



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。



ヤマサン農園

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

ご注文いただいでから丁寧に美味しい珈琲を抽出します。



やぎつ家

焼津の特産品と伝統魚がしぐッズを多数販売。



Baum薫

新鮮な抹茶味「富士の初雪」と新食感バームクーヘン「ハード」。



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！



三坂屋

朝摘み苺入りの生どらは、冬から春の期間限定。贅沢な味わい。



(一社)焼津市観光協会

「焼津」の観光情報発信拠点。



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。



トマト共和国 河原崎農園

ルビーの輝き。幻のトマトプルージュ。



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。



ラ・メゾン・ド・ラ・ピコル

南仏から届いたばかりの直輸入ロゼワイン！



たこまん

静岡県産有機栽培の煎茶と抹茶を使用した2色のフリアンです。



菊川製茶

茎・粉・ケバを除去しない、煎茶より甘味・味の深みが強い新茶です。



tomo's factory

オリジナルクレープなどお子様に大人気、原宿系キッチンカー。



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。



富士山カーネギー

くせになる美味しさ！ボリューム満点！



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。



かわいいケーキ屋さんフレール

一口目から濃厚でコクのある甘さが口中に広がります。



TOMO STREET COFFEE

挽きたてのコーヒーを、その場で想いを込めてハンドドリップ。



マー君のケーキ屋さん

【御門台コロンネ】サクサクパイの中にしっとりクリーム!!



ベルラッテ

藤枝あきひめを使ったジュシーなクレープ。



丸又

本場焼津でお魚の旨味にこだわった「いわしたっぷり黒はんぺん」。



POLA焼津店

エステシヤンによる、無料フットケアサービス実施!



やすもり玩具

子供たちが喜ぶものをたくさん販売しています。



藤枝市畜産振興協議会

県内産の牛肉、藤枝産の山羊肉・羊肉を串焼きにてご提供。

いちまるのふるさと納税お礼品試食

手盛り仕上げ 天然まぐろ3種の生タタキ



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 12.3 土 4 日 9:00-15:00 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) 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

平日も営業中

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いただきます。

最新ニュース、お得な情報をお届け!



150号バイパス	
至浜松	東海道本線 サッポロビール
至焼津	いちまる食品工場 駐車場有
416	河合製菓本舗 かねいわ商店



いちまるマルシェ [同時開催]

2022年12月3日(土)・4日(日)

9:00~15:00 雨天決行

掲載の料理写真は盛り付け例です。掲載商品の中から約10品を試食提供の予定です。商品によっては数に限りがあるためお時間によっては品切れになる可能性があります。

「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



お得なお歳暮イチオシ!

いちまる  
ライトミール(フレーク)  
ライトミール(フレーク) 24箱  
3,300円(税込3,564円)  
原料事情により価格が変わりました

大切な方へのお歳暮に!  
ご予算などお気軽に!

発送ご希望の方に  
箱代無料  
キャンペーン  
12/31まで



焼津市 フランス

ゴロゴロお肉が人気です

ビーフシチュー 500g (2~3人分) 1,800円(税込1,944円)  
30年以上前から売られているビーフシチュー。こだわりの店のように十数時間煮込みます。大きな肉がゴロゴロ入っていると評判です。

焼津市 フランス

チーズ香る牛肉煮込みグラタン

グラタン皿2皿分

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)~~  
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、チーズを皿に乗せ、焼くだけでお焦げが美味しいフランスの味を楽しめます。

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

フランス フランス

フランスワイン香るシチュー

赤ワイン風味ビーフシチュー 500g (2~3人分) 1,800円(税込1,944円)  
ワインで有名なフランス・ブルゴーニュ地方。ブッフ・ブルギニオンは牛肉の赤ワイン煮。フランスワインが香るシチューに仕上げました

イタリア

若鶏のカポナータ 500g (2~3人分) 1,200円(税込1,296円)  
カポナータはイタリアを代表する野菜料理。白ワインビネガーと砂糖で味を整えました。オリーブオイルを掛けると風味が増しますよ。

フランス

若鶏のフリカッセきのこ風味 500g (2~3人分) 1,200円(税込1,296円)  
フリカッセは鶏や仔牛などをソテーしてからホワイトソースで煮込むクリーム煮のこと。モチモチの大麦とシイタケ風味が特徴です。

フランス

若鶏のバスク風 500g (2~3人分) 1,200円(税込1,296円)  
美食の街として有名なバスク地方は、フランスとスペインをまたいでいます。オリーブの実を入れるとスペイン風になります。

インド

インド風チキンキーマカレー 500g (2~3人分) 1,500円(税込1,620円)  
ヒンディ語でキーマ・マタルと呼ぶ料理。キーマはひき肉、マタルはグリーンピース。グリーンピースがまろやかに深みを引き立てます。

タイ

タイ風グリーンカレー 500g (2~3人分) 1,500円(税込1,620円)  
タイ料理店を食歩いてたどり着いた味。タイ産のハーブや調味料にもこだわりました。コナツツに旨味と辛味が調和しています。

フランス

欧風チキンカレー 500g (2~3人分) 1,500円(税込1,620円)  
1772年、イギリスに渡ったインドカレー。ルーのとろみや野菜を加えた英国風に変化。フランスではお米と食べるのが流行しました。

スペイン

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」スペインの山で長期間熟成させた本場の味。熟成の香りが上品できめ細かな味わいです。

量り売り

1パック=300~400g  
1パック=1,200~1,600円(目安)  
ローストビーフ 400円/100g(税込432円)  
大自然の中で育てられたオーギービーフ。赤身の旨味を塩コショウで引き立てました。低温加熱でシっとり、やわらか、ロゼ色に。

量り売り

在庫わずかです!

1パック=600~700g  
1パック=4,200~5,000円(目安)

牛タンロースト 700円/100g(税込756円)

ここでしか買えない牛タンのローストビーフ。粗挽き黒コショウでパンチのある味わいに。シっとり、シコシコした食感がたまらないと人気急上昇!

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!

「シェフの片腕」としてプロの信頼を得ている高級フランス料理のブランド「ブラ・ド・シェフ」。フランスで生まれたスービット(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。

