



嵐山グランマルシェのご連絡



LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 10/15 記 ホームページ

次回 10月26日(土) 午前11時~午後4時

【前回 10/12 グランマルシェの商品ピックアップレポート】

10/26 開催の品揃えは「前日Instagram」「前日LINE公式アカウント」「当日午前 LINE 公式アカウント売場写真」でお知らせ。お取り置き等ご利用下さい。

■フルーツ:「オレンジ」2個 80 円「ハニーグローパイナップル小」1玉 600「生プルーン秀 2L(余市)」1P590「甲斐キング 2L(ぶどう)」980「いちじく」1P590「オーガニックゴールドキウイ2L」100

■青果【無農薬有機】:「富山直送豆苗」100「茗荷」90「小松菜」100「伏見甘長」200「丹波黒豆」680「紅はるか」100「青みかん」70「ニラ」80「菜の花菜」120 木ごしょう」200「ポーポ」100~「にんにく」90「新生姜」200 等

■青果(中央市場仕入):「パプリカ」98「栗(熊本)特上」1P500「ぎんなん」1P220「生落花生(千葉)」1P600「松茸(熊本)」850 円「セロリ」150「長芋」150「えびすかぼちゃ」200 「柿の木茸」100「株取り大なめこ」100「キャベツ」1玉 200「星形オクラ」120「しめじ」90 などなど

■総菜:「和牛スペシャルハンバーグ」850「寒干大根わさび漬け」100「寒干大根たまり漬け」80「自家製焼鳥丼」500「自家製イカ団子野菜あんかけ」290「自家製昆布の煮物」450「エアフライ茎わかめ磯風味カツ」100「エアフライ栗かぼちゃコロケ」100「自家製ドライフルーツ」100「綾瀬の生ソーセージ」650「ソース焼きそば」450「オムライス」450 などなど

■精肉:前日カット真空パック「鮮度よし」! A5 黒毛和牛厳選ご奉仕

■鮮魚:「活ズワイ蟹 450gサイズ」2200「新物サンマ」上 380「本マグロ刺身」440「国産サーモン極上刺身」「ホッケ開き」330「カマス」1尾 250「ブリカマ」250/「天然ツバス(淡路)刺身」258「真鯛刺身」250「カンパチ刺身」280「紋甲イカ刺身」250/「刺身 6 種盛」890「刺身一人前盛」450(本マグロ・活あわび・真鯛・天然ツバス・国産サーモン・カンパチ)「大羽イワシ」90「北海道大羽イワシ生開き」85「たら切身」145「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「釜揚げしらす」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、お客様推薦、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!(^^)!お酒増えました。希少焼酎麦の「兼八」日本酒「黒龍」「満寿泉」「八海山スパークリング」「春鹿(原酒)」 なつかしラムネ 150 月虹イチゴ農園の無添加いちごアイス 350 など色々





ホームページ



Instagram

嵐山グランマルシェお知らせいろいろ

前回 10/12 は実は嵐山グランマルシェ開催 100 回目だったんです。次回 10/26 は 101 回目。

いつもご来店ありがとうございます。

■糸かけ曼荼羅体験会「Xmas オーナメント作り」参加者募集！

講師…ちゆらさん(坂尻さん太極拳の先生)

場所…嵐山コミュニティハウス(1階)

日時…11/6(水)14:00~15:30 締切 11/2

費用…1,500 円/1 人(材料費込)

お問い合わせ、参加希望の方は LINE 公式アカウント、080-4820-4008(大島)まで

1)フジテレビさんロケがありました



「婚活バラエティセ婚ド」2時間特番の撮影でした。放送は 11/19 (火)19:00~です。お馴染みの嵐山コミュニティハウスの室内で製作。「ロッチ」コカドさん、元乃木坂高山さんが来られました。

2)活ズワイ蟹キター——

生きた立派なズワイ蟹さんです。お客様は茹でるのが面倒！っておっしゃっていたので、次回茹で蟹を出すかもですが、活蟹なので刺身で行けるし…カニ鍋にしたら活蟹の良い出汁出るのになーとか…でも茹でちゃった方がいいですか？業者の生け簀で足が取れてしまったりする子がいまして、それって割安で仕入れられるのです。

■プチトリビア(*^*)「ズワイ蟹」と「紅ズワイ蟹」←たまに聞くでしょ？同じ？違うもの？ってハテナつきませんか？違う種類です。紅ずわいは殻が硬いので人気がないです。味は美味しいですよ。私たちは殻が固い蟹は食べる時に残念な気分になってしまいます。



3)あつと言う間のイワシ生開き 85 円

私たちの好きな生姜酢にそのまま漬けて食べる食べ方をお話ししましたら、あつと言う間に売り切れてしまいました。頭も骨も取ってあるので手軽に DHA・EPA が採れて健康にいいです。「食べ方を教えてもらうのはいいわー」って言っていただきましたが、それって嵐山グランマの特徴かもです。世間話の延長？(笑)

4)無添加アイス 350 円がバージョンアップ！ \ (^o^) /

たちまち人気になった月虹いちご園さんオリジナルのいちごアイスですが、アイスの製法を改良したそうです。メレンゲを混ぜる事でスプーンを入りやすくしたんだそうです。このアイスは手作りアイスに農園のいちごを砕いて混ぜ込んだ手作り無添加アイスです。いちごの香りがとても強いですが、香料の香りではなくいちご本来の香りです。

※12月第4週はお休みします。

※いつもご来店ありがとうございます。鮮度よく財布に優しく栄養価の高い体にいい美味しい食品のご紹介に努めます。