



# 嵐山グランマルシェ前回 8/23 売場レポート



LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 8/25 記 ホームページ

## 次回 9月13日(土) 午前11時~午後4時

9/13 開催の品揃えは「前日インスタ」「前日LINE公式アカ」「当日午前 LINE 公式アカ売場写真」でお知らせ。

■フルーツ:「藤稔(ぶどう)山梨」1200「いちじく」1P590「秋栄梨(鳥取)」280「生プルーン(長野秀3L)」1P590「バナナ」1袋 190「ゴールドキウイ」130「ハニーグローパイナップル」カット 1P200/1玉 980 等

■青果【無農薬有機】:「生ブルーベリー」1P150「黒枝豆」1P650「玉ねぎ」60「万願寺唐辛子」1P250「オクラ」1P150「水なす」450「ゴーヤ」80「もち麦」1袋 700「つるむらさき」1P200「きゅうり」80「ささげ(いんげん)」1P300「こどもピーマン」1P150「農家自家製梅干し」1P260「九条ネギ」90「なると金時」100「にんにく」60 等

■青果(中央市場仕入):「スイートコーン」280「ホワイトスイートコーン」250「モロヘイヤ」180「長なす」1袋 260「ホワイトマッシュルーム」1P60「小松菜」100「グリーンリーフ」198「サニーレタス」198「赤・黄パプリカ」198「ほうれん草」100「しろ菜」50「えびすかぼちゃ」250「万願寺唐辛子」1P300「ピーマン」30「白ネギ」50「ズッキーニ」150「株取り大なめこ」「柿の木茸」100「えのき茸」40 等

■総菜:「自家製かき氷」200 無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース」1400「自家製鶏ごぼう炊込みご飯」250「鶴橋豊田商店白菜キムチ」250「自家製サーモンフライ」370「自家製イワシフライ」120「牛肉コロツケ」100「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「自家製ドライフルーツ」(3種)100

■精肉:お試しセット(上ロース・赤身ロース・カルビ)1500 黒毛和牛 A5 ステーキ等厳選ご奉仕。「馬刺(自家製タレ付)」480「ラム肩ロース 200g」765「豚切り落とし」等

■鮮魚:「活〆天然ハモ湯引き」490「生スルメイカ」290「鮎」320「生サバ(加太)」920「岩牡蠣」380「貝付帆立」390「活〆天然真鯛(長崎)1.3K」2400「活〆天然カンパチ(長崎)」「活〆天然カツオ(鹿児島)」「国産アトランティックサーモン刺身」「本マグロ中トロ刺身」/「サービス刺身盛」890「一人前刺身盛」450「イワシ」120「イワシ生開き」120「鹿児島産うなぎ蒲焼」1尾 1700「釜揚げしらす」250「〆サバ」480「活〆天然真鯛切身」240 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(非加熱純粹蜂蜜、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。エアコン食事室あり(^)!





※カラー版はホームページでご覧ください。  
いつも暑い中ご来店有難うございます。

9月から嵐山グランマルシェは全商品消費税撤廃します！

### (1)前回からハモ湯引きがバージョンアップ！

京都ハモの美味しい食べ方を学んできました。前回からハモ湯引きに早速活用。祇園の料亭などでは、ハモを湯引きにするとき、まず皮側をバーナーで炙るとのことで、やってみました。最初なので浅く炙りましたが、反対側の身が押し出され肉厚ふわふわに！びっくりでした。今回はもう少し炙りをしっかり入れて料亭のように湯引きを食べたときに香ばしい香りがするハモの湯引きを出そうと思います。是非一度お試しください。



### (2)前回は自家製サーモンフライがヒットでした。



自家製フライにはヒミツがあります。「油で揚げていない」のです。「上質のパン粉をまぶしてロースト」しています。もちろん油を使わないので健康によく、時間がたってもべったりせず、サクサクで召し上がれます。前回はごろっとサーモンの塊を串にしてローストしました。思った以上に旨くて大好評でした。定番売れ筋は「大羽イワシのフライ 120 円」「コロッケ 100 円」です。

自家製ローストフライのスポット・新商品開発がんばります。

### (3)晩夏から初秋の旬の商品が続々出てきます

前回は「藤稔(ふじみのり)」というぶどうを仕入れました。私たちの推しなので毎年旬になると並びます。とっても高級なぶどうなのですが、うちではかなりリーズナブルに提供しています。前回は梨が初入荷。



AI の解説→秋栄(あきばえ)梨は、鳥取大学で「二十世紀梨」と「幸水」が交配されて生まれた品種です。甘みとジューシーさ、二十世紀梨由来のシャリシャリとした食感を兼ね備えており、甘さの強い「幸水」と、食感の良い「二十世紀」の美味しさを併せ持つ人気品種です。鳥取県オリジナル品種であり、栽培が難しいため希少ですが、見かけたら手に入れておきたい、美味しさ抜群の梨です。めっちゃ美味しかったです!(^^)!

いつもご来店ありがとうございます m(\_)\_m

