

おうち de レストラン

# いちまるマルシェ

試食販売イベント開催!

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

食品工場直売

11.6 ± 11.7 日 9:00-16:00

平日も営業中!

ワインにおすすめの商品のお得なセット!

**ボジョレー解禁セット** 3,000 円 (税込 3,240 円)



イベリコ豚のパテ  
国産鶏の香草オレンジマリネ  
合鴨和風ロースト 各1パック

**イベリコ豚のパテ** 単品でも購入できます

100g/パック 1,200円 (税込1,296円)  
原材料に、イベリコ豚、レバー等を使用し、真空調理により仕上げました。1パックごと丁寧に仕上げられており、肉質の食感も残っている本格的なパテです。ワイン等アルコールのお供に最適です!

**国産鶏と香草オレンジマリネ** 単品でも購入できます

500g/パック 1,200円 (税込1,296円)  
国産の鶏ささみ肉と野菜をさっぱりしたオレンジソースでマリネしました。ローズマリーが香る爽やかな味わいです。サラダや冷製パスタにオススメです。

**合鴨和風ロースト** 単品でも購入できます

約190g/パック 700円 (税込756円)  
合鴨の胸肉の表面を焼いてから醤油ベースのタレと共に真空調理(スービット®)しました。赤身の口ゼ色を残し、しっとり柔らかく食べられるよう低温加熱してあるので、解凍・スライスするだけで美味しく召し上がることができます。

盛付はイメージです

解禁間近!

## Beaujolais nouveau ボジョレー・ヌーヴォー

2021年11月18日(木)にボジョレー・ヌーヴォーが解禁!  
ワインに合わせてみてはいかがでしょうか



**赤ワイン風味ビーフシチュー**

デミグラスベースのソースに赤ワインの風味を加え、こくのある味わいに仕上げたビーフシチューです。

500g/パック  
1,600円 (税込 1,728円)



**若鶏の赤ワイン煮込み**

フランスブルゴーニュ地方の料理をイメージした鶏肉の煮込みです。鶏肉・マッシュルームが入っていてボリューム満点です。

500g/パック  
1,200円 (税込 1,296円)

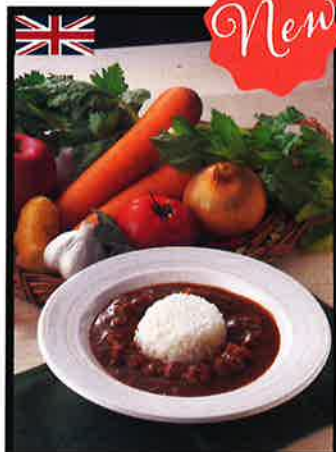


世界の美味しいカレー



**MAS·RIHA (マス・リハ)**  
500g/パック 1,800円 (税込 1,944円)

複雑なスパイスの組み合わせと、ココナッツミルクを使用したクリーミーなカレーです。真空調理でじっくり煮こまれたカツオがごろごろ入っていて美味しいです。



**欧風チキンカレー**

500g/パック  
1,800円 (税込 1,944円)

たっぷりの玉葱を甘味が出るまでしっかり炒めて生クリームとバターでまろやかに仕上げました。辛くないのでお子様も食べられます。

平日も営業中!

# いちまるマルシェ

## 11.6 ± 11.7 日 9:00-16:00 試食販売イベント

新型コロナウイルス感染拡大状況により中止する場合があります

いつものいちまるマルシェ定番商品もご用意しております。

### ローストビーフ(もも肉)

300g以上/パック 100gあたり **300円**(税込324円)  
※大きさに価格が異なります。

定番商品

### ホワイトチキン

170~300g/パック 100gあたり **140円**(税込151円)  
※大きさに価格が異なります。

定番商品

### ビーフシチュー

500g/パック **1,500円**(税込1,620円) 1kg/パック **2,500円**(税込2,700円)

定番商品

### コンビーフ

100g/パック **1,000円**(税込1,080円)

### 豚ばらチャーシュー

400~600g/パック 100gあたり **200円**(税込216円)  
※大きさに価格が異なります。

## staff 紹介

今回よりスタッフを紹介していきます。トップバッターはこちらの方!

### いちまるマルシェ 伊藤壮一郎

みなさん、こんにちは。入社9年目、好きな食べ物はパテです。

小学校から高校まで野球一筋、今の仕事以上に?

汗をかいてトレーニングをしていました。

いちまるマルシェにご来場された際には、是非野球談話に花を咲かせましょう!

みなさまのご来場を心よりお待ちしております。



## いちまる商品の美味しさの秘密



point1

### 「全国一流ホテルで愛用されるクオリティの高さ」

いちまるの商品は全国の一流ホテルや飛行機の機内食、結婚式場など様々な場所で使用されています。全国のシェフに認めて頂いているのには理由があり、いちまるの商品は人の手によって愛情を込めてすべて手作りで製造しています。プロのシェフが作るのと変わらない工程で調理を行っており、例えばビーフシチューのソースは野菜を炒めるところから手づくりされます。全国有名ホテルの味をご家庭で味わうことができます!



point2

### 「魔法の調理法”スービット”

いちまるの商品はすべて”スービット”という調理法で作っています。”スービット”はフランスで開発された調理法で「真空調理」とも呼ばれます。鍋に見立てた特殊な袋の中で調理することにより、素材が”しっとり”と”やわらかく”仕上がります。例えば低温で鴨肉を加熱をすれば綺麗なロゼ色のロースト料理が出来上がり、高温で牛肉を長時間加熱をすれば”ホロホロ”にとろけるお肉のビーフシチューが仕上がる魔法の調理法です。是非ご賞味ください!

## How to cook

いちまる商品  
かんたん調理



前日に冷凍庫から冷蔵庫にうつして解凍!  
流水解凍でもOK!



温かい煮込みは湯煎で



冷たいオードブルはスライスで



詳しい作り方はお買い上げ時に  
付いてくる調理ノートをご覧ください

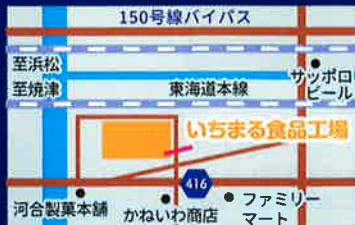
## 新型コロナウイルス感染予防対策 実施中

37.0℃以上の方は入場をお断りさせていただきます。

お客様への お願い	マスクの着用にご協力ください	手指の消毒にご協力ください	間隔を空けてください	換気のご協力をお願いいたします	体調不良の方はお申し出ください	利用人数を制限させていただいております	店内・スタッフの 取り組み	定期的な換気	スタッフの マスク着用義務化	定期的な店内・商品の 消毒作業	手洗い・うがい 手指の消毒の徹底
--------------	----------------	---------------	------------	-----------------	-----------------	---------------------	------------------	--------	-------------------	--------------------	---------------------

株式会社いちまる 食品事業部内  
営業時間/月~土(9:00~16:00)  
定休日/日・祝日・夏期・冬期休業日  
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/

SNSで  
お得な情報  
をお届け!



地方発送も可能です!

冷凍食品のため、  
保冷バッグをご持参ください!