



# 嵐山グランマルシェの前回商品

※裏面もお知らせあります。



LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 12/23 記 ホームページ

## 次回 1月25日(土) 午前11時~午後4時

【毎回その時のおススメを仕入れるようにしています。】

1/25 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**:「アップルマンゴー」250「オレンジ」2個 80「山形ラ・フランス」180「ハニーグローパイナップル」カット 200 円「バナナ」1房 150「有田みかん」5個 250 など

■**青果【無農薬有機】**:「下仁田ネギ」200「太ネギ」200「菊菜」160「えび芋」1p380「菊芋」1P150「たけのこキャベツ」350「ほうれん草」150「堀川ごぼう」100g100 円「水菜」150「ブロッコリー」250「玉ねぎ」80「小かぶ」150 など

■**青果(中央市場仕入)**:「大葉」1束 30「小松菜」150「株取り大なめこ」150「柿の木茸」100「えびすかぼちゃ」300「セロリ」150「白菜」150「大根」198「芹」80「なずな」80「ごぎょう」80「ほとけのざ」80「すずしろ」90「すずな」60「はこべ」50 など

■**総菜**:「自家製ぜんざい」300「無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース」1400「赤魚煮つけ」230「木の实和え」150「自家製鯛めし」370「ソース焼きそば」450「北海道イカめし」690「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「寒干大根たまり漬け」80「自家製ドライフルーツ」100「黒門深廣ぽん酢」780「など

■**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**:「クロムツ」150「活×天然カツオ福井」「活×天然寒ぶり京都」「活×天然スズキ香川」0/「天然寒ぶりしゃぶしゃぶ用刺身」390「真鯛刺身」250「活×天然カツオ刺身」290「活×天然スズキ刺身」190「紋甲イカ刺身」250「活サゴシ切身」130/「刺身6種盛」890「刺身一人前盛」450(活×寒ぶり・あわび・真鯛・紋甲イカ・天然スズキ・天然カツオ)「大羽イワシ生開き」120「大羽イワシ」120「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「エイヒレ」450 等

■**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(非加熱純粋蜂蜜、サプリ)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。食事室あり(^~)!



## 嵐山グランマルシェお知らせいろいろ



ホームページ



Instagram

前回 1/11 は、寒かったです但し沢山のご来店ありがとうございました。  
2025 年もよろしくお願ひいたします。

### 1) 次回 1/25 はスタッフピンチなんです(泣)

次回 1/25 グランマルシェは、レジ担当の川島さんがお休みにになります。責任者大島さんと鮮魚の小林の2名だけになりますが、頑張ります！はるか昔は2名で仕入から小分け、値付けもしていましたが、それからお菓子が増えたり自家製総菜が増えたり、品数が倍々と増えていき、増員していました。午前中自家製ぜんざいなど少しお待たせするかもしれませんが、どうか温かい目で見てくださいただけだと感謝でございます m(\_)\_m

### 2) クロムツ 1 尾 150 円！ やすっ



前は鮮度の良い高級魚クロムツが安く仕入れられました。地方によっては「のどぐろ」と呼ばれます。ムツは骨から良い出汁が出るので煮つけがおススメなんです但し、売場で焼きの注文が入りまして、焼場で焼いた塩焼きを即食べしたお客様曰く「焼き魚美味しい！」とのこと。確かに焼いていると上品な香りが店に充満する感じでした。値上がえぐいですが、負けずに頑張ります！

最近店頭の焼場は、八木さん渾身の無農薬有機栽培の自然薯販売スペースになっていますが(自然薯は旬が3月くらいまでだそうです。是非チャンスを逃さずどうぞ。スタッフがハマって毎回購入してます\(^o^)/)焼場は廊下に移動しました。室内で焼くと、「焼き上がり早いですが」風による邪魔が入らないためです。野外での炭焼きは炭のコンディションがどんどん変わるのでとっても難儀でしたが、炭火コンロが壊れてしまい(鮎の時期までには炭復活したいです！)、今は4階のBBQのお客様用の電気式BBQコンロで代用しています。それもスピードアップの要因かなと思います。

前は大羽イワシがまるまると太って大きかったです。最近「生イワシの開き」120 を販売していますが、鮮魚担当小林の好物が「この骨なし開きを酢に数時間から1日つけ込んでそのまま食べる」なんです。塩コショウなし。素材の味が最高です。お酢もイワシも栄養満点なのでとってもおススメです。



### 3) 「自家製鯛めし」370 円出しました。

鯛めしは真鯛を頭ごと、昆布だしお米と炊くのですが、炊きあがってからが一苦労なんです。鯛の身をほぐしながら、わかりにくいウロコや小骨を丹念に見つけて取り除くのです。そりゃおうちで作るのは一大事ですだからね。大島さん目が痛くて涙を浮かべながらウロコや骨と早朝から格闘しています(>\_<)

おうちで作るのは面倒な総菜を、これからも自家製無添加で頑張って作っていきます。