



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



コンビーフ 100g 1,200円(税込 1,296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載せると簡単に料理がグレードアップできます。

おいしいで世界を広げる いちまる厨房



ローストビーフ 300~400g/p
100gあたり 470円(税込 507円)
1パック目安=1,400円~2,000円



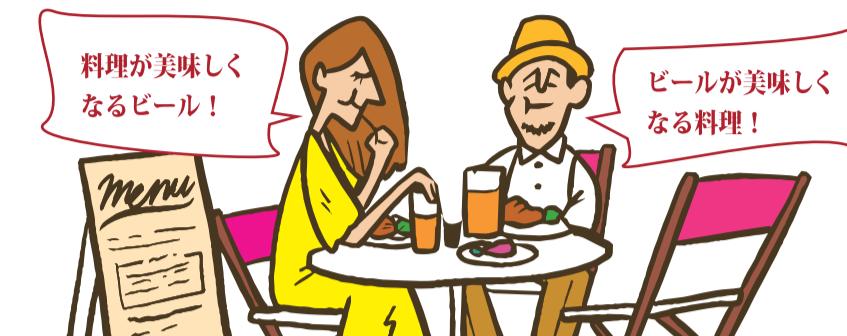
ハモン・セラーノ 200g 2,250円(税込 2,430円)
ハモン=ハム、セラーノ=山で「山のハム」スペインの山で長期間熟成させた本場の味。熟成の香りが上品で細かな味わいです。



ジャンボンドバイヨンス 200g 2,250円(税込 2,430円)
フランス南西部アドール川流域で熟成させたバスク地方の生ハムです。フランスのレストランで生ハムと言えばジャンボンドバイヨンスが定番です！



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。



おうちにオクトーバーフェストを楽しもう

「世界の地方料理」おいしい試食販売

※掲載の料理写真は調理例です。商品によっては数に限りがあるため品切れになる場合があります。

2023年10月7日(土)・8日(日)
9:00~15:00 [雨天決行]



粗挽き煮込みハンバーグ 140g 600円(税込 648円)

赤身が美味しい牛もも肉と豚肉にイベリコ豚の脂を混ぜ込んで肉の旨味を閉じ込めました。肉々しい食感のハンバーグと専用のデミグラスソースで、ジューシーな肉の旨味と深みのあるソースを味わえます。



マッサマンカレー 500g 1,500円(税込 1,620円)
2パックセットで 2,500円(税込 2,700円)

アメリカの人気情報サイト CNNGo の「世界で最も美味しい料理ランキング 50」で一位になって脚光を浴びました。



80g(1人分)×4袋 1,000円(税込 1,080円)

メバチマグロとキハダマグロとピンチョウマグロ。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。あっさりとしていて、粒感のあるマグロをしっかりと味わえて美味しいと評判です！！



うめえぞこれはしょうゆ

315円(税込 340円) 200ml

いちまるマルシェで人気の
リピート商品です。
家族みんなで
楽しんでくださいね！



人気の定番商品



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。



インド風仔羊キーマカレー 500g 1,800円(税込 1,944円)
食感にこだわった仔羊肉、スパイスやハーブの香りや味、グリンピースの甘味で、旨みと辛味と香りが絡み合います。



ホワイトチキン 1パック目安=400円~700円
100gあたり 150円(税込 162円)
国産鶏の旨みがハッキリと感じられる味わい。しっとり柔らかな食感に仕上げてあります。冷製で食べるのも一般的ですが、鶏チャーシューなどにも応用できます。



ハイクオリティでリーズナブル！
Cava(カヴァ:スパークリングワイン)
2,000円(税込 2,200円)

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。酸味が穏やかで飲みやすく、ふくよかな香りが特徴で、生ハムやローストビーフ、アッシュパルマンティエやシュクメルリなどと相性が良いです。

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、お客様の「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。



南フランスのプロヴァンス地方は地中海に面していて家族経営のワイナリーが多数点在しています。有機農法のブドウを使ったこだわりのワインを是非どうぞ。

2,091円(税込 2,300円)



大自然カマルグの草原のような軽さと爽やかさが特徴です。繊細な香りと雑味のないフルーティーな味わいなので、魚介類とよく合います。



ジューシーでスムース、軽快な口当たりながら力強く奥深い味わいが特徴です。ミディアムボディなのでどんな食事にも合わせられます。



とてもフレッシュで繊細、リンゴのような香りが爽やかでクリアな印象で味わいはまろやかです。特にブルーチーズとの相性は抜群です。



スパイシーな中にタンニンを感じるバランスのとれたふくよかなワインで、熟したブドウを凝縮したエレガントでパワフルな味わいです。

シャトー・ラ・ヴェルリー

2,637円(税込 2,900円)

レモンのような香りのブールブラン、クレレットの洋梨、アカシアの花のルーサンヌが混じり合い、ミネラル感のあるエレガントな味わいです。



「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プビット(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。

