エイヒレ大」450「釜揚げしらす」195「ちりめんじゃこ」180「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「トロホッケ」880「高級サバ開き」680



■京都産無農薬有機栽培青果:「かおり野(苺)」650「太ネギ」150「下仁田ネギ」140「葉付玉ねぎ」80「菊芋」180「はたけ菜」120「小かぶ」120「ブロッコリー」100「水菜」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「いよかん」2個 180「バナナ」230「みかん」5個 280「フルーツマトモりこ」98「赤パプリカ」70「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「大根」190「アレタ(ブロッコリー×ケール)」200「カリフラワー」250「レッドspraut」130「豆苗」80「しろ菜」130

■精肉:「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「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「特製焼肉味噌だれ」400

■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 2/23 祝日 フリマ出店情報

●ペーパークイリング 辻浦さん ●きよっぴ(PPバッグ)

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

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

2/23 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」

【お知らせ & 新商品レポート】

※2/23祝日の嵐山グランマルシェは、ファン定着の「黒毛和牛 100%ハンバーグ」を作っている「へんみシェフ」が来訪！執念の開発秘話を聞けるチャンス。
※2/10 前回グランマは朝からInstagramつながりから Yahoo!ニュースの記者さんが来られ、撮影とインタビューを受けました。なんかグランマの話しが広がってるばいです。嬉しいです。いつもありがとうございます。



(1)黒門「深廣」のポン酢 700円入

荷！ グランマスタート当初、魚は(明治38年創業)黒門深廣から送ってもらっていました。前回の魚

仕入から一部復活。深廣は百貨店の魚売場を仕切っていた名門。京料理の特別なハモは深廣が一手に引き受けてはります。前回グランマの魚売場では深廣から「泳ぎ真鯛」(いけすの真鯛をその場で締めて下ろした鯛)「サーモン」深井会長がカナダから直接入れているものなど出しました。私たちは自分たち用には昔から深廣ポン酢を使っています。酸っぱさ控えめで柑橘の香りがふわっと鼻から抜けます。てっさやてっちり、石狩鍋等には、出汁でぼん酢が薄まっても存在感がもやっとなし特別なポン酢です。牛肉にも合いました。トライしてみてください。TVもよく取り上げていて、MBS ラジオには深井さんがよく出ています。フジTVが特番で深井会長を追いかけて番組を制作したことから黒門市場有名になったといわれています。



(2)自家製バゲットサンドがもうすぐ販売終了

バゲットサンドのバゲットパンは東京老舗のサンジェルマンのものでした。道理で美味しいはずなんです。バゲットが原料値上げでもうすぐ入らなくなってしまう(泣)

(3)自家製おでん 50円

ネットでおでん鍋を買ったら、サイズの確認ミスでえらい小さい鍋が来まして一同ズッコケました(笑)そうして始まった自家製おでんですが、個人的に食べたのはハモ竹輪、紋甲イカ、真蛸、大根、しいたけ。うまかったです。ずっと煮ているので味がしみてとっても美味ですが、だんだん水分が蒸発して出汁が減って濃くなるので大島さんがこまめに汁を足してケアしてました。

■寒さで体調を崩されている方が多くなりました。お風呂にゆっくり浸かって温かくしてお身体おいとくださいませよう。グランマには温かくしてお買い物ついでに心を温めに遊びにいらしてくださいませ。感謝/祈