

いちまるマルシェ

試食販売イベント開催!

食品工場直売

8.7 土 8.8 日 9:00-16:00

平日も営業中!



盛付はイメージです

暑い夏に嬉しい
さっぱり感とジューシーな肉の旨味!

ローストビーフ(もも肉)

人気商品

300g以上/パック

100gあたり **300円**(税込324円)

※大きさに価格が異なります。

牛肉に塩コショウしてから表面だけを焼き、真空調理(スービット®)しました。赤身のロゼ色が残し、しっとり柔らかく食べられるように低温調理してあるので、解凍・スライスするだけで美味しく召し上がることができます。

NEW



国産鶏と香草オレンジマリネ

1kg/パック

1,200円(税込1,296円)

国産の鶏ささみ肉と野菜をさっぱりしたオレンジソースでマリネしました。夏にぴったりの商品です。サラダや冷製パスタにオススメです。



ホワイトチキン

170~300g/パック

100gあたり **140円**(税込151円)

※大きさに価格が異なります。

国産鶏の胸肉に塩味だけをつけて、真空調理(スービット®)しました。鶏肉の旨みがハッキリと感じられる味わいで、しっとり柔らかな食感に仕上げてあります。

定番商品

美味しい肉のテーマパーク

夏は柔らかくジューシーなお肉いっぱい食べよう

おうちでかんたん、外食気分!

RENEWAL



豚ばらチャーシュー

約400g~600g/パック 100gあたり **200円**(税込216円)

※大きさに価格が異なります。

豚ばら肉を醤油ベースのタレと合わせて真空調理(スービット®)し、柔らかくジューシーなチャーシューに仕上げました。解凍してからスライスするだけで使えますが、肉の表面を軽く焼くと香ばしくなって美味しさが引き立ちます。



若鶏のプロヴァンス風煮込み

1kg/パック

1,800円(税込1,944円)

鶏肉とズッキーニ、赤・黄ピーマン、ナスなど野菜がふんだんに入ったトマトソースの鶏肉煮込みです。



ビーフシチュー

定番商品

500g/パック **1,500円** (税込1,620円) 1kg/パック **2,500円** (税込2,700円)

豪州産牛ばら肉をコクのあるデミグラスソースでじっくりと煮込みました。大きめにカットした牛肉がたっぷり入っているのでメインディッシュにピッタリです。



コンビーフ

100g/パック

1,000円 (税込1,080円)

牛肉を専用の液に漬けてから低温加熱し、フレークにしました。素材の旨味が引き立つようできるだけシンプルな味付けをして脂っぽさを抑えたコンビーフです。



マカジキタタキ

2本入パック (250g以上) **1,300円** (税込1,404円)

マカジキの表面に焼き色をつけタタキに仕上げました。淡白な味わいですがカジキ類の中で最も美味しい高級魚とされています。

いちまる商品の美味しさの秘密



point 1 「全国一流ホテルで愛用されるクオリティの高さ」

我々が作り出す商品は全国の一流ホテルや飛行機の機内食、結婚式場など様々な場所で使用されています。全国のシェフに認めて頂いているのには理由があり、いちまるの商品は人の手によって愛情を込めてすべて手作りで製造されています。プロのシェフが作るのと変わらない工程で調理を行っており、例えばビーフシチューのソースは野菜を炒めるところから製造されます。全国有名ホテルの味をご家庭で味わうことができます!

point 2 「魔法の調理法”スービット”」

いちまるの商品はすべて”スービット”という調理法で作られています。”スービット”はフランスで開発された調理法で「真空調理」とも呼ばれます。鍋に見立てた特殊な袋の中で調理することにより、素材が”しっとり”と”やわらかく”仕上がります。例えば低温で鴨肉を加熱をすれば綺麗なロゼ色のロースト料理が出来上がり、高温で牛肉を長時間加熱をすれば”ホロホロ”にとろけるお肉のビーフシチューが仕上がる魔法の調理法です。是非ご賞味ください!

How to cook

いちまる商品
かんたん調理



前日に冷凍庫から冷蔵庫にうつして解凍! 流水解凍でもOK!



温かい煮込みは湯煎で



冷たいオードブルはスライスで



詳しい作り方はお買い上げ時にお渡しする調理ノートをご覧ください

夏季休業日 8/12~16

株式会社いちまる 食品事業部内

営業時間/月~土(9:00~16:00)

定休日/日・祝日・夏期、冬期休業日

静岡県焼津市浜当日1-3-23(駐車場有)

Tel.054-628-4115
Fax.054-628-8134

<https://www.bras-de-chef.jp/marche/>



地方発送も可能です!

冷凍食品のため、
保冷バッグをご持参ください!

お得な情報イベント情報をお届け!