



金・銀輝くオイル漬け!! ☆多

②⑦金のなたねと銀のさば

宮古産の新鮮なさばを、零石産菜種油『菜の零』でオイル漬けにしました。ほど良い塩味のさばに、菜種風味香る爽やかなオイルが染み込みしっとりまろやかな味わいです。



トマトジャム?!こんなに美味しいの♡

④②トマトジャム

高知県日高村のフルーツマトで作ったトマトジャムはほのかな酸味とフルーツマトの濃厚な甘みが絶妙なバランス♪トマトジャムはよと苦手...と思っていた店長が衝撃を受けた逸品です(^_^)



90g **580円** (税込626円)

④③国産あおさつまみのり

国産のあまのりと、香りの良い国産青さのりを使用。風味の良いあまのり、香りの良い青さのりの味をシンプルに楽しめます。



18g **500円** (税込540円)

まるぼうろ

小麦と砂糖の素朴な風味どこかなつかしい味わいが幅広い年代に人気。



②⑨黒糖まるぼうろ **220円** (税込237円)

ぼうろの表面に黒糖をたっぷりかけました

③⑩美人まるぼうろ **200円** (税込216円)

コラーゲン配合で食べると美人になる!!

③②むき甘栗 108g × 2袋

有機栽培された無添加、無着色の天津甘栗を使用しました。どこが違うのかはわからないけど他の甘栗と美味しいと評判です♡By店長



500円 (税込540円)

ザクホロ食感にはまる方続出!!

めちゃう美味しい!!好き♡店長絶叫

九州純バターのクッキー

お口の中でほろっと溶けるような『サクホロ』食感 はたまりません。材料もこだわり抜いています。



- 1.芳醇な香りが特徴の九州産生乳100%のバター
- 2.サクホロ食感、福岡県産の『チクゴイズミ』小麦
- 3.トロンと優しい口当たり香川県産『和三盆』
- 4.宮崎県産在来種『みやだいず』使用

- ④④プレーン:サクホロ食感のちょっと和風テイストなクッキー
- ④⑤きな粉:感きな粉の上品な甘さが口いっぱい広がります
- ④⑥黒糖:伊平島産の黒糖を使用したコクのる甘さのクッキー

各80g **各598円** (税込645円)

横浜戸塚発! 旨い餃子が新登場!!

横浜黄河餃子

旬の国産野菜使用。国産三元豚のウデ肉を生のままひき肉にして北海道産の小麦で作った滑らかな皮に包んだ絶品餃子です。



④⑦焼餃子:ワンランク上のおもてなし餃子

15個入 **880円** (税込950円)

④⑧水餃子:もちり皮が美味しい。実は焼いても旨い

16個入 **800円** (税込864円)

常陸野ネストビール バレンタイン限定

④⑨カカオオレンジ

麦芽とみかんの旨味、カカオニブの甘酸っぱい香り

⑤⑩バレンタイン限定ラベルヴァイツェン

ほどよい酸味と、酵母によるフルーティーなアロマ

330ml **各430円** (税込473円)

⑤①レッドドラゴンIPA 350ml

モルトの旨味がバランスのよいIPAです。麦芽を高温でローストしたスペシャリティモルトを使用することで、明るくやわらかな赤い液色、ホップは米産のカスケードとシトラを中心に使い、柑橘感のある爽やかなホップの香りと適度な苦みを実現しました。

276円 (税込303円)

②⑧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)

便利で旨い!!逸品本格牛丼!!

③①短角牛丼

岩手県産短角牛を使用した大自然が詰まった究極の牛丼です。岩手の大自然で育った短角牛の赤身肉は、深い旨味と爽やかで上品な脂の風味が生まれます。

205g (特盛サイズ) **800円** (税込864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

- ③③一番人気は『こじゃんといっぱい人参ドレッシング』
- ③④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』
- ③⑤しゃぶしゃぶや麺など用途が抜群『ぞんがいはまるぞねごぼろとごまのドレッシング』
- ③⑥レストランでは一番人気『お父ちゃんががんばってや青パパイヤドレッシング』
- ③⑦玉ねぎの自然の甘さがたまらない『まっことうまい焼き玉葱ドレッシング』



各300ml **各480円** (税込518円)

手延べ清流③⑧うどん・③⑨素麺

富山県南砺市利賀村の清流を使って作られた“つる”とした喉越しが“クセになる”。小さなお子さまやご年配の方にも食べやすい乾麺です。他にはないつるとした食感がたまりません。

各180g (2人前) **各600円** (税込648円)

ヴェネトで100年以上続く名門ワイナリー

PIZZOLATO ナチュラルワインカンパニー

酸化防止剤無添加・オーガニックヴィーガンワイン!

イタリア北部ヴェネト(Veneto)州のピアヴェ河の恵みを受けた土地に100年以上家族代々受け継がれた名門ワイナリー。現当主6代目セッティモ・ピッツォラトが、1985年からオーガニック栽培に転換、1991年にオーガニック認証(BIOS)を取得

④⑩ロッソ・コンヴェント ノー・ソルフィティ(赤)

赤いベリーの実果実味のある豊かな香り、柔らかく調和のとれた味わい。トマトソースやピザやパスタにおすすめ。

④⑪カベルネ ノー・ソルフィティ(赤)

香りはしっかりとしたレッドベリーと繊細なハーブ。柔らかく調和のとれたしっとりした味わい。仔羊ローストやチキンの香草焼など香り高い料理にぴったり。



750ml **各1,500円** (税込1650円)

これはお酒です

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP find your speciality



【営業時間】

A 10:00 ▶ P 6:00 (月~土) A 11:00 ▶ P 6:00 (日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361