

食楽らぽ

おーるうえいず

秋の収穫祭



おやついも

土づくりから丹精込めて育てた『紅(はるか)』を焼き芋にして冷凍でお届け。温めてホックホクの本格焼き芋として召し上がるのは、もちろん、冷凍・半解凍のままシャリシャリの新感覚デザート「冷しいも」としてお楽しみいただけます。



500g **880円** (税込950円)



長崎・五島伝統の五島手延べうどん

生産者が少なく幻と言われる「五島うどん」コシが強く喉越しの良い細麺を、風味豊かなあごだしスープでいただけます。

60g **680円** (税込734円)

五島ミニうどん

麺60×2食・揚げ玉6g
あごだしスープ120g×2食
乾燥あおさ×各1個

570円 (税込615円)

五島手延べうどん

麺180g・揚げ玉6g
あごだしスープ10g
乾燥ねぎ

500円 (税込540円)

冷凍五島手延べうどん七椿

国産小麦粉・五島産の塩と椿油を使った五島手延べうどん『七椿』五島のうどんは細いながらもコシのある滑らかな食感が美味。鍋の♫におすすめ♪

60g×6食入 **680円** (税込734円)

和牛と黒豚の旨味がギュッと

宮崎県黒毛和牛と黒豚のハンバーグ

宮崎の広大な自然の中で飼育された黒毛和牛と黒豚をした贅沢ハンバーグ。お肉のしっかりした食感が味わえるよう粗挽きにしました。原材料も厳選し、塩胡椒・香辛料でシンプルに味付け!!レンジで3分で温めるだけ。

110g×2個 **700円** (税込756円)

大きなお口でぜひ!!高さ3cm超 テリーヌショコラにかぶりつく幸せ♡

バターを使っていないバターサンド

米粉サブレに挟んだクリームの厚みは、なんと約1.7cm! バターや牛乳、生クリームなどをはじめとする動物性原料をなるべく使わず、Bean to Barチョコレートのココアバターを100%使用しています。原料から全てにこだわり抜いた超逸品!

★チョコレート好きのショコラサンド

芳醇な味わい+力強い香りは、一度食べると市販のチョコレートに戻れなくなってしまうほどの存在感。

★バターを使っていないレーズンバターサンド

自家製米粉サブレのザクとした食感と、ロの中でゆっくりと溶けていくレーズンバターは相性抜群◎

★バターを使っていない抹茶バターサンド

抹茶だけでも美味しいのですが、最後まで飽きずに食べていただけるよう「かのこ豆(小豆の蜜煮)」と一緒に入れ込んで、米粉サブレでサンド

サイズ: 各約縦6.5cm×横4.2cm×高さ3cm

600円 (税込648円)

黒豆ロールカステラ

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

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。

各12本限定数入荷!

1,100円 (税込1,188円)

このづけ丼『ど』うまいなあ...

ど旨い漬け

★鯛のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鯛を使用。昆布出汁に醤油とほんのりわさびを効かせた上品な味付け。

60g **620円** (税込669円)

★サーモンのど旨い漬け

脂のりが良いノルウェー産の生アトランティックサーモンを使用。燻製した醤油にアクセントでオリーブオイルとブラックペッパーで漬け込みました。

60g **680円** (税込734円)

三重尾鷲の老舗まぐろ問屋『尾鷲金盛丸』が地元尾鷲っ子のために忙しくても手軽に食べられる本格漬け丼が『ど旨い漬け』です。

★鱒のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鱒を使用。脂ののった鱒ぶりを練りごまごま油で風味つけた醤油に漬け込みました。

60g **560円** (税込604円)

微生物農法で作られた秋田こまち100%

きりたんぼ

お米そのものにこだわり丹念に焼き上げたきりたんぼ。加熱殺菌を行っていないので本場で食べるきりたんぼと同じ食感をご家庭で存分に楽しめます。化学調味料不使用の濃縮スープ付き。

3本入 (濃厚スープ30ml) **380円** (税込410円)

五島手延べうどん



お鍋で3分

500円 (税込540円)

冷凍五島手延べうどん七椿

国産小麦粉・五島産の塩と椿油を使った五島手延べうどん『七椿』五島のうどんは細いながらもコシのある滑らかな食感が美味。鍋の♫におすすめ♪

60g×6食入 **680円** (税込734円)

野菜を野菜で食べるドレッシング!!

グラッチェミーレドレッシング

一番人気は『こじゃ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『そんがいほ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イアドレッシング』玉ねぎの自然の甘さがたまらない『まことうまい焼き玉葱ドレッシング』



各300ml **480円** (税込518円)

鮮度抜群!!漁獲後30分以内加工

生しらす

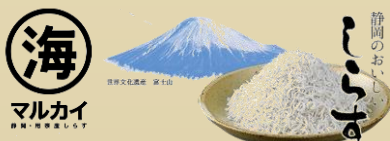
静岡・駿河湾産の中でも鮮度と品質で名高いのが、用宗漁港水揚げのしらすです。獲れたてピチピチの生しらすを急速冷凍してお届け。

100g **630円** (税込680円)

生桜えび

駿河湾にしか生息しない幻のえびが『桜えび』。濃厚な甘みと香りが特徴です。お刺身・かき揚げにも最適です。

70g **800円** (税込864円)



釜揚げしらす

漁獲後30分以内に煮釜に入れて茹で上げた後急速冷凍。ゆでたての美味しさをお届け。

70g **500円** (税込540円)

天日干しちりめん

天日干したちりめんは旨味たっぷり。じゃこめし・じゃこサラダ・ちりめん山椒など色々な料理に使えます。

40g **450円** (税込486円)

黒豆ロールカステラ

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

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。

各12本限定数入荷!

1,100円 (税込1,188円)



おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP find your speciality



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00 (月~土) M11:00 ▶ P6:00 (日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



人気です!

新発田麩 4個入

ころんとしたお椀型が目を引く『新発田麩』。水戻し不要。つるとなめらか、みそ汁、鍋物、すき焼き、卵とじ、酢の物などに使えます。



260円(税込280円)

阿波ういろう (小豆・金時芋・栗)

吉野川の伏流水を仕込み水に使っています。味の決め手の小豆は北海道産を使用し毎日朝4時間かけて炊き上げています。創業以来80年変わらぬ味をお楽しみください。



各280円(税込302円)

キャラメルザックル **NEW**

職人さんがキャラメルザックルのためにパンを焼き、濃厚なキャラメでコーティングしたオールハンドメイドのお菓子。ザクザクの歯ごたえが病みつきに...



100g 480円(税込518円)

古来の伝統製法で約2年漬け込み熟成

吟仕込み奈良漬

酒粕・味醂粕を惜しみなく使い秘伝のブレンド技の粕床に2年の年月をかけて漬け込んだ伝統の漬物

- 瓜奈良漬80g:愛知の伝統野菜かりもり瓜使用
- 胡瓜奈良漬70g:厳選した国産胡瓜の最高級漬物



各400円(税込432円)

国産小麦粉生パスタ

生パスタだから味わえる「もちもち食感」。乾麺とは違う本格パスタが味わえます☆賞味期限は常温180日。常備しておけば、急な来客にもさっと対応できます。

- スパゲティ:ゆで時間4分 ナポリタン・魚介系のソースがおすすめ
- リングイネ:ゆで時間5分 ジェノベーゼ・ポロネーゼがおすすめ
- フィットチーネ:ゆで時間6分 濃厚クリームやトマトクリームがおすすめ



各200g×2食 380円(税込410円)

ごまたっぷり (白ごま・黒ごま)

ごまをた〜くさん使って、ごまの香りと味わいをしっかり感じられるごま餅です。白神山地の軟水、秋田県特別栽培農産物認証の玄米もち米を使用し、仕上げは手でこねるという手間をかけた逸品



各1個 210円(税込226円)

秋田県産近海アジ唐揚げ

秋田県近海で獲れたアジを唐揚げにして甘辛だれで味付けしました。頭も骨もサクサクで全部食べられます。



85g 430円(税込464円)

食楽5ほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP find your speciality

食楽5ほ

おーるうえいず

秋の

収穫祭



北海道さんま塩焼

北海道産のサンマを長崎県五島灘の塩で味付けして焼き上げました。一口カットして圧力釜で炊いてあるので、骨までまるごと食べられます。



100g 620円(税込669円)

玄米いかごはん

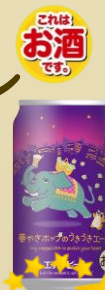
北海道産スルメイカに国産有機玄米を詰め、じっくり炊き上げたいかごはん。調味料は有機醤油・てんさい糖・味の母・天塩などにこだわり、横津連峰(北海道)の天然水で炊き上げました。



1尾 620円(税込669円)

華やぎホップのうきうきエール

パッションフルーツやライチのような華やかな香りに加え、苦味を控えめに仕上げたIPAです。華やかで重層的なホップの香りを際立たせたビールです。



350ml 298円(税込327円) **NEW**

有機純米酒AKIRA

酒米ではなく食用米を使っているからできるだけお米を削らず、お米のすべてを感じてほしい。無ろ過の有機純米酒AKIRAは、稲穂のような黄金色。お米を食す感覚に近いしっかりしたお米の味わいが、吟醸酒のように奥深い。



300ml 880円(税込968円)

マルシェのマヨネーズ

卵黄のコクが味わえるこだわりマヨネーズ。たっぷり使いたい方におすすめの大容量500g。このマヨネーズをもう一度食べたい!!とお声で再入荷です♡



500g 640円(税込691円)

『食楽らぼおーるうえいず』では地産外消プロジェクトとして全国の生産者と繋がって各地域の美味しい素晴らしい商品をご紹介します。特に秋の収穫祭ではこの季節限定の商品が盛り沢山入荷します♪
店長セレクトの期間限定入荷の美味しい商品たちをぜひこの機会にお楽しみください。故郷(ふるさと)の良いものを都でいただきます♪

11/1 (水)順次 **START!**

お待たせしました!
池上で人気の金ごまシリーズ限定入荷♪

金ごまシリーズ (いわし・わかさぎ)



はまりすぎて危険!? との声が続出!金ごまいわし。その他ラインナップ豊かに再入荷! 期間限定の入荷ですのでお早めにごどうぞ!



各550円(税込594円)

厚岸さんま3尾

北海道厚岸で水揚げされた新鮮な脂ののったさんまを水揚げ後、即冷凍!! 解凍して焼魚、カットして煮付などにご覧ください♡



3尾 780円(税込842円) **NEW**

サラダかつお

鰹100%のヘルシーな焼き鰹。手でほぐせるやわらかさです☆



1本 320円(税込345円)

せいろ蒸し焼きそば

国産小麦粉とかんすい、“天海の塩”を使用した麺を一枚一枚せいろで弾力のある麺に蒸し上げました。

2食入り(ソース付き) **NEW** 465円(税込502円)

465円(税込502円)

まごころ麦味噌

阿蘇産大豆・九州産大麦・天日塩を使用して醸造した無添加の麦味噌です。麴歩合が多く、ふくよかな甘みと旨みが特長のやさしい味はお子様にも人気です。



500g 380円(税込410円)



【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

