



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 6/316 記 ホームページ

次回 6月28日(土) 午前11時~午後4時

【本情報は前回 6/14 商品です。毎回その時のおススメを仕入れています。】6/28 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 230「ゴールドキウイ」130「レッドキウイ」100「オレンジ」2個 80円「びわ L」1P480「パイナップルスイーティオゴールド」1玉 680等

■**青果【無農薬有機】**:「ブロッコリー」80「バナナピーマン」140「新玉ねぎ」50「モロッコいんげん」160「きゅうり」69「パプリカ」50「ニラ」100「小松菜」150「白茄子」280「丸茄子」280「ズッキーニ」230「九条ネギ」200「じゃがいもコーナー」→「だんしゃく芋」70「きたあかり」80「紅あかり」80「シャドークイーン」80等

■**青果(中央市場仕入)**:「レタス」180「青ネギ」30「ホワイトスイートコーン」280「マッシュルーム」50「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「フルーツマト(ももりこ)」75「ラディッシュ」60「チンゲン菜」

60「セロリ」150「パプリカ L」150「わさび菜」60「米なす」240「えびす南瓜」150等

■**総菜**:「無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース」1400「自家製ごぼうの炊込ご飯弁当」550「自家製真鯛の煮つけ」230「自家製イワシフライ」90「エアフライ栗かぼちゃコロッケ」100「エアフライ牛肉コロッケ」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「自家製ドライフルーツ」(新発売バナナ・オレンジ・パイナップル)100「刺身こんにゃく」150



■**精肉・新商品**「馬刺し」450 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等

■**鮮魚**:「活〆天然コショウダイ」「天然ヒラメ」「泳〆イシガレイ(三陸)」「活〆天然ハマチ(岡山)」「活〆ハマグリ(とつても大きくなってました)」100g290「鮎」290「どんちっちアジ(島根浜田)」180「活〆イサキ」680「生サバ」690



「サービス刺身盛」890「一人前刺身盛」450(真鯛・活〆コショウダイ・活〆天然ハマチ・北海道活タコ・ケンケン漁カツオ・泳〆イシガレイ・天然ヒラメ)「大羽イワシ生開き」120「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾

1700「釜揚げしらす」250「炙り〆サバ」480「真鯛切身」220「カンパチ切身」210等

■**厳選お菓子、地域のベーカリーパン、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。お庭で昼飲み可。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 6/14 は、1日雨降り。午前中は小雨になっていましたが、足元が悪い日でした。ご来店ありがとうございました。カラー版はホームページで見ることができます。

■土用の丑は 7 月 19 日(土)と 7 月 31 日(木)の 2 回

次回 6/28 から土用の丑のうなぎ祭りやろうと思っています。嵐山グランマルシェのうなぎは「鹿児島産日本うなぎ」の蒲焼です。一般的な中国産異種うなぎとは別物です。薄皮厚身のやわらかうなぎで、定番ベストセラーです。1尾 1700 円。お客様にどの程度保存できるか？尋ねられました。タレ焼きで真空パックにしてあるので冷凍にすると1か月くらいは余裕です。冷蔵庫でも 10 日くらいはもちます。このうなぎ蒲焼が人気の理由は、美味しいだけでなく真空のまま湯煎で(電子レンジでも)すぐに食べられることです。ご飯を作る時間がない時は本当に重宝。別売りの「タレ」は老舗鰻屋さんに分けてもらっています。そちらの鰻屋さんでは同様サイズだと4000円以上しています(‘◇’)ゞ

■前回 6/14 は「どんちっちアジ」180 入荷しました

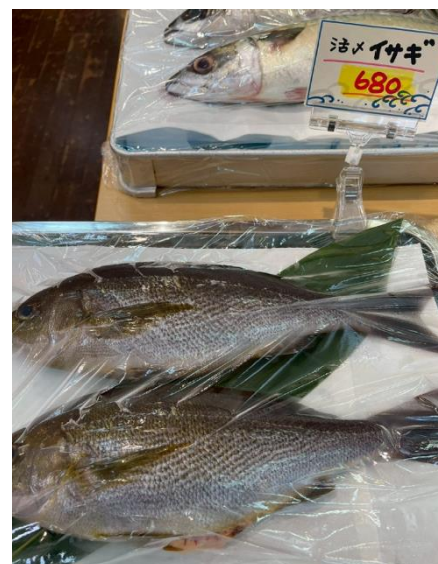


「どんちっちアジ」って何だ！もんちっち？

島根県浜田港で水揚げされる脂乗り抜群のブランドアジです。刺身で行ける鮮度のものを出しました。アジフライを食べたい！とのお声でアジを探しました。私たちの仕入先は料理屋さん向けに選んだ魚を卸しています。普通のアジをさがしていたのですが、出てきたらブランドアジでした。試食しましたがそら「旨かった」ですわ。

■(魚卵でふとっちょの)イサキ 680 入荷でした。

鮮魚の3枚おろしサービスをしています。このイサキどんだけ太ってるねん！と思っていたら、腹から巨大な魚卵がはみだしてきました。身は新鮮で刺身でいける感じでした。イサキは煮つけが旨いので煮魚のイメージですが、鮮度が良いものは刺身もとても旨い魚なのです(*^*)v



■「自家製イワシフライ」90 円



前回、総菜新商品で「イワシフライ」を出しました。フライと言っても、基本ノンフライなんです(笑)嵐山グランマルシェのフライ物は健康の為にサラダ油などで揚げません。イワシフライはパン粉をまぶしてオリーブオイルをスプレーしてエアフライヤーでどちらかと言うと「焼き」を入れています。これのいいところは、冷めても油でべちゃっとせずにとースターなどで温めるとサクサクで召し上がっていただけるところです。コロッケ(栗かぼちゃ・牛肉)100 円も同様です。冷めても美味しい嵐山グランマルシェ！

いつもご来店ご利用ありがとうございます m(_)_m