



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 2/24 ホームページ



次回3月9日(土) 午前11時~午後4時

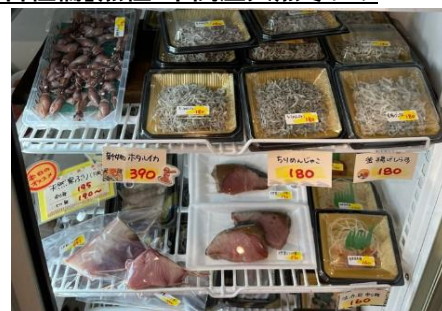
【前回売場販売レポート】

※「自家製おでん」50円は前回で一旦終了。次回は「自家製ぜんざい」リクエストで復活します！テイクアウトOK。



■総菜:「自家製おでん」50「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「自家製たこ飯」350「ノンオイルフライ野菜コロッケ」100「茎わかめの豆腐カツ」100「ふんわり玉子のオムライス」450「宝塚和牛特製ハンバーグ」850「イカのきざみハンバーグ」450「自家製ふりかけ」95「ご飯にかけるゴボウと昆布」80「寒干し大根たまり漬」80「自家製ドライフルーツ(オレンジ・レモン・パン)」100

■鮮魚:「魚炭焼」大羽イワシ100「国産サバ切身」2切 120「真鯛切身」210「真鯛カマ」200「カンパチカマ」300「サーモンカマ」300【刺身】「刺身各種柵」魚種「下関産天然寒ブリ刺身」195「活生タコ刺身」320「真鯛刺身」280「赤貝丸1個刺身」280「カンパチ刺身」330「サーモン刺身」320「紋甲イカ刺身」250「グランマ刺身盛」940(天然寒ブリ・真鯛・赤貝・カンパチ・生タコ・サーモン・紋甲イカ)「ハタリイカ新物」1皿 390「生食用赤クラゲ」1P450「たらこ」1腹(2個)230「活あさり(三重産)」200g380「下関産天然物寒ブリ切身」190「真鯛切身」210「カマス」340「特大赤魚開き」ハーフ 298「エイヒレ大」450「釜揚げしらす」180「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「小田原かごせい蒲鉾」350「深廣ポン酢」700



■京都産無農薬有機栽培青果:「小松菜」95「太ネギ」150「下仁田ネギ」150「白菜」100「はたけ菜」140「ブロッコリー」80「サラダ用菊菜」120「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」70「あまおう」580「フルーツマトももりこ」98「つぼみ菜」300「こごみ」350「葉にんにく」100「みつば」80「えびす南瓜」185「セロリ」120「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「舞茸」100「長なす」120「大根」190「小かぶ」100

■精肉:「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「ダイスカットチキン胸肉 200g」130「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 3/9(土) 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(見学、体験、参加希望者☎080-4820-4008) 3/1・15 15:00~16:00 太極拳教室(坂尻先生) 3/13・27 13:00~14:00 らくらくピアノ教室(河地先生) 3/8・22 15:00~15:40 笑う「セルフケア教室」 ギター教室(坂本先生)



【前回は訪問ゲスト盛りだくさんでした】

※前回は祝日の変則開催だったので、通常定例の土曜も陳列維持、習慣で土曜にお越しになる方をお迎えしました。

※Yahoo!ニュースに嵐山グランマルシェの記事がアップされました<m(_)_m>それを見て洛西からわざわざご来店下さった方がおられ嬉しかったです。

※インスタで繋がった京都の猟師ガッツさん来訪。ジビエ肉や革細工、毛皮細工のお話を聞いて感激しました。

※和牛特製ハンバーグの開発をされた逸見シェフが奥さんと赤ちゃんと3人でご来訪。ご自分のハンバーグのできを試食! さらに詳しい秘話を聞き、今後の開発アイデアを伺いました。ワクワクしました(^_^)v

【グランマのトリセツ(2)】~4段階の嵐山グランマの商品お知らせ(時系列)~

①ポスティングチラシ今読んでくださっているこのチラシです(笑)ここの商品紹介は、「前回報告」です。次回予告は原稿時点で不可能なす☹️前日に中央市場や卸業者 10 軒ほどを早朝から猛烈に回っていて、その日の良いもの、お得価格で提供できる物をチョイスしてます(仕入れて来てよ! の要望も受けています)。印刷屋に 10 日前くらいに原稿を出すポスティングチラシは次回の商品情報を出せません→次回の商品を紹介してよ! そらそうっすよね…で! ②③ができました。※ポスティングは 5 年近くスタッフが 2800 世帯配布してます「チラシお断りじゃ! 次チラシ入ってたら着払いで送り返すぞ!」的なマンガみたいな「匿名の」お叱り電話とか。着払いで送り返すて…金持ちかっ(笑)←ツッコミ

②Instagram(インスタグラム)※インスタアカの QR コードは裏面最初に。

仕入確定した後、開催前日に今回販売おススメ商品をピックアップして Instagram に出しています。でも一部しか出せないんです。なんで? 売価が決定していないから…、搬入検品して小分けパック等をしてから売価が決まります(-_-;)

③前日夜の LINE 公式アカウントメッセージでお知らせ※LINE 公式アカの QR コードは表面最初に。

嵐山グランマ前日準備終わったものからおススメを夜 9時から 10 時過ぎ目安でメッセージでお送りしています。(^^)

④LINE 公式アカウントの VOOM※LINE 公式アカの QR コードは表面最初に(^_-)-☆

嵐山グランマルシェの当日開店 11 時開店前に当日商品を写真撮影して、「本日の商品」ほぼ全部を LINE 公式アカウントの VOOM にアップします。ようやくその回の品揃えの整った情報になります。慣れて来られた方は、ここから取置きや配達依頼をメッセージでくださって、最優先で商品確保し取置きます。入店すぐ左手の冷蔵ケースが取り置き冷蔵庫です。前回 2/23 は配達三軒。目安時間は閉店後 4時~5時ごろ配達になります。足が悪い、寄り道があるなどの際には配達をご利用下さい。配達料はかかりません。

⑤嵐山グランマの品ぞろえで気を付けていること 当日来店の方に発見や楽しみをお届けするように心がけています。他でなかなか買えないもの/安全で健康によいもの/自分達が実際に食べて OK しているもの(中央でも試食しまくっています(笑)) とっても値段がお得なものやクオリティに対して割安なものを揃えるようにしています(#^^#)

■寒さもあと少し? 野菜や鮮魚も春の兆し。次回は桜ブリいけるかな。体調崩されていた方がちらほらご来店。元氣なお顔に HOT(ほっと)します。ステーキソース伝授の井村元総料理長も腰を痛められて…お顔が見られて嬉しかったです。春の足音をお庭のお花の芽吹きで感じています。いつもありがとうございます。感謝/祈