



**New**  
**きまぐれcafe Lino**  
ふわとろっフレンチトースト&ワッフル。



**New**  
**原崎養蜂**  
完全非加熱、添加物不使用の国産蜂蜜!



**New**  
**セントケア中部**  
ずっとお家でテーマに介護のご相談をお受けいたします。



**(一社)焼津市観光協会**  
"焼津"の観光情報発信拠点。



**八丁楢保存会**  
八丁楢展示。



**やきつ家**  
焼津の特産品と伝統魚がしぐッズを多数販売。



**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」。



**ヤキレイ**  
さば屋が本気で作った脂の乗ったためさばのさば寿司。



**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。



空と海と大地のマルシェ  
**いちまるマルシェ**  
やいちゃんも来るよ!!

**12.2 ± 3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**



**マルフク**  
富士山麓朝霧高原産。生で食べていただきたい、こだわりタモゴ!



**かなの家**  
自然と人を愛する自然派かなせっけん。



**Pra Cheer**  
ハンドトリートメント・ワンポイントメイク。



**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】。



**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。



**鶏の巢**  
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**  
ハードに待望のきょうだい「バナナ」が誕生!



**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!!



**三坂屋**  
朝摘み苺入りの生どらは、冬から春の期間限定。



**カーネギー55本店**  
最高に美味しいバーガーに仕上げます。



**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。



**TACO CAFÉ**  
しっかり取る出汁をベースに厳選素材で作るこだわりのたこやき。



**うまいもん でぶ屋**  
魔法の粉をかけたフライドポテトが大人気!是非食べて下さい。



**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。



**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。



**Caffe maar**  
寒い日はチョコを使用したモカチーノで笑顔に!



**New**  
**オーイサップ**  
静岡市近郊、各種イベントにてタイ料理屋台オーイサップです。



**New**  
**KEBAB RIA**  
3種類のケバブをサンドイッチとして販売!



**ベトナム料理 Suika chan**  
本格的なベトナム料理です。



**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!



**トマト共和国 河原崎農園**  
ルビーの輝き。幻のトマトブルーージュ。



**Wagela**  
人気商品は"よもぎジェラート"にコーヒー掛け。



**おでん屋くまさん**  
浜名湖の郷土料理ばく飯をご提供。



**焼津モンゴル友好協会**  
モンゴル文化、民族衣装体験等を楽しもう!



**焼津・ホバート友好協会**  
焼津市の姉妹都市、ホバート市の魅力を紹介。



**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!



**GARCIABREWING**  
Made in 静岡のクラフトビール!



**美返り狐のおいなりさん**  
大人気プレミアムだいにり!おあげにこだわった逸品です!

**FUJIEDA MYFC** 12.2(土)のみ開催  
**藤枝MYFCの選手がやってくる!**  
グッズ販売(終日)/選手サイン会(13:00-14:00)

**東アジア文化都市 2023 静岡県**  
Culture City of East Asia 2023 SHIZUOKA

**いちまる厨房**  
**BRAS de CHEF**  
Sous Vide  
詳細は裏面へ

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。

**平日も営業中**



至浜松 | 150号バイパス | 至東京  
東海道新幹線  
サッポロビール  
至焼津 | 東海道本線 | 至静岡  
**いちまる食品工場**  
駐車場有  
河合製菓本舗 かねいわ商店 ファミリーマート

※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。



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

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。



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

牛モモ肉を使いやすい大きさにカットし、塩・コショウしてから真空調理しました。解凍後、スライスするだけの簡単調理です。



**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。



NEW  
**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。



**コンビーフ** 100g 1,200円(税込1,296円)  
「脂こくなくおいしい!」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。



NEW  
**合鴨砂肝のコンフィ** 250g 700円(税込756円)  
希少部位を軽い塩味で一つ一つ丁寧に下処理した後、合鴨の脂で煮込みました。



**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。

お家でゆっくり!  
「世界のおいしい」  
クリスマス。  
Merry Christmas!

定番商品

安定した人気!



**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上がりください。



**若鶏の赤ワイン煮** 500g 1,300円(税込1,404円)  
赤ワイン風味のデミグラスソースは、マッシュポテトやチーズなどと相性が良いのでグラタンにするのもおすすめです。



量り売り  
**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られています。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。



**合鴨和風ロースト** 1,000円(税込1,080円)  
約190g/パック

合鴨むね肉に甘辛い醤油タレが絡んでしっとり柔らか。素材の味を引き立てます。



**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、白滝ネギなどを添えれば美味しい豚の角煮丼に!



量り売り  
**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。

<いちまる厨房/和食コーナー>

焼津の網元

1日あたり限定100セット

NEW

焼津式 鬼わら焼き かつおのたたき

焼津港で水揚げした新鮮なカツオを目利きのプロとして活躍する社員が選別し、中は凍ったまま表面だけ焼きました!通常品よりもわらを増量しじっくり時間をかけて焼き上げ、香りが良く旨味を閉じ込めました!

1,000円(税込1,080円)

うめえぞこれはしょうゆ 315円(税込340円) 200ml

まぐろとの相性が抜群です!!

カツオ タタキとの相性抜群!!

深い海の塩 あらしお 375円(税込405円)

1日あたり限定100セット

ひとつひとつ手盛り仕上げでふわっと!

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ピンチョウまぐろ。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味わって美味しいと評判です!!

<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」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・モンカーム** 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。

**シャトー・アストロス** 2,091円(税込2,300円)

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** 2,637円(税込2,900円)

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ランが混じり合い、ミネラル感のあるエレガントな味わいです。

焼津の網元

人とのつながりを大切に、地元でも評判の本当においしい食材を集めました。さらにどの商品にも物語と作り手の誇りがあります。ぜひ、本物の焼津産海の幸をご賞味ください。

「焼津の網元」で検索!

オンラインショップ 絶賛運営中!

年末年始のご贈答にもどうぞ!

いちまる厨房

いちまる厨房は、料理研究のために世界中を歩き回ることから地方の歴史や文化・風土によって育まれた美味しい料理を日本の皆様にも知っていただきたく改良を重ね商品化しています。

「いちまる厨房」で検索!