



〔食品工場のマルシェ〕
いちまるマルシェ

2024年2月3日(土)

9:00~15:00

会場:株式会社いちまる
ブラド・シェフ食品工場

美返り狐のいなりさん

白樓のプレミアムだしなりと
ほっこり温まる“お粥”を
ぜひご賞味下さい



プレミアムだしなり

高橋水耕

温室育ちで丸ごと食べられる
あま〜いきんかんです



高糖度きんかん こん太

〔いちまるセレクトゲストショップ〕

地域の「おいしい」が
集合マルシェ!

カネジュウ食品

美容と健康に嬉しい効果が
期待できると証書の効を使
った新しくおいしい商品を
販売します



味噌・甘酒

尾州真味屋総本店

地産直走1ふじのくにから
美味しいジビエをお届け
します



ジビエ、鹿肉ハンバーグ

Suika chan

本格的なベトナム料理を
味わえます!



生春巻き・鶏ももレモンソース焼き

鶏の巣

ら〜めんやさんの
チャーハン



チャーハン

おでん屋くまさん

“油淋鶏” 弁当でも丼でもおかず
のみでも店一番推しです



おでん・お弁当

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。新メニューも
続々開発中!是非
お試しを♪



手作り餃子

トマト共和国 河原崎農園

ルビーの輝き。虹のトマト
プチルージュ



トマト

LENY

レニーのクラフトチョコレート、
バレンタインギフトにぜひどうぞ



ブルーマウンテンコーヒー、ジャマイカカレー

いちごクレープ



ありすふあーむ

いちご農家直売だから出来る
完熟の苺で作ったいちごクレープを
お届け致します!

SAKUYA

卵、牛乳、油脂類、不使用の
ソフトフランスパンです



フランスパン

マー君のケーキ屋さん

サクサクパイの中に
しっとりクリーム!!



御門台コロネ

伊藤果樹園

太平洋の海の散乱光と
いっぱい太陽を浴びて
育った最高の逸品



ポンカン、レモン(瑞の香)
みかん(はるみ、津の实)

蜜芋ポロロ

ポロロの焼き芋は、驚きたっぷり
で甘くてトロトロに柔らかい
のが特長です



焼きいも

やさしく無理して

とろけるように柔らかくて
美味しいこだわりの食パン
です。プレーンやレーズンの
ほか、期間限定品も用意し
ています



高級食パン

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。



SNSで
お得な情報
をお届け!



平日も営業中!

株式会社いちまる 食品事業本部内
営業時間/月~金(9:00~18:00)
定休日/土・日・祝日・夏季休業日
静岡県浜松市浜北区1-3-23(駐車場有)
Tel.054-628-4115
Fax.054-628-8134

<https://www.bras-de-chef.jp/marche/>

港町焼津の代表選手！ 試食会でも大人気！

焼津式

鬼わら焼き
かつおのたたき
ゆずぽん酢付

1日あたり限定 50 セット

リピーター
続出！

カツオ
たたきとの
相性抜群！！



深い海の塩あらしお
375円(税込405円)

天然まぐろ
三種の生タタキ
要冷凍



1日あたり限定 50 セット

リピーター
続出！

まぐろとの
相性が
抜群です！！



うめぞこれしょうゆ
200ml
315円(税込340円)

焼津式かつおのたたき 鬼わら焼き 2本 1,000円(税込1,080円)

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！

天然まぐろ三種の生タタキ 80g×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、まぐろの味が美味しいと評判です！



NEW

2~3人分

きのこ風味のチキンシチュー 500g 1,300円(税込1,404円)
若鶏のもも肉を塩コショウで下味付けしてから低温で加熱することで、丁度良い具合に仕上げました。



2~3人分

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。



ハッシュドビーフ 500g 1,400円(税込1,512円)
牛ばら肉とタマネギをスライスし専用のデミグラスソースで煮込みました。ご飯やバターライスなどと相性が良いです。

冬は心からあたたまる「デミグラス」「クリーム煮」もおすすすめ！



NEW

1~2人分

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。



NEW

2皿分

アッシュ・バルマンディエ 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。

世界の地方料理。レストラングレードを
ご自宅で手軽に楽しめる「お肉シリーズ」



日本のハンバーグのスタンダード
「肉感」に徹底的にこだわりました。

1人分

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。



盛り売り

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

安定した人気の定番商品。日本の美味しさ！



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。どろどろに肉をのせて、半熟卵やインゲン、白髪ネギなどで美味しい豚の角煮丼に！



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で料理をグレードアップ！



豚ばらチャーシュー 400~600g/p 100gあたり260円(税込280円)
1パック目安=1,000円~1,600円
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！



ホワイトチキン 170~450g/p 100gあたり150円(税込162円)
1パック目安=400円~700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。



オンラインショップ
絶賛運営中！

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、本物の焼津産海産物をご賞味ください。



「焼津の網元」
で検索！



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中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！

