

明石焼

たまごをたっぷり使ったふっくらやわらかに
焼き上げた明石焼。

だし汁付きで本場の味が堪能できます。

明石焼き20個入
だし2袋付き 1,070円
(税込1,155円)



神の黒真珠ともいわれる島根の逸品

冷凍大和しじみ

出雲の『神西湖』のしじみは昔ながらの手掻で収穫。
量が少なく粒もきれいで希少価値が高いため、
高級料亭にしか出回らないのでお目に
かかったら絶対買い!!です。

200g 650円
(税込702円)



二月恒例

ましの市



NEW



各9個入

350円
(税込378円)

ほつけ縄文揚 ほたて流氷揚 かに流氷揚

きめ細やかな食感とモチッとした弾力に、嗜めば嗜むほどに旨みがジュワー。
そのまま食べても美味しいですが、湯煎や油で炒めると、より一層美味しくなります。国水産加工たべもの展で水産庁長官賞を受賞した逸品♪

野菜を野菜で食べるドレッシング

グラッヂエミニードレッシング

- 一番人気は『にじんといっぱい人参ドレッシング』
- マツコデラックスさんが絶賛『高知県生姜は温もるぜよ野菜どっさりドレッシング』
- しゃぶしゃぶや麺など用途が抜群『そんがいはまるぞねごぼうとごまのドレッシング』
- レストランでは一番人気『お父ちゃんがんばってや青パパイアドレッシング』
- 玉ねぎの自然の甘さがたまらない『まっこどうまい焼き玉葱ドレッシング』



各 300ml
450円
(税込486円)

奥出雲桜そば

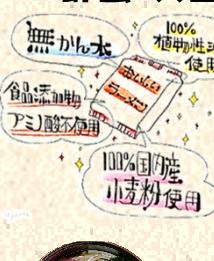
国内産の玄そば、小麦を使用して、桜の葉を麺に練りにみ作りました。
打ち粉もそば粉を使い、たっぷりかけていますので、そば湯も美味しい!!
つゆは、国産丸大豆醤油を使い、だしを効かせたまろやかな味わい。
ほのかな桜の香りが春を感じさせてくれます。

麺80g×2食(つゆ付) 600円
(税込648円)

すえひろおばあちゃんの
はいからケーキ 各300円
(税込324円)



蜂蜜・文旦・柚子



河村通夫大自然ラーメン

- 麺は、国産の小麦粉を原料に100%用いた無かんすい麺。
- 麺の揚げ油は、100%植物油を使用。
- スープは化学調味料を一切使用せず、素材にこだわりました。



胡麻醤油・塩・味噌
各115円
(税込124円)

五島ミニうどん

麺60g、あごだしスープ120g×各2個、
あげ玉6g、乾燥あおざ×各1個

レンジで4分
内袋のまま、温めるだけ!

480円
(税込518円)



五島手延べうどん

麺180g、あごだしスープ10g
あげ玉6g、乾燥ねぎ

420円
(税込453円)



丹波黒大豆をたっぷりカステラ生地

に入れじっくり焼き上げました。

しっとりずっしりした重量感♪

栗ロールカステラ

やわらかなカステラ生地に栗の粒の舌触がたまりません。
栗の上品な甘みと自慢のカステラの甘さの共演♪



NEW

各 350円
(税込378円)



各12本の限定数量入荷!

各1,100円
(税込1,188円)

自然食品
あんしん食材の店

レンドルフ大森店
品川区大井7-30-10 Tel 03-5718-6361
fax : 03-5718-6773

ホームページにもお得情報満載です。

<http://www.rendorf.com>



※価格はすべて税込みです。

※商品は多数ご用意しておりますが万が一売り切れの際はご容赦ください