



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 3/10 記 ホームページ

次回 3月22日(土) 午前11時~午後4時

【本情報は前回 3/8 売場です。毎回その時のおススメを仕入れています。】3/22 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。

■フルーツ:「みがき苺」980「カットパイナップル」150「オレンジ2L」2個 90円「せとか」有田の名人作1個 140「デコポン」三重1個 140「バナナ」1房 200 など

■青果【無農薬有機】:「白菜」150「たけのこキャベツ」350「菜の花」200「芽キャベツ」1株 650「菊菜」150「紫菊芋」350「太長ネギ」200「葉玉ねぎ」100「カリフラワー」130「カリフロレー」100「水菜」180「切干大根」300 など

■青果(中央市場仕入):「フルーツマト(ももりこ)」98「ペコロス」180「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「ひらたけ」120「春キャベツ」180 米なす 280「えびす南瓜」300「セロリ」180「大根」1本 180「レタス」170「白ネギ」90「ブロッコリー」70「パセリ」30「小じゃがいも」1袋 60「大葉」1束 50円等



■総菜:「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」250「自家製桜エビと彩五目ごはん弁当」590「自家製真鯛のかぶと煮」430「エアフライ栗かぼちゃコロツケ・カレーコロツケ」100「和牛スペシャルハンバーグ」L・M「寒干大根たまり漬け」80「みぶ菜漬け」100「自家製ドライフルーツ」100「いわしふりかけ」160 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。「雲仙しまばら鶏」420。

■鮮魚:「あまご 30 cm」1100「生サバ(高知) 35 cm」580「活×天然ヒラマサ(長崎)」
「国産特上アトランティックサーモン」(再入荷)「カワハギ」495/「カンパチ切身」190
「桜ブリ切身」170「シマアジ切身」220/
「真鯛刺身」270「寒ぶり刺身」280
「カンパチ刺身」290「あわび刺身」340/「刺身5種盛」890「刺身一人前盛」450(真鯛・活×天然ヒラマサ・国産特上アトランティックサーモン・紋甲イカ・あわび)「大羽イワシ生開き」120「大羽イワシ丸魚(特大)」140「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「ブリカマ」250 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(^_^)!

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

前回3/8は、春を感じるぽかぽかの日でした。にぎやかなご来店有難うございました。庭の春の植物がぐんぐん芽吹いて、咲くのが楽しみです。もうすぐ春ですね。花粉症でお悩みの方は酪酸菌のエキスカプセルを御用意しています。お声がけ下さい。スタッフは以前からですが、全員花粉症から解放されています！

■前回3/8丸魚は

まずは「アマゴ」(30 cm位)1100 円。オープンとほぼ同時に売り切れました。お取り置きで残り2尾になっていたため。



1年越しでようやく入荷できたのがこの巨大サイズ！アマゴは川魚で基本的に魚市場に出てきません。お料理屋さんで目にするのは15～20センチサイズの塩焼きではないかと思えます。とにかく魚体の美しさに負けずに味が旨いのです。

一般的に川魚は臭いというイメージがありますが、紅サケの仲間のアマゴは特別に旨いです。去年は猛暑でアマゴの養殖場を5件ほど当たりましたがアマゴ全滅と言うショックなニュースばかりで入荷できずでした。私たちがアマゴのファンなので皆さんに旨さを共有したくて、できる限り入荷する努力をしますのでよろしくお願いいたします。

次に「生サバ(高知)」40 cm位)580 円。生サバはサバのイメージとはかけ離れてお高い魚になっています。先日土曜日の生サバの市場仕入値は1尾 1900 円！そんな私達はよう食べないので、安くなったタイミングと粘り腰の値切りで580円で販売できました。鮮度抜群のサバでした。このところ寒さに耐えられず野外でコンロで焼くのをギブアップしています。廊下で焼きをしているので動きやすく、丸魚の3枚おろしなどもご要望を受けています。



このサバが丸々と太っていて、3枚に下ろすとなんと卵を持っていました！丸魚は下ろしますし、刺身や切身にカットしますので、鮮度の良いお魚を召し上がってください。よいものを手ごろなお値段でお出しできるよう頑張ります！



■前回3/8のフルーツ／「みがき苺」「せとか」

(1)「みがき苺」980 円＝「食べる宝石」と言われている苺です。栃木のいちご農家で、手塩にかけて育ったキラキラの苺でした。春本格期には嵐山グランマルシェの地植えの苺もできると思います。

(2)「せとか」140 円＝普通のせとかではありません！有田の「宮友さん」が出荷された「せとか」は特別に甘いのです。宮友さん作はプロバイヤーでは別格です。大きいものだと1個800円などの値が付く「せとか」でした。

