



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 4/14 記 ホームページ



次回 4 月 26 日 (土) 午前 11 時～午後 4 時

【本情報は前回 4/12 売場です。毎回その時のおススメを仕入れています。】4/26 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:「バナナ」1 袋 100「ゴールドキウイ」120「ジューシー」180「オレンジ」2個 80 円「カットパイナップル」150 など

■青果【無農薬有機】:「こごみ」198「若ごぼう」320「かぶら菜」25「菊菜」150「きゅうり」75「葉付大根」180「ほうれん草」150「サニーレタス」特大 360「ブロッコリー」90「葉わさび」100「ケール」100 等

■青果(中央市場仕入):「生しいたけ」100「フルーツマト(ももりこ上)」95「アスパラ」250「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「ほうれん草」89「ニラ」98「チンゲン菜」80「白菜」100「春キャベツ」140「信長ネギ」198「セロリ」180「えびす南瓜」300「京せり」380「わさび菜」170「サンチュ」150「ペコロス」180 等

■総菜:「無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース」1400「自家製桜エビの炊込みご飯」590「赤魚煮つけ」250「自家製ケールチップ」100「エアフライ栗かぼちゃコロツケ」100「エアフライタコキャベツコロツケ」80「和牛スペシャルハンバーグ」L・M「寒干大根たまり漬け」80「自家製ドライフルーツ」100「ごはん」に掛けるごぼうと昆布 80 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「チルドベーコンブロック」170/100g等



■鮮魚:「天然鳴門真鯛」2300「生サバ(和歌山)50 cm」850「ニシン」780「活あわび S」390「活あわび M」680「カンパチ切身」190「桜ブリ切身」190「サービス刺身盛」890「刺身一人前盛」450(真鯛・天然本マグロ中トロ・泳ぐ天然スズキ・あわび)「大羽イワシ生開き」120「大羽イワシ丸魚」120「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「しらす」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 4/12 は、太陽さんさんでぽかぽかの日でした。お庭のテーブルでお食事を楽しめる季節になりました！カラー版はホームページで見ることができます。

■嵐山グランマルシェには外国人研究者がステイしています。

嵐山グランマルシェの上層階のお部屋は京大桂キャンパスが近いことで、在外研究に外国から来られる研究者のお世話をしています。現在はドイツ・イタリアの方がステイされています。お見かけになったことがあるかもしれませんが、勤勉で真面目な人たちなので機会があれば仲良くしてあげてください。



■鮮魚のご紹介



このところ鮮魚を仕入れています。

今回は、料理屋さん向けの最高級真鯛「天然鳴門真鯛」をゲットできました。和歌山の「サバ」、北海道の「ニシン」をお届けしました。鳴門真鯛は大きくて迫力満点。サバは最近高級魚化していて仕入れられない値段になっていますが、頑張ってお買い得に仕入れています。ニシンは白子をもっていました。子もちだったらそれは数の子！三枚おろし、焼きのサービスなどをご利用頂いています。真鯛は骨が太くて小刃包丁しかないので悪戦苦闘して三枚おろしました。上品で綺麗な身が美しかったです(^_-)☆

■刺身盛りご紹介

前回の刺身盛りは天然本マグロ中トロが久々に手が届いたので入りました。口どけがたまらなかったです。活〆天然カンパチ(長崎)は刺身カットが巨大で大迫力。泳〆天然スズキは生け簀で泳いでいたスズキをその場で〆てもらいました。歯ごたえがしっかりしていて泳〆の威力を実感しました。定番真鯛にあわび刺身(アルミホイルの容器)とワタもついている当たり(笑)の盛もありました。



■バナナ1袋 100 円



たたき売りちゃんやから！というくらいのお買い得でした。

嵐山グランマルシェの果物や野菜類は驚くほど安いものがあります。それでも鮮度はよいので確かめてください。かく価格上昇トレンドに抵抗しますので応援して下さいね！安くて美味しくて健康に良いものを仕入るように意識しています。私たちは卸バイヤーと懇意にさせてもらっていることで色々優遇して頂いているのです！(^-^)!ありがたいことです。大規模チェーンではできない仕入れをしたいと常々考えています。仕入れ担当は鮮魚が小林、果物野菜精肉総菜は大島です。大島さんは特に果物が大好きなので目利きが上手です。

また、「これってどうやって食べたらいいの？」と調理方法などを聞いてきていただくお客様も多いのですが、大島も小林も自分たちでグランマルシェの在庫を使って試食や総菜試作をしていることでだいたいはお答えできますので、お気軽に相談をかけてくださいね。

いつもご来店ご利用ありがとうございます m(_)_m