



嵐山グランマルシェ前回 9/27 売場レポート

LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 9/29 記 ホームページ



次回 10月11日(土) 午前11時～午後4時

開催当日の品揃えは「前日インスタ」「前日夜LINE公式アカ」「当日午前 LINE 公式アカ売場写真」で。

■フルーツ:「生プルーン(オタムキュート)」秀 L1P590「いちじく」1P550
「ぶどう(スチューベン)」1 房 650「みかん(紀のゆらら)5星」5個 280「バナナ」1 袋 170「オレンジ」2個 80 円「ゴールドキウイ」1001玉 980 等



■青果【無農薬有機】:「小松菜つまみ菜」100「空心菜」200「紅はるか」1 袋 390「伏見甘長唐辛子」100「もち麦」1 袋 700「きゅうり」70「玉ねぎ」70「すだち」40「ピーマン」30 等

■青果(中央市場仕入):「椎茸」1 袋 320「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「白ネギ」30「大葉」20「えびす南瓜」250「太アスパラ」100「セロリ」150「かぶ」150「さつまいも(かぐや金時)」1 袋 200「レタス」1玉 180「キャベツ」1玉 250「白菜ハーフ」180「大根」200「えびすかぼちゃ」250 等



■総菜:「無添加いちごアイス」350「無添加いちごソース」1400「自家製おにぎり(おかか昆布・若菜わかめ)」80「自家製きんぴらごぼう」130「自家製サーモン串フライ」390「自家製イカゲソフライ」200「栗かぼちゃコロッケ」100「野菜コロッケ」100「和牛スペシャルハンバーグ」L・M「自家製ドライフルーツ」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。「雲仙しまばら鶏」420「ラム肩ロース 200g」765「豚切り落とし」「馬刺(自家製タレ付)」450 等



■鮮魚:「のどぐろ(アカムツ)島根」1 尾 250「活〆天然ハモ湯引き」480「たらこ」298「子持ち鮎」340「本マグロ大トロ」380「本マグロ中トロ」480「岩牡蠣S」380「貝付生ほたて」390「活〆天然真鯛(淡路)切身」240「マダコ(瀬戸内)朝湯引き」「活〆天然カツオ(鹿児島)刺身」「活〆天然ヒラマサ(長崎)刺身」「カンパチ刺身」「活あわび刺身」380「サービス刺身盛」890「一人前刺身盛」450「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 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(^)!



※カラー版はホームページでご覧ください。

やっと過ごしやすくなりましたね。いつもご来店有難うございます。

嵐山グランマルシェは全商品消費税不要としました！

(1)嵐山グランマルシェ初入荷の鮮魚

初入荷もの①「のどぐろ」

のどぐろ(アカムツ)島根が初入荷。以前クロムツが何度か入荷していました。ムツは骨から出る出汁が旨い魚です。自分たちはムツを初めて焼いて食べましたが、旨い魚はどう料理しても旨いのだと実感しました。



い魚です。自分たちはムツを初めて焼いて食べましたが、旨い魚はどう料理しても旨いのだと実感しました。

初入荷もの②「本マグロ大トロ」

本まぐろ中トロは時々に入荷していましたが、大トロは前回初入荷です。江戸時代は脂が強いと敬遠され食べる部位ではないとされていたそうです。近年は食生活が変わり、高級鮨の代表格になりました。偽物？と勘違いするような安価でご提供しました。大トロ刺身 380 円、中トロ刺身 480 円。季節の変わり目で卸業者の魚種が減りました…定番の「大羽イワシ」が丸魚もひらき(フライ)もできなくて申し訳ありません。「鮎」も子持ち鮎に変わりました。

(2)自家製ドライフルーツにいちじく登場！

自家製ドライフルーツにいちじく 150 円が加わりました。自家製ドライフルーツは、市販ものと何が違うか？市販ものはドライ前に濃い砂糖溶液に漬け、添加物を加えます。砂糖と添加物不使用のナチュラルを探している方も多いそうです。嵐山グランマルシェの自家製ドライフルーツはナチュラルで作っています。

(3)自家製サーモン串フライ再登場！

&イカゲソフライ初登場！

少し前に刺身用のアトランティックサーモンを仕入れすぎた際にサーモンフライをお出ししました。大好評のお声をいただき、今回再登場しました。イカゲソフライは紋甲イカです！嵐山グランマルシェのフライは揚げ物ではないのです。少量のオリーブオイルを塗り、パン粉を付けてローストするのです。これはサラダオイルをあまり使わないようにしたいことと、ローストの方が冷めてもベツリした食感にならないのです。嵐山グランマルシェの自家製フライは全てローストです。健康と美味しさをお届けできれば嬉しいです。いつもご来店ありがとうございます m(_)_m

