

[食品工場のマルシェ]

いちまるマルシェ

2024年9月7日(土)

9:00~15:00 入場無料 / 雨天決行

会場:株式会社いちまる ブラド・シェフ食品工場



尾州真味屋総本舗



地産直走! ふじのく
にから美味しいジビエ
をお届けします。

ジビエ串焼(猪・鹿)
2本で500円(税込)

ジビエ好きに!

本場宮崎鶏の炭火焼の
香りと鶏の旨味を引立
てます。

フリースタイル Shop アゲイン



若鶏、親鶏、
せせり、ハラミ
各600円(税込)

炭火の香り!

甘くてジューシー!

トマト共和国 河原崎農園



令和にできたばかりの新品種! ほれ丸。
夏に希少なトマトをどうぞ!!

1パック 300円(税込)

Deli

SuikaChan

ベトナムの味!



本格的なベトナム料理です。

生春巻き 700円

鶏モモのレモングラス焼き 500円(税込)



マルシェのみの販売! 自家製手羽先餃子! 手羽先の骨を丁寧に
取り除き、ジューシーな肉餃子の餡をたっぷり詰め込んで
います。手羽先の香ばしい皮と餃子の風味が絶妙にマッチし、
ビールとの相性が抜群です。どうぞご賞味ください。

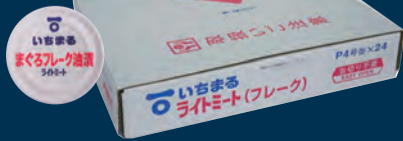


自家製手羽先餃子 500円(税込)

手羽先が餃子に!

これはお得で

おいしい!



ライトミート(まぐろフレーク)
24缶入り/ケース 3,300円(税込 3,564円)

「ようこそ! 食いしん坊さま」
食欲の秋を先取りしよう。



完熟いちごのおいしさ!

春に収穫した完熟いちごを丸ごと
削ったふわとろかき氷です。
いちごおり、
スムージー 各600円(税込)

当店人気のナンバー
ワンの揚げ団子、塩
あんこ・塩キャラメル
・揚げ磯辺・ごま
と静岡茶・えごま唐
辛子の5種類!



人気の和菓子!

みたらし団子/粒あん団子 各380円(税込)
かりんとう饅頭 1個 200円(税込)
5個セット 950円(税込)
揚げ団子5本セット 1,080円(税込)
アールグレイソーダ/ラテ 各500円(税込)

Cafe & Sweets

新感覚フランスパン!



卵、牛乳、油脂類、不使用
のソフトフランスパンです。
かき氷 500円(税込)
ソフトフランス 1本 990円(税込)
ハーフ 550円(税込)

LENY

ミント好き

にはこれ!



新鮮な地元のミント農家さんが手塩にかけて
育てた香り豊かなミントを使ったミントティ
ー。暑さを少し和らげてくれる清涼感をどうぞ!
フレッシュミントをたっぷり入れたノンアル
コールモヒート! ミントとソーダで飲むた
びに口の中で弾けるような感覚が楽しめます。

ミントティー ホット/アイス 500円(税込)
モヒートモクテル(ノンアルコール) 600円(税込)

おいしい簡単味噌汁の素!

お湯を注ぐだけで和風のトマトスープ
が出来ます。静岡のトマト・焼津のか
つおぶし・あいじろみそを使ってい
ます。発売以来人気急上昇中!
トマトスープの素 600円(税込)



お湯を注ぐだけでみそ汁が出来るみそ
汁の素。焼津産かつおぶしとあいじろ
みそを使った本格的な味わいです。

静岡みそ汁の素 600円(税込)

かつおの概念が変わるほどの旨さ!



焼津港で水揚げした新鮮なカツオを目利きの
プロとして活躍する社員が選別し、中は凍
ったまま表面だけ焼きました! 通常品よりも
をらを増量しじっくり時間をかけて焼き上げ、
香りが良く旨味を閉じ込めました!
焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き 2本
1,000円(税込 1,080円)

焼津の網元

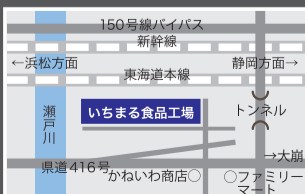
ふわっふわのまぐろ!

メバチまぐろとキハダまぐろとピンチョウ
まぐろ。それぞれの美味しさを活かした黄金
比率で配合しています。あっさりしてい
て、粒感のあるまぐろをしっかり味わえて
美味しいと評判!!

天然まぐろ三種の生たたき
80g×4袋 1,000円(税込 1,080円)



新型コロナウイルス感染拡大状況により試食のみ中止する場合があります。
会場内混雑時は入場制限させて頂く場合があります。



平日も営業中!

いちまるマルシェ 食品工場直販ショップ

営業時間/月~金(9:00~16:00)
定休日/土・日・祝日・夏季休業日

株式会社いちまる 食品事業本部内
静岡県焼津市浜当目1-3-23(駐車場有)



いちまるマルシェ
食品工場直販
ショップ
Tel.054-628-4115
Fax.054-628-8134
https://www.bras-de-chef.jp/marche/

SNSで
お得な情報をお届け!





再入荷
合鴨砂肝コンフィ 250g **700円 (税込 756円)**
希少部位をひとつずつ丁寧に下処理し、低い温度を保った合鴨の脂でじっくり煮込んで旨味を凝縮しました。



牛肉のラグー 200g×2
マッシュポテト 200g×2
グリュイエール 50g×1
アッシュ・パルマンティエ 3,600円 (税込 3,888円)
フランス人が大好き「お袋の味」的な料理。牛肉のラグー、ポテト、チーズを耐熱皿で焼くだけでフランスの味を楽しめます。



粗挽ぎ煮込みハンバーグ 140g 600円 (税込 648円)
赤身が美味しい牛かた肉と豚もも肉の塊をひき肉にしてからイペリコ豚の脂を混ぜ込んで旨味を閉じ込めました。



豚ばら角煮 500g 1,500円 (税込 1,620円)
豚ばら肉を専用タレで長時間煮込んだ角煮です。角煮煎にしたり、半熟たまごや野菜を添えたりしてください。



牛タンロースト 100gあたり 700円 (税込 756円)
(目安) 1パック=4,200~5,000円
600~700g/パック



チャレンジ商品のご案内 <数量限定>
タン元 200~400g/パック
タン先 100gあたり **700円 (税込 756円)**
大人気の牛タンロースト。カットの仕方を変えてみました。柔らかく脂ののったタン元と、コリコリした食感のタン先。好きな方を選んでいただけます。



ローストビーフ 100gあたり 470円 (税込 507円)
(目安) 1パック=1,400~3,000円
300~600g/パック



豚ばらチャーシュー 100gあたり 260円 (税込 280円)
(目安) 1パック=1,000円~1,600円
400~600g/パック



国産鶏と香草オレンジマリネ 500g 1,200円 (税込 1,296円)
お好みのサラダに合わせるだけでオシャレなおードブルに早変わり。



ホワイトチキン 100gあたり 150円 (税込 162円)
(目安) 1パック=400~700円
170~450g/パック



合鴨和風ロースト 1パック 1,000円 (税込 1,080円)
合鴨むね肉を醤油や日本酒、みりんなどで作ったタレで味付けしました。



コンビーフ100g 100gあたり 1,200円 (税込 1,296円)
「脂こくなくておいしい!」と評判です。パンにのせるだけでオードブルに。



Cava (カヴァ:スパークリングワイン) 2,000円 (税込 2,200円)
ハイクオリティ&リーズナブル!
フランスのシャンパンと同じ伝統的な製法で作られている本物のCavaです。カヴァ (Cava) という印象的な名前は、カタルーニャ語で「セラー」を意味し、ワインを熟成させる洞窟 (Cave) に由来しています。



ハモン・セラーノ 200g 2,250円 (税込 2,430円)
ハモン=ハム、セラーノ=山で「山のハム」スペインで長期間熟成させた本場の味。



海のブラン 辛口 2,091円 (税込 2,300円)



海のルージュ ミディアムボディ 2,091円 (税込 2,300円)



泉のブラン 辛口 2,091円 (税込 2,300円)



泉のルージュ ミディアムボディ 2,091円 (税込 2,300円)

世界を旅する
グルメの祭典。
食欲の秋を先取り!



マス・リハ(カツオカレー) 1,800円 (税込 1,944円)
ココナッツ風味のまるやかなソースに赤唐辛子のシャープな辛味を加えたモルディブのカツオカレーです。



バターチキンカレー 500g 1,500円 (税込 1,620円)
フェヌグreekの甘い香りと生クリームやバターのココ、様々なスパイスの香りや味が複雑に絡み合っています。



インド風仔羊キーマカレー 500g 1,800円 (税込 1,944円)
細切りにした仔羊肉とグリーンピースのホクホクした食感とほのかな甘みが心地よくマイルドな味になっています。



ビーフシチュー 500g 1,850円 (税込 1,998円)
十数時間煮込むのでホロホロに柔らかく食べられます。ソースをフランスパンにつけてお召し上がりください。



シュケメルリ 500g 1,500円 (税込 1,620円)
"世界一ニンニクを美味しく食べるための料理"として人気のジョージア料理。在日ジョージア人のお墨つき!!



若鶏の赤ワイン煮込み 500g 1,300円 (税込 1,404円)
フランス ブルゴーニュ地方の定番料理。ブルゴーニュ地方の赤ワインを使って酒井シェフの味を再現しました。



グヤーシュ 500g 2,000円 (税込 2,160円)
ハンガリー大使館の皆様も納得してくれた本場の味。ハンガリー産のパプリカを使い、深みのある味に仕上げました。



きのご風味チキンシチュー 500g 1,300円 (税込 1,404円)
フランスの伝統的なチキンのクリーム煮。ソテーしたマッシュルームの香りが上品な味わいです。



チキンのトマトクリーム煮 500g 1,300円 (税込 1,404円)
トマトソースにニンニクをたっぷり入れ、生クリームでまろやかな旨味や甘味を加えました。



赤ワイン風味ビーフシチュー 500g 1,850円 (税込 1,998円)
フランス産の赤ワインを使ったブルゴーニュ風のビーフシチュー。十数時間煮込むのでホロホロに柔らかく食べられます。

オリーブオイルで揚げた ポテトチップ 500円 (税込 540円)



スペインの-snackパン 600円 (税込 648円)



焼津の網元
人とのつながりを大切に、地元でも評判の本当においしい食材を集めました。さらにはどの商品にも物語と作り手の誇りがあります。ぜひ、本物の焼津産海の幸をご賞味ください。



「焼津の網元」で検索!

オンラインショップ 絶賛運営中!
おいしいご贈り物にもどうぞ!

いちまる厨房
いちまる厨房は、料理研究のために世界中を歩き回ることから地方の歴史や文化・風土によって育まれた美味しい料理を日本の皆様にも知っていただきたく改良を重ね商品化しています。



「いちまる厨房」で検索!

