



美返り狐のおいなりさん
大人気プレミアムだしなり! 今回初出店!



沖友
プチプチが楽しい食感の生タイプ海ぶどう!



GARCIABREWING
Made in 静岡のクラフトビール!



龍清 静岡工場
かごせい自慢の蒲鉾や伊達巻、揚げたての揚かまぼこ。



Pra Cheer
ハンドトリートメント・ワンポイントメイク。



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。



Caffe maar
優しい甘さでコーヒーとの相性も抜群! マスターお勧めの1杯です。



Wagela
人気商品は“よもぎジェラート”にコーヒータン。コーヒータン。



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】。



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。



空と海と大地のマルシェ

海のまち焼津さ
美味しく! 楽しく!

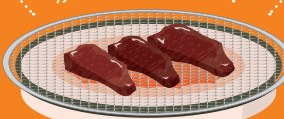
いちまるマルシェ

10.7 ± 8 日 9:00-15:00
株式会社いちまる食品工場

入場無料 / 雨天決行

焼津市後援

マルシェで買ったものを
焼いて食べよう!



特別開催
七輪コーナー / 雨天中止



マル坊
富士山麓朝霧高原産。生で食べていただきたい、こだわりのマゴ!



味幸のギョウザ
創業昭和43年。肉汁たっぷりの肉餃子が永年続く定番の味。



すゞや
メチャ安のすゞや。



鶏の巣
冷めても美味しいチャーハン!



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。



Baum 薫
新商品開発中! お楽しみに♪



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!!



ジャパンベリー
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。



Fruits bomb factory
サクサクのパイ生地と甘く煮詰めた信州リンゴをたっぷり包みました。



SAKEキリンヤ
県内クラフトビールとおつまみ他、地酒飲み比べセットと秋の限定酒。



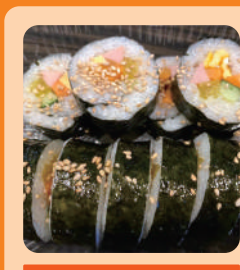
ヤキレイ
さば屋が本気で作った脂の乗ったしめさばのさば棒寿司。



カネジュウ食品
麹を使った新しくおいしい商品を販売します。



堅魚屋
懐かしい味、ほっとする瞬間をお届けする削り節とだしの専門店。



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」。



LENY
空輸にて輸入、店内で焙煎。鮮度抜群の100%ブルーマウンテン!



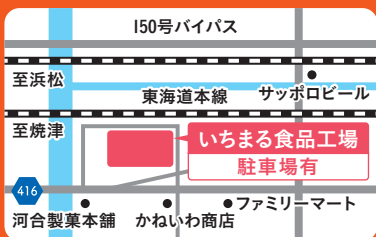
ベトナム料理 Suika chan
本格的なベトナム料理です。



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・夏季冬期休業日 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いただきます。

平日も営業中

お車でお越しの方へのお酒の提供はできません。





量り売り

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



量り売り

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・セラノ 200g 2,250円(税込2,430円)
ハモン=ハム、セラノ=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。



ジャンボンドバイヨンヌ 200g 2,250円(税込2,430円)
フランス南西部アドゥ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ヌが定番です！



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。



アッシ・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。

おいしいで世界を広げる
いちまる厨房

おうちで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]

新商品



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ペ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バックセットで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。

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。



三種類の生タタキ 80g(1人分)×4袋 1,000円(税込1,080円)
メバチまぐろとキハダまぐろとビンチョウまぐろ。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と味わえて美味しいと評判です！



豚ばらチャーシュー 100gあたり 260円(税込280円)
400～600g/p 1パック目安=1,000円～1,600円
豚の三枚肉を醤油だれで柔らかく煮込みました。厚めに切って表面を炙ると香ばしくなり格段に美味しく！ラーメンに乗せたり細かく刻んで炒飯に使うのもGOODです。



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。どんぶりごはんには肉をのせて、半熟卵やインゲン、白髪ネギなどを添えれば美味しい豚の角煮丼に！



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。どんぶりごはんには肉をのせて、半熟卵やインゲン、白髪ネギなどを添えれば美味しい豚の角煮丼に！



ホワイチキン 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。冷製で食べるのが一般的ですが、鶏チャーシューなどにも応用できます。

<いちまる厨房おすすめのワイン>



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、アッシパルマンティエやシュクメルリなどと相性が良いです。



organic
ドメス・ド・モンカルム
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ズ、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るやかです。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。



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

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。

