



# 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 12/1 記 ホームページ

## 次回 12月14日(土) 午前11時~午後4時

【前回 11/23 グランマルシェの商品ピックアップレポート】

12/14 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:「御所柿(秀)」220「みかん和歌山」5個 250「オレンジ」2個 80「無農薬有機いちじく」100「にっこり梨(栃木)」300「あんぼ柿」1P450

■青果【無農薬有機】:「葉付あじまるみ大根」450「菊菜」160「小松菜」150「キャベツ」250「金時人参」100「ハヤトウリ」180「えび芋」1P250「長ネギ」180

■青果(中央市場仕入):「パプリカ」120「下仁田ネギ」240「ブロッコリー」200「アボカド」150「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「レタス」250「セロリ」150「えびすかぼちゃ」250「大根」198「フリルレタス」80「白菜」80 等

■総菜:「自家製あごだし五目ご飯」290「自家製冬瓜の煮物」250「海鮮団子串揚げ(イカ・タコ・えび)」100「エアフライ栗かぼちゃコロツケ」100「北海道イカめし」690「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「無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース(ジャム)」1400「黒門深廣ぼん酢」780「白子のようなとうふ」230「かきもち3種(老舗自家製)」240「自家製ぜんざい」300 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:「活あわび」950「活天然氷見の寒ぶり」「活天然ハマチ(福岡)」本マグロ中トロ刺身440「ブリカマ」250「活ズワイ蟹 400gサイズ」1980/「氷見の寒ぶりしゃぶしゃぶ用刺身」330「活タコ(北海道)刺身」290「真鯛刺身」290「ハマチ刺身」290「活天然スズキ(淡路)刺身」190「紋甲イカ刺身」250/「刺身 6 種盛」890「刺身一人前盛」450(本マグロ・氷見の寒ぶり・あわび・真鯛・天然ハマチ・天然スズキ)「真鯛切身」170「大羽イワシ生開き」120「大羽イワシ」90「天然真鯛(丸魚淡路)30 cmサイズ」680「新物サンマ」並 190 上 380「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「金華サバ半身干」250「にしん一夜干し」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、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「兼八」日本酒「満寿泉」「八海山」「春鹿(原酒)」「雪の松島」(今年欧州グランプリ受賞)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



# 嵐山グランマルシェお知らせいろいろ



ホームページ



Instagram

いつもご来店ありがとうございます m(\_)\_m

**【ご注意】12月第4週 12/28 はお休みします。**

## 1)「氷見の寒ぶり」前回入荷でした！めっちゃうま(#^^#)ブランド鮮魚「氷見の寒ぶり」が嵐山



グランマルシェで初めて入荷ゲットできました。嵐山グランマルシェではイものを財布に優しい値段



で販売するのが基本です。うちは仕入れ量が少なく、人気のブランド鮮魚を割安で仕入れるなんて高嶺

の花です(笑)けど結構長く定期的に仕入れてきた事で野菜や果物や鮮魚も卸業者に私たちの顔が売れてきて(笑)「本マグロ」や「氷見の寒ぶり」なども回してもらえるようになってきたんです\(^o^)/「ぶりしゃぶ用カット(薄切り)」「刺身」「柵(切身型と刺身柵型)」にカットしてお出しました。写真でわかるとよいのですが、見た目ですら既に脂の乗りが素晴らしく、スタッフでしゃぶしゃぶ試食。めっちゃ旨かったです。脂が上品で臭みなく芳醇な味わい。これ料理屋で食べたらお高いことになるぞ…と思いました。次回12月14日も入荷できればお出ししたいと思います。

## 2)「大羽イワシの開き」120 円簡単健康レシピで大人気。

大羽イワシを仕入れてすぐ販売日当日早朝に開きにしています。イワシは DHA・EPA 豊富で栄養満点。開きだとそのままフライにするイメージですが、たまたま小林の好物レシピを話したところ大好評なってます。①あれば生姜を針切②米酢に生姜とイワシを漬け込む。それだけ(笑)お好みで塩少々。すぐも美味しいし、翌日も酢がしみ込んで味変美味です。簡単で体にいいので是非どうぞ！



とにかく美味しい

山本氏は「あじまるみ大根を食べてしまうと、他の大根が食べられなくなるほど美味しくて、やみつきになる」と話します。山本氏がおすすめる食べ方はおでん。あじまるみ大根は肉質が緻密できめ細かいのが特徴。ダシが染み込みやすく煮崩れがしにくいので、煮物料理で食べてみてはいかがでしょうか。

## 3)前回の自家製総菜、グロッサリー、お野菜のはなし

■「あごだし五目御飯」290 円:もち米を混ぜてあごだしでもちもちに炊きました。■「冬瓜の煮物」250 円:冬瓜とそぼろを味噌で煮ました。※千日前の老舗お餅屋さんシリーズ■「ぜんざい」300 円:老舗の千日前のお餅屋さんが炊いているあんこで作ってあります■「かき餅

3種」240 円:老舗手作りのかき餅(他で売ってないです)■「葉付あじまるみ大根」450 円:無農薬有機栽培ものです。あじまるみは聖護院大根のかけ合わせのため JA の出荷用箱に入りません=大きいため。だからスーパーには並びません。おでんや煮物にすると病みつきになる美味しさなんです。知っている方は大きい大根を躊躇なく買われていました。