



やさしく無理して

とろけるように柔らかなこだわりの食パン。



味幸のギョウザ

創業昭和43年、長年変わらない味!手作り肉餃子。



ヤマザン農園

石垣栽培した冷凍イチゴを100%削ったかき氷です。



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。



トミヤコーヒー

ご注文いただいてから丁寧に美味しい珈琲を抽出します。



レモンの木

美味しく食べて健康に、綺麗になれる野菜を生産しています。



Baum薫

クモの巣食べちゃえ! Happy Halloween



ベルメシ

日常の"新しい"ご褒美に、クラブトコーラという選択肢を。



(一社)焼津市観光協会

"焼津"の観光情報発信拠点。



三坂屋

フランス産のモンブランペーストと渋皮栗と生クリーム。秋一押。



田丸屋

皆さ様!にんにく香るわさび入りBBQスパイス。



ホンマルラジオ静岡局

本気の人が本気でしゃべる本気丸だラジオ局。



トマト共和国 河原崎農園

ルビーの輝き。幻のトマトブルージュ。



うちの唐揚げ

醤油にんにくと醤油生姜で国産の素材にこだわった唐揚げです。



蜷勢美サロン幸

心と身体を整えて美しい姿勢を手に入れよう。



村松精肉店

うたた寝しながらじっくり焼いた【炭火焼き豚】。



小栗農園

お茶まとうりや地元原料にこだわったお茶屋の濃厚ぶりん。

世界の地方料理や
プロの味を体験



空と海と大地のマルシェ

いちまるマルシェ

入場
無料
雨天決行

10.8 ± 9 日

9:00-15:00 駐車場有

株式会社いちまる 食品事業本部内

おうちでも
オクトーバー
フェスト!



家飲みを
楽しもう!



たこまん

掛川栗のペーストをたっぷり絞った風味豊かなモンブランです。



菊川製茶

茎・粉・ケバを除去しない、煎茶より甘味・味の深み強い煎茶です。



カーブス

30秒でわかる血管年齢を測定します!!



POLA焼津店

エステティシャンによる、無料フットケアサービス実施!

酒類販売店



ラ・メゾン・ド・ラ・ビコル

南仏から届いたばかりの直輸入ロゼワイン!



やきにく家 幸楽

キンパは花見や運動会などにお母さんが作ってくれる「母の味」。



うまいもん でぶ屋

魔法の粉をかけたフライドポテト、一度食べたらハマります!



SAKE麒麟や

当店オリジナル純米酒「藤枝小町」を含む地酒飲み比べセットとおつまみ



富士山カーネギー

くせになる美味しさ!ボリューム満点!

焼津市ふるさと納税お礼品参加店



やきつ家

焼津の特産品と伝統魚がしグッズを多数販売。



グリルSASAYA

地元焼津の食材を使った昔ながらのオムライス。



ヤキレイ

さば屋が本気で作った脂の乗ったしめさばのさば棒寿司。



カネジウ食品

【新商品】あま酒をコーティングしたグラノーラ。

焼津市ふるさと納税課

焼津市ふるさと納税 紹介コーナー

仕組みやメリットなどを紹介

ふるさと納税お礼品紹介

ふるさと納税お礼品試食

3種の生タケノコ

ご相談者に「やいづの湯」進呈

知る人ぞ知る 静岡県の名湯



マー君のケーキ屋さん

【御門台コロナ】サクサクパイの中にしっとりクリーム!!

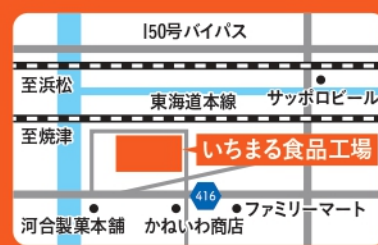
静岡県焼津市浜当日1-3-23(駐車場有) 営業時間/月~金(9:00~16:00)
定休日/土・日・祝日・夏季休業日 TEL/054-628-4115 FAX/054-628-8134

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。
感染症対策のためマスク着用をお願いします。37.0℃以上の方は入場をお断りさせて頂きます。

平日も営業中

後援/焼津市

最新ニュース、
お得な情報をお届け!





ローストビーフ 1パック=300～400g
400円/100g(税込432円) 1パック=1,200～1,600円(目安)

赤身が美味しくヘルシーなローストビーフ。塩コショウで味付けしました。サラダにしたり、フライドポテトを添えたり、ローストビーフ丼もできます。



イベリコ豚のロースト 1パック:400～600g
400円/100g(税込432円) 1パック=1,600～2,400円(目安)

脂身が美味しいイベリコ豚。肩ロース肉をしっかりと柔らかく仕上げました。厚めに切って表面を軽く炙ると贅沢なステーキに早変わりします。



豚肉のリエット 140g
700円(税込756円)
フランスで活躍した酒井シェフのスペシャリテ。解凍したらフランスパンに塗るだけで贅沢なオードブルに。



コンビーフ 100g
1,000円(税込1,080円)
「脂っこくなくておいしい!」と評判です。パンやポテトサラダに乗せると簡単にグレードアップします。



国産鶏と香草オレンジマリネ 500g
1,200円(税込1,296円)
ヘルシーなささみをローズマリー風味のオレンジソースでマリネ。オニオンスライスなどとよく合います。



ハモン・セラーノ 200g
2,250円(税込2,430円)
スペインで長期間熟成させた本場の生ハム。現地ではビールや赤ワインと一緒につまみます。

「おいしい」で世界を広げる いちまる厨房

世界の地方料理 おいしい試食会

いちまるマルシェ [同時開催]

2022年10月8日(土)・9日(土)

9:00～15:00 雨天決行

味わったことのない
おいしさを
見つけよう!



おうちで
オクトーバーフェスト



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

大人気!牛タンのシコシコした食感が美味しいローストビーフ。薄くスライスして野菜を巻いたり、細切りを冷製パスタに合わせたりしても美味しいです。



豚ばらチャーシュー 1パック=400～600g
200円/100g(税込216円) 1パック=800～1,200円(目安)

豚の三枚肉を醤油だれで柔らかく煮込みました。厚めに切り表面を炙ると香ばしくなって格段と美味しくなります。細かく刻んで炒飯に使うのもGOOD。



1パック
2～3人分
若鶏のフリカッセのご風味 500g
1,200円(税込1,296円)
大麦入りのホワイトソースは白ワインでまろやかな風味。パブリカソテーを乗せると“王様風”という料理に。



1パック
2～3人分
若鶏のカボナータ 500g
1,200円(税込1,296円)
地中海野菜を入れたトマトソースはピネガーの軽い酸味。オリーブオイルを掛けると風味が増します。



1パック
2～3人分
ビーフシチュー 500g
1,800円(税込1,944円)
ゴロゴロと牛肉がたっぷり入って食べ応えがあると大好評。温野菜を添えればホテルのシチューに早変わり!



1パック
2～3人分
赤ワイン風味ビーフシチュー 500g
1,800円(税込1,944円)
フランス産赤ワインを使ったブルゴーニュ風。野菜や生パスタ、ドフィノア・ポテトを添えるのが本場流。



1パック
2～3人分
ドフィノア・ポテト(チーズ付) 500g
1,800円(税込1,944円)
スライスしたポテトをニンニク風味のクリームソースで煮込んだフランス料理。シチューやステーキに良く合います。



1パック
2～3人分
インド風チキンマカレー 500g
1,500円(税込1,620円)
鶏ひき肉とグリーンピースを10種類以上のスパイスで味付けしました。バスマティライスと相性が良いです。



1パック
2～3人分
タイ風グリーンカレー 500g
1,500円(税込1,620円)
ハーブとココナッツミルクが引き立つカレーソースが鶏肉やタケノコなどの具材と調和しています。



1パック
2～3人分
欧風チキンカレー 500g
1,500円(税込1,620円)
昔、フランスで流行したカリ・オー・リーを再現。ガラムマサラの香りを生かし、深みのある味わいに仕上げました。



いちまる
まぐろフレーク油漬
ライトミート
いちまる
ライトミート(フレーク)
ライトミート(フレーク) 24缶入
2,500円(税込2,700円)
いちまるの工場直売所のみで販売のツナ缶。マグロの粗ほぐしは食べ応え充分!美味しいと評判です。何にでも使え、自宅の備蓄用や贈答用に是非!



グラタン皿2皿分
牛肉のラグー 200g×2パック
マッシュポテト 200g×2パック
グリュイエール 50g×1パック
アッシ・パルマンティエ
3,200円(税込3,456円) ~~3,600円(税込3,888円)~~
牛肉のミートソースにマッシュポテトを乗せ、チーズを掛けてオーブンで焼く伝統的なフランス料理。焼けたチーズの風味が抜群に美味しいと、試食人気ナンバー1のメニューです。



マス・リハ 500g
1,800円(税込1,944円)
モルディブ人が食べているカツオのカレー。刺身鮮度のカツオを使い、バンダナスリーフやカレーリーフをはじめ沢山のスパイスを使ったココナッツ風味のソースで煮込みます。隠し味にカツオの荒節を入れるのもモルディブ流。辛味の中に甘みや旨味がたっぷり入って大ファンが急増中です。



シュクメルリ 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。」として注目を集めているジョージア料理。驚くほど沢山のニンニクを使って作りますが、ホックリしたニンニクの風味と鶏の旨味、パブリカやフェネグreek、コリアンダーなどのハーブの香りが交じり合い、バターや生クリームでまろやかなコクを加えました。

いちまるのミッション

「おいしい」で世界を広げる!

世界には、知られていない「おいしい」がたくさんあります。わたしたちは、お客さまの「おいしい」という世界を広げていくために「おいしい」を求めて、世界を歩き、各地で見つけた素材や味・調理方法を研究し続けています。



「ホテルグレード」の料理を
ご自宅で手軽に!

フランスで生まれたスーベット(真空調理法)。本場のビストロでも主流の低温加熱でつくった料理のおいしさは格別!!ホテルグレードの料理を真空パックに閉じ込めているのでご家庭でも手間をかけずにシェフの味をお楽しみいただけます。

「忙しいけど美味しいもの食べたい!」という方にも便利です!
ご自宅で湯煎して盛り付ければ出来上がり。

