



嵐山グランマルシェのご連絡

※裏面もお知らせあります。
LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 7/29 記 ホームページ



次回 8月10日(土) 午前11時~午後4時

【前回 7/27 のグランマルシェ商品ピックアップレポート】

8/10 開催の品ぞろえは「前日Instagram」と「当日午前 LINE 公式アカウント」でお知らせします。そこから取り置き等ご連絡お願いします。

■**フルーツ**:「生プルーン」1P590「ハニーグローパイナップル」1P150「バナナ」1房 230「ゴールドキウイ」90

■**青果(中央市場仕入)**:「スーパーフルーツマト」98「大和ルージュ(赤スイートコーン)」350「セロリ」150「株取り大なめこ」100「かぶ」120「あわび茸」200「柿の木茸」100 など色々

■**青果【無農薬有機】**:「ずいき」250「万願寺唐辛子」1P200「白ゴーヤ」250「黒枝豆」1P1280「白なす」260「バターナッツかぼちゃ」480「プッチーニかぼちゃ」160「千両茄子」75「加茂茄子」280「ミニ玉ねぎ」30「赤じゃがいも」80「白メークイン」1P80「赤メークイン」1P80 など

■**総菜**:「自家製トビウオ一夜干」300「フキと筍の塩きんぴら」250「寒干大根たまり漬」80「オムライス」「ソース焼きそば」450「エアフライ野菜コロッケ」「エアフライ栗かぼちゃコロッケ」100「自家製サーモンまぜご飯」350「自家製天然ぶり照焼」250「自家製ケールチップス」100「自家製ドライフルーツ」100「イカきざみハンバーグ」450



■**精肉**:前日カット真空! A5黒毛和牛厳選お買い得ご奉仕! 若鳥胸肉カット 200g 130「国産豚切落」350「綾瀬の生ソーセージ」650

■**鮮魚**:前回の目玉「高級昆布漬明太子」850「メイタガレイ」390「さらしくジラ」490「ブリカマ」250「朝湯引きハモ」トビウオ 290「灰干しニシン一夜干し」130「レンコ鯛一夜干し」90「天然スズキ(淡路)刺身」260「活あわび」320「紋甲イカゲソ」1P390「真鯛刺身」「紋甲イカ刺身」「天然スズキ(淡路)刺身」260「天然活めぶり刺身」「刺身6種盛」890「刺身一人前盛」450(真鯛・天然ぶり・天然スズキ・カンパチ・朝湯引きハモ・紋甲イカ)









産日本うなぎ蒲焼 1尾 1700「うなぎ肝串」180「高級サバー一夜干」680「釜揚げしらす」180「鮎丸魚」290「沖縄もずく」180 など色々

※厳選お菓子、地域のベーカリーさんのパン、小林の元気の機密兵器など、スタッフが元々愛用の食品や試食セレクトした食品色々。炭焼き無料デス。お庭や室内で食事、昼飲みOKデス!(^^)!エビスビール 300 なつかしらムネ 150 100%フレッシュフルーツジュース 150 など色々

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



1)「五山の送り火見る会」ご予約終了

8/16 金曜17時~の恒例の「五山の送り火見る会」ですが、ご予約人数が定員 25 名を超えて多数(39+α)になり、受付終了しました。どうしてもという方は   LINE 公式アカウントか ☎080-4820-4008 大島にご相談   ください。来館時間時間が遅くなる方、当日急用で   られない方もおられますので、スペースにお席を用意できるよう努力します。

2)ポスティングチラシはホームページで見るとカラーで見れます\(^o^)/

ご覧いただいているポスティングチラシですが、いつもお手元に届くのは白黒です。写真も白黒だと映えなくて申し訳ないです。それらはホームページのポスティングチラシのページからフルカラーでご覧いただけます。「全然印象が違うね」と言われます。是非一度覗いてみてください。ポスティングチラシの原稿は印刷の関係で毎回嵐山グランマルシェ終わってすぐの月曜には完成させなければならず、必死のパッチなんです。半週間で印刷、1週間ちよいで配布しています。ホームページではポスティング配布の前にカラーで見て頂けます。次回の商品はその時は仕入れていませんので載せられません。前日の Instagram か、当日のライン公式アカウントでその回の商品の情報や写真をお知らせしています。

3)赤メイクインは白とどう違うか？

無農薬有機野菜で「赤メイクイン」を出していました。白いメイクインとどう違うの？というご質問があったのでお答えします。赤メイクインの品種名は「レッドムーン」です。皮が赤く中身は黄色く、さつまいものような色味をしています。ほんのりとした甘みと粘性の高い肉質が特徴で、長く煮込んでも煮崩れしません。



レッドムーン
 サツマイモを思わせるようなコクと優しい甘みが人気の品種。別名「紅メイクイン」や「紅じゃがいも」とも呼ばれています。

4)モナンシロップのかき氷やりました。200 円

猛暑も甚だしかった 7/27 グランマルシェでは、恒例の「かき氷」を販売しました。嵐山グランマルシェのかき氷のウリは、「フランスのモナンシロップ」を使っていることです(*^*)v パリ五輪で盛り上がるフランスを代表するシロップブランド、MONIN モナン。カプチーノやカフェラテなどのコーヒー・カクテル・ノンアルコールカクテル・デザート材料として、世界中のプロフェッショナルバリスタ・バーテンダー・パティシエに愛用されています。つまり、かき氷にかける用のシロップではない、高級品!(^^)!フレーバーもたくさん種類があって目移りしても大丈夫。複数種類かけても味がおかしくなりません。オリジナルの味と色を楽しめるかき氷です。

