



[食品工場のマルシェ]

いちまるマルシェ

2024年4月27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



LENY

日本の文化と日本人の繊細な味覚に敬意を払い、ジャマイカのコーヒーと日本の美的感覚を融合させ、独自のコーヒーブランドを創り上げました。ジャマイカのブルーマウンテン地域で育まれる稀少なコーヒー豆を日本に航空輸送にて直輸入。

ジャマイカブルーマウンテン No.1 コーヒー豆 100g

カフェ

ドリーム・フーズ

スーパーフードのカカオニブ・ドライフルーツ・ナッツをブレンドし、ギュッとキューブにした新感覚トッピング。カフェオレやホットミルクなどミルク系の飲み物にポンッと入れて食べながら飲むと相性抜群!ナッツの歯ごたえとドライフルーツの甘みが口全体に広がる本格フレーバードリンクに♡

初出店

キューブトッピング

ジャパンベリー

春に収穫した完熟いちごを急速冷凍!1カップにいちご約1パック分まるごと削りました。

いちごおり

初出店

スコーン

伊藤果樹園

3品種とも、木には着果負担がかかる完熟栽培です。

南津海、黄金柑、ブラッドオレンジ(タロッコ)

初出店

揚げ団子

Sweets & Fruits

BAKE ON

焼き菓子専門の菓子工房。イギリスの小さな田舎町トットネスで、現地の人たちに教わった伝統菓子。

T's green

当店人気NO.1の揚げ団子塩あんこ・塩キャラメル・揚げいそべ・ごまと静岡茶・えごま唐辛子の5種類!

ORANGE FARM

南津海、黄金柑、ブラッドオレンジ(タロッコ)

初出店

揚げ団子

地域の「おいしい」を厳選・集結!

味幸のギョウザ

果肉と果汁を餃子の餡に混ぜ合わせ酸味の効いた期間限定のレモン餃子。ニンニク未使用なのでレモンの風味が一口食べた瞬間に口の中バリバリの餃子の皮で冷たいバナラアイスを挟みました。

レモン餃子

餃子の皮×アイスサンド

新商品

Salveggie

希少品の「ヤマツ葉しょうが」をふんだんに使ったオイル煮。ごはん、そば、豆腐、にそのままかけたり、肉料理・魚料理のソースに!

旨い醬

初出店

カネジュウ食品

お湯を注ぐだけで簡単に!焼津産のかつおぶしと煮干しから出汁をとりました。インスタントみそ汁とは一線を画します。

静岡みそ汁の素

尾州真味屋総本舗

静岡県内で猟師が獲ったジビエの中から特に良いものを仕入れ、自分たちで捌いています。注文を承けてから鉄板で焼く猪や鹿の串焼きは香ばしくて美味しいと大人気です。

ジビエ料理

Deli

パパイヤサラダ
鶏ももグリル焼き

suika chan

昭和通りの本格的ベトナム料理。ヘルシーなパパイヤサラダはバリバリエビせんべいの食感で爽やかな味。鶏ももグリル焼きもおかずやおつまみにお勧めです。



焼津の網元いちまる

天然まぐろ三種の生タタキ

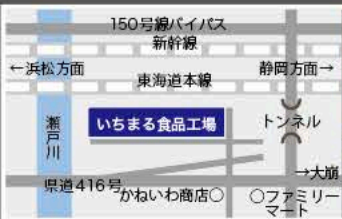
3種の天然まぐろを黄金比率でブレンドした本格「生」ネギトロ。通常のネギトロよりも粒が大きくマグロの旨みをより感じます。手盛りパックで食感がふわっふわ!

焼津式かつおのたたき 鬼わら焼き

獲れたて鮮度の美味しさ。通常の2倍の薬を使った「鬼わら焼き」は香り豊かでかつおの概念が変わると大評判。



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!

いちまるマルシェ 食品工場直販ショップ

営業時間/月~金(9:00~16:00)
定休日/土・日・祝日・夏季休業日

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)

Tel.054-628-4115
Fax.054-628-8134
<https://www.bras-de-chef.jp/marche/>



※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。

カレーシリーズ



NEW
チキンドラムカレー 700g 1,500円(税込1,620円)
2~3人分
骨付き鶏もも肉を1パックに3本入れたチキンのカレーです。当社オリジナルのカレーソースと骨付きもも肉の相性が抜群です。スプーンで簡単に身がほぐれますので骨付きのまま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)
2~3人分
細切りにした仔羊肉とグリーンピースのホクホクした食感とほのかな甘みが心地よくマイルドな味になっています。



マース・リハ 500g 1,800円(税込1,944円)
2~3人分
モルディブ人が食べているカツオのカレー。刺身鮮度のカツオを使い、パンダナスリーフやカレーリーフをはじめ沢山のスパイスを使ったココナッツ風味のソースで煮込みます。隠し味にカツオの荒節を入れるのもモルディブ流です。

久々に再登場!

スペイン発!
日本初上陸!



＜いちまるセレクション＞
PLAZA del SOLは、豊かな料理の味、土地の香り、太陽の光、パーティーの喜び、そして人々の温かさを伝えるスペインのブランドです。

NEW



ブルスケッタトマト 150g 600円(税込648円)
ブルスケッタガーリック 150g 600円(税込648円)

みんな大好き
ブルスケッタがスナックに!
やみつきになること
間違いなし!



厚みがあり噛み応えのある
ポテトチップスです。
オリーブオイルとガーリック
の香りが口の中に広がります。



ガーリック&ピネガーチップス 115g 500円(税込540円)
チョリソーチップス 115g 500円(税込540円)



1日あたり限定100セット



薫の香りと
かつおの旨みが抜群!

カツオ
タタキとの
相性が抜群!!



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!

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!

まぐろとの
相性が
抜群です!!



天然まぐろ三種の生たたき 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えて美味しいと評判です!!

うめぞ
これはしょうゆ
315円(税込340円)



人気商品
再販します!

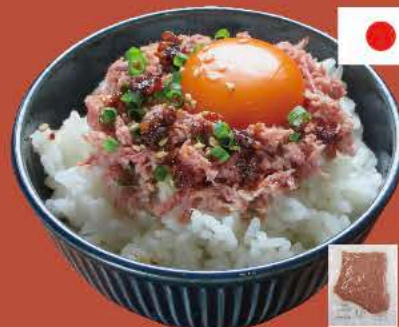
合鴨和風ロースト 190g 1,000円(税込1,080円)
合鴨むね肉に甘辛い醤油タレが絡んでしっとり柔らか。素材の味を引き立てます。



ローストビーフ 300~600g/パック
100gあたり470円(税込507円)
(目安) 1パック=1,400~3,000円



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



コンビーフ100g
1,200円(税込1,296円)



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

焼津の網元

人とつながりを大切に、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!

おいしいご贈り物にもどうぞ!

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!

