



嵐山グランマルシェ前回 11/8 売場レポート

LINE 公式アカウント ☎080-4820-4008 大島 11/10 記 ホームページ



次回 11 月 22 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:「アボカド」120「ジャクソン(激甘グレープフルーツ)」80「有機栽培バナナ」1房 350「バナナ」1房 200「ラ・フランス(山形)」250「いちじく(和歌山)」1P500「みかん(和歌山 秀)」5個 290

■青果【無農薬有機】:「ねばとろいも」300「生落花生」390「なす」45「レモン」150「ほうれん草」180「菊菜」180「大根葉」80「人参」80「べにはるか」280「かぶ」180「小かぶ」45「えび芋」290「大根」350「もち麦」700 等

■青果(中央市場仕入):「かぼす」40「赤ピーマン」5個 130「里芋」5個 100「パプリカL」160「小松菜」100「グリーンアスパラ」150「セロリ」150「人参」100「株取り大なめこ」100「柿の木茸」100「小玉ねぎ」30「大葉」80「えびす南瓜」300「大根」200「白ネギ」70「白菜」180 等

■総菜:「自家製きのこの炊込みご飯」260「自家製玉こんにゃく煮」150「自家製アジフライ」170「自家製サーモン串フライ」390「栗かぼちゃコロッケ」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」100(オレンジ・パイナップル・みかん・ピンクグレープフルーツ・バナナ)(いちじく 150)等

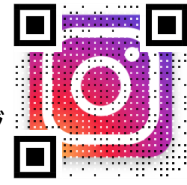
■精肉:黒毛和牛 A5 ステーキ等厳選ご奉仕。「雲仙しまばら鶏」190/100g「ラム肩ロース 200g」780「国産豚切り落とし」380「三元豚ロースハム」195 等

■鮮魚:「活〆天然オオモンハタ(熊本)鍋セット」1200「活〆ぶり(羅臼)ぶりしゃぶセット2人前」690「生サンマ(三陸)」390「たらこ」290「真鯛切身」298「活〆天然スズキ切身(岡山)」248「活〆血抜天然ソウダガツオ(富山)刺身」「紋甲イカ刺身」「天然ヒラマサ(長崎)刺身」「国産アトランティックサーモン刺身」「活あわび」680「鹿児島産日本うなぎ蒲焼」1尾 1700「はまぐり(九十九里浜)」290/100g「ちりめんじゃこ」250「サワラ味醂干」390「岩ガキ」250

「サービス刺身盛」890「一人前刺身盛」450 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をご覧ください。

季節の変わり目ですね。インフルやノロが流行り始めました。気を付けます。ご来店有難うございます。



(1)うなぎ蒲焼ラッシュ

グランドフィナーレ企画で前回 11/8 から 4000 円以上お買上げのお客様にうなぎ1尾プレゼント始めましたところ、うなぎを買ってうなぎをもらう猛者も登場で、いつもより多めにうなぎを仕入れましたが、早々に完売してしまいました。プレゼント持ち越しの方も10名以上出てしま

い、申し訳ありませんでした。次回もっと多めに仕入れておきます(‘◇’)

嵐山グランマルシェのベストセラー定番の一つであるうなぎは、鹿児島産日本うなぎです。薄皮で厚身。蒲焼にして真空パックにしているので日持ちします。冷蔵庫で1週間、冷凍で2か月程度は問題ありません。食べる時は湯煎にしてパックを開けて盛り付けるだけ。とってもお手軽でめっちゃ美味しいのですヨ。<m(_)_m>

(2)ジャクソンというフルーツ

前回フルーツの売場に「ジャクソン」と言うフルーツを並べました。中央市場の懇意な業者の激推しでした。事前に味見してみると、例のグレープフルーツの味とは違ってすごい甘さでした。薄皮を剥いて食べるとグレープフルーツ感がなくなりました。お客様の中には血圧のお薬を常用されている方も多いので禁止され



ているグレープフルーツを仕入れるかどうか迷いましたが、美味さに負けまして大量劇安 80 円 で出しました。午後からはお客様が落ち着くので、多くのお客様に試食をしてもらったのですが、途端に大量買いされるという現象が発生。嵐山グランマルシェはみかんも事前に試食して選んでいますので基本的に甘さ外れなしです。箱で欲しい方も言っていたら箱で仕入れてきますのでおっしゃってくださいね!(^^)!

突然変異で生まれた種がほぼ無い薄皮グレープフルーツ 南アフリカ東部ムプマランガ州ネルスプロイトのカリノ地区にある果樹園で偶然発見された、グレープフルーツの突然変異品種です。

一般的なグレープフルーツより樹が小ぶりで育てやすく、苦味や酸味が少なく、甘くジュシーな果汁が評価された事で、オリジナル品種として栽培が広がっています。

2012 年に商品化され、2014 年から日本への輸入が始まりました。

まだまだ知名度が低く珍しい果実ですが、大変食べやすく日本人が好む味わいから、期待が持てる品種として業界でも注目を集めています。

象が発生。嵐山グランマルシェはみかんも事前に試食して選んでいますので基本的に甘さ外れなしです。箱で欲しい方も言っていたら箱で仕入れてきますのでおっしゃってくださいね!(^^)!

(3)グランマルシェが終わってからも買えないのかしら？！

というお声がけも頂きました。答えは「モノによっては買えます」です。

生鮮の野菜フルーツ刺身などは難しいですが、お肉やうなぎや健康食品、グロッサリーなどは大丈夫です。お電話やLINE公式アカウントでメッセージいただければお取り置きします。インターネットショップでも買える物もありますので、できる限りご要望にお応えします。

12月13日のグランドフィナーレまでテンション上げて笑顔で元気に頑張ります。

ご無沙汰の方も、初めてなんだけど…という方も体調がよろしければ是非遊びにいらしてください。

いつもご来店ありがとうございます m(_)_m