

焼津のグルメイベントといえば

おいしさ発見!!
新規店続々!

いちまるマルシェ

12.7 土 8 日

9:00-15:00 | 株式会社いちまる 食品工場 後援/焼津市

入場無料/雨天決行

楽しい仲間たちの「コラボ」から生まれた商品続々!



味幸のギョウザ/焼き餃子
塩麹餃子
健康と美容にも良い塩麹を混ぜ合わせた餃子です。是非ご賞味ください。



ジャパンベリー/いちごおりスムージー
いちご糎スムージー
サッパリしたいちごのスムージーに糎を入れることで、コクとまろやかさがアップしました!



村松精肉店/炭火焼き豚
豚ロース味噌漬
静岡県産の豚ロースを、あいじ味噌に付け込んで、柔らかく食べやすく美味しくなりました!



カネジュウ食品/味噌・糎関連品
玉ねぎ麺ハンバーグ
玉ねぎ麺を練り込んだまったく新しいハンバーグ!ソース不要で味付けは玉ねぎ麺のみ。



お茶と、暮らしと/お茶のミルクジャム 等
米こうじの甘酒抹茶ラテ
江戸時代から続く麹屋嘉兵衛様の米麹の甘酒と高級静岡抹茶を使った抹茶ラテです。



糎屋嘉兵衛/お茶と、暮らしと
抹茶甘酒
抹茶と甘酒のコラボレーション。抹茶が苦手な人でも飲みやすくなっています!

新商品発表!

チャレンジマルシェ Challenge Marche

新しいおいしさをご評価ください!



ラ・メゾン・ド・ラ・ピコル/ワイン
SPARKLY/INSTANT
南仏エクス・アン・プロヴァンスのロゼ。



マー君のケーキ屋さん/洋菓子
フラン
フランス定番のお菓子。



LENY/コーヒー・チョコレート
ラングドシャ
レニーのクラフトチョコレート使用で甘さ控えめ。



鶏の巣/チャーハン 等
手羽先塩唐揚げ
外はカリカリ、中はジューシー。



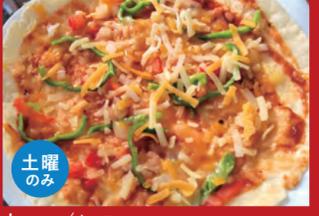
T's green /お茶・菓子
おしるこ
もちもちのお団子を使ったおしるこ。



尾州真味屋総本舗/シビエ
ジビエ焼き肉
有名フレンチシェフプロデュースのレシビ商品。



(一社)焼津市観光協会/焼津グッズ
やいちゃんクリスマス缶バッジ2024
毎年好評のやいちゃんクリスマス缶バッジ。



La paz/タコス
ピザ風タコス
ピザ風にするのも有りかな〜と思いました。



梅公房おおいし/梅干し
ふるうめ
半年以上漬け込んだフルーツのような梅。



ジャパンベリー/いちごおりスムージー
きらび香/いちごジャム/チョコレート
今シーズン初のフレッシュいちご。



伊藤果樹園/みかん類
西南の光
甘くて果肉ブリッブリ。



やきつ家/焼津特産品・伝統魚がレグズ 等
やいちゃんなんとフライ
全国生産量No.1のなんとをやいちゃんに。



E-REX/豚肉加工品 等
E-REX王者の焼豚
とろけるような脂の旨みと、しっかりとした肉感。



三坂屋本店/和菓子
苺大福風ゆめどら
苺大福の味わいが夢どらでたのしめます。



Baum薫/洋菓子
ザッハトルテ風 パームクーヘン
「ザッハトルテ」をパームクーヘンで再現。



2525YANG/ホットドッグ、シュリンプ
BBQ(バーベキュー)
当店で唯一野菜を取り入れたメニュー。

おいしさ発見! 新規店続々登場! お気に入りのお店が増える!?



アゲイン
鶏炭火焼



大高茶園
お茶



Torico Jam Bake
手作りマフィン



STIサンヨー
水産缶詰



シェアズスープキッチン清水みなと号
スープ



静岡おでん ひので
静岡おでん



BOUL'ANGE
パン



大桜
横浜系ラーメン・角煮丼



ヤキレイ
鯖寿司



SAKUYA
パン



Suika chan
ベトナム料理



トマト共和国河原崎農園
トマト



オーイサップ
タイ料理



原崎養蜂
蜂蜜



ヤーマット
ガレット・クレープ



グリルSASAYA
オムライス



カーネギー55本店
ハンバーガー



沖友
海ぶどう



マルフク
卵・卵関連商品



TACO CAFÉ
たこ焼き



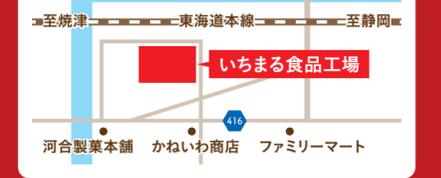
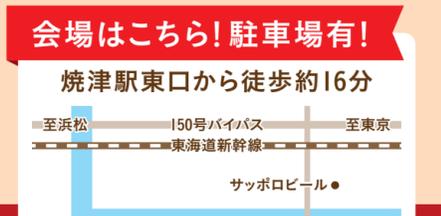
美返り狐のおいなりさん
おいなりさん



Pra Cheer
ハンドケア・肌診断



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

食品工場直販ショップ 平日も営業中

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。

最新ニュース、
お得な情報をお届け!



※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。試食できない商品もございます。ご了承ください。

世界の地方料理シリーズ
ホテルのレストランクオリティーのおいしさ

**世界の地方料理で
大人気!**



グヤーシュ(牛肉の煮込みパプリカ風味) 500g
2,000円(税込2,160円)

ハンガリー大使館の全面協力により、さらに美味しくなりました。ニューアール!牛ばら肉をハンガリー産の甘いパプリカパウダーやトマト・ニンジン・ジャガイモ・パプリカと一緒に煮込んだハンガリーの国民食。遊牧民が鉄鍋で煮込んだのがルーツです。



マス・リハ 500g 1,800円(税込1,944円)

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山のスライスを使ったココナ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。



インド風羊キーマカレー 500g 1,800円(税込1,944円)

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。



ローストポーク 900g~1.3kg
100gあたり 300円(税込324円)
(目安) 1パック=2,700~3,900円

ロース肉を低温でじっくり加熱しローストポークに仕上げました。隠し味にニンニクで下味を付けていますので食欲をそそります。

**低温でじっくり!
隠し味のニンニク
が決め手!**



お買い得商品

**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。**

粗挽き煮込みハンバーグ 140g
5パックセット 2,500円(2,700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。



アッシュ・バルマンティエ 牛肉のラグー200g×2
マッシュポテト200g×2
グリュイエール 50g×1
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。

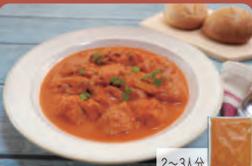
**クリスマス
パーティーに**



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きめ細かな味わいです。

冬はやっぱりあたたかな煮込み料理!



チキンのトマトクリーム煮 500g 1,300円(税込1,404円)

トマトソースにニンニクをたっぷり入れ、生クリームでまろやかな旨味や甘味を加えました。



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。



シュケメリ 500g 1,500円(税込1,620円)

*世界一ニンニクを美味しく食べるための料理として人気のジョージア料理。在日ジョージア人のお墨つき!!



ビーフシチュー 500g 1,850円(税込1,998円)

長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。



きのこ風味のチキンシチュー 500g 1,300円(税込1,404円)

フランスの伝統的なチキンのクリーム煮。ソテーしたマッシュルームの香りが上品な味わいです。



赤ワイン風味ビーフシチュー 500g 1,850円(税込1,998円)

フランス産の赤ワインを使ったブルゴーニュ風のビーフシチュー。長時間煮込むのでホロホロに柔らかく食べられます。

**人気の
定番料理**



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。どんぶりごはんや肉をのせて、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!



合鴨砂肝コンフィ 250g 700円(税込756円)

砂肝をひとつづつ丁寧に下処理し、低い温度を保った合鴨の脂でじっくり煮込んで旨味を凝縮しました。



国産鶏と香草オレジンマリネ 500g
1,200円(税込1,296円)

お好みのサラダに合わせるだけでオシャレなおードブルに早変わり。



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



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



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



コンビーフ100g
1,200円(税込1,296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)

焼津の網元

港町焼津ならではのおいしさをセレクト



1日あたり限定100セット

焼津式かつおのたたき 鬼わら焼き 2本
1,112円(税込1,200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)

カツオ
タタキとの
相性が
抜群です!!

「かつおの概念が
変わった!」
と評判です。



1日あたり限定100セット

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
こはしょうゆ**
315円(税込340円)
200ml

まぐろとの
相性が
抜群です!!

いちまるマルシェ
で毎回完売の
人気商品!



限定50個 数量限定!なくなり次第終了!

NEW

**海の王様の
希少部位**

天然ミナミマグロのカマ
価格 926円(税込1,000円)

本マグロと対をなす海の王様ミナミマグロ。そんなミナミマグロ1本からたった2つしか取れない、煮ても焼いても美味しい希少部位がいちまるマルシェに登場! 2024年のご褒美にいかがでしょうか?



駿河ふぶき 4gx5
329円
(税込355円)



粉かつお 40g
289円
(税込312円)



海宝飯ふりかけ
800円
(税込864円)



**鯉節屋が節から作った
だし醤油の素**
700円
(税込756円)

**オンライン
ショップ
絶賛運営中!**
おいしいご購入物にもどうぞ!

いちまる厨房
いちまる厨房は、料理研究のため世界各地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!

「焼津の網元」で検索!

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
いちまるマルシェ 食品工場直販ショップ
株式会社いちまる 食品事業本部
静岡県焼津市浜田目1-3-23(駐車場有)
Tel.054-628-4115
Fax.054-628-8134
https://www.bras-de-chef.jp/marche/

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。さらにはどの商品にも物語と作り手の誇りがあります。ぜひ、本物の焼津産の幸をご賞味ください。

「焼津の網元」で検索!