



# 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 11/12 記 ホームページ

## 次回 11月23日(土) 午前11時~午後4時

【前回 11/9 グランマルシェの商品ピックアップレポート】

11/23 開催の品揃えは「前日インスタ」「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:「みかん和歌山」5個 250「オレンジ」2個 80「ハニーグローパイナップル」200「いちじく」1P640「種なし柿和歌山」100「梨栃木」340

■青果【無農薬有機】:「葉付にんじん」80「水菜」180「小松菜」100「白菜」150「菊菜」150「むらさき芋」50

■青果(中央市場仕入):「太アスパラ」98「パプリカ」120「白ネギ」50「チンゲン菜」50「しめじ」90「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「レタス」150「セロリ」200「えびすかぼちゃ」230「大根」198「ハヤトウリ」150 等

■総菜:「自家製きのこご飯」290「エアフライわかめ磯風味カツ」100「エアフライ栗かぼちゃコロツケ」100「和牛スペシャルハンバーグ」850「みぶ菜漬け」80「寒干大根たまり漬け」80「自家製ドライフルーツ」100 等

■精肉:お試しセット(サーロイン上ロース・赤身・カルビ)1500 大好評!  
A5黒毛和牛厳選ご奉仕

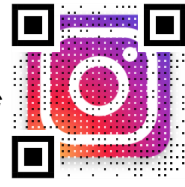
■鮮魚:「天然真鯛」490「新物サンマ」上 380 並 190「ホッケ開き」330「ブリカマ」250「活ズワイ蟹 400gサイズ」1980 / 「本マグロ中トロ刺身」440「活タコ(北海道)刺身」290「真鯛刺身」290「ハマチ刺身」290「紋甲イカ刺身」250「赤貝刺身」340 / 「刺身 6 種盛」890「刺身一人前盛」450(本マグロ・真鯛・赤貝・ハマチ・活タコ・紋甲イカ)「大羽イワン生開き」120「たら切身」110「鯛の子」1P280「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「ちりめんじゃこ」250 など色々

※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)」月虹イチゴ農園の「無添加いちごソースジャム」1400「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

いつもご来店ありがとうございます。

**【ご注意】12月第4週 12/28 はお休みします。**

## 1) ペーパークイリング体験(辻浦さん)

11/21(木)10:00~1階マルシェスペースにて

クリスマスオーナメント作りしましょう！

初めての方は1500円(材料費込)

2時間コースでレッスン代2200円+材料費700円

グランマルシェで作品を販売して下さっている辻浦先生のところに通われている生徒さんの教室タイミングでクリスマスなので体験会やったら？ということになりまして\(^o^)/

今年は12月の4週土曜が28日なので、グランマルシェお休みになります。紙で艶やかな作品を作ってXmasを楽しんでみませんか！！

## 2)活ズワイガニのはなし



400gくらいの活きたズワイガニ(前回1980円)をお値打ちに販売し始めました。活きたズワイガニはそのまま茹でるなり、焼くなり、刺身で食べるなり自由に楽しめます。ところが嵐山グランマルシェでは、活きたズワイガニは売れません…活きているのをわざわざ茹でて出すとあっという間に売り切れるんですΣ(・o・;)茹でガニにすると、ゆで汁が美味しいのでゆで汁を出汁にお味噌汁など最高なんで、悩んだあげく活のまま出しました。やっぱり刺身とか茹でるとか焼くとか面倒ですかね…次回から茹でてお出しますね(\*^\*)v。

## 3)自家製の総菜のはなし

嵐山グランマルシェの名物のひとつは「自家製総菜」です。前は「きのこご飯」「ごぼうと黒毛和牛の甘辛煮」「ぜんざい」

「ドライフルーツ」をお出ししました。だいたい毎回何をお出ししようか考える所から始まります。それぞれ「大島さんのこだわり」が詰まっています。(1)化学調味料不使用(2)特別な調味料をチョイス(3)塩分少な目など。ぜんざいを例にあげると、老舗の和菓子屋さんにあんこを分けてもらうに行きます。「特別な調味料」というのは「味醂」です。広島の味醂醸造メーカーから昔ながらの味醂を取り寄せています。この味醂を使うのとナショナルブランドの味醂を使うのでは、香りやコクや味が全然変わってしまうのです。毎回変わる「炊込みご飯」は素材の味や香りを最大限に引き出すように工夫しています。「栗かぼちゃコロッケ」はサラダ油で揚げていません。油で揚げなくても「エアフライ」で健康にいいコロッケができます。360度の熱風で揚げます。「コロッケ」は店頭売り切れでも少しお待ちいただければ作ってお出ししますのでご遠慮なく「コロッケ作ってくれる？」とお声がけくださいね。

体に良くて、美味しく、財布に優しいものをお届けするのにさらに頑張っていきます。是非グランマルシェのお惣菜を楽しみにしていただきませ(‘◇’)ゞ

※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。

