

# 春のうまいもの巡り

鮮度抜群!! 漁獲後30分以内に加工



**①釜揚げしらす** 冷凍食品  
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)

**②生しらす** 冷凍食品

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)

**③生桜えび** 冷凍食品

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)

**④有機野菜ブイヨン** NEW

香味野菜をベースにスパイスをきかせた、風味豊かな有機ベジタブル・ブイヨン。スープ・リゾット・煮込み料理等、幅広く使えます!

120g **715円** (税込772円)

**⑤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!! とのお声で再入荷です!

500g **640円** (税込691円)

**⑥芽吹き屋桜餅**

国産のもち米、小豆、桜葉を使用。道明寺粉の生地で、北海道産小豆で作った程よい甘さの粒あんを包みました。

6個 **930円** (税込1004円)

**⑦気仙沼旨味帆立とコラーゲンのXO醤油**

ホタテの強烈な旨味と甘み、金華ハムの芳醇な香りと塩気、蝦子の旨味、フカのコラーゲンによる味のまとまり、野菜類の香りと深い味、最後に四川唐辛子の辛味が食欲を掻き立てる、芳醇な香りと旨味を作り出す絶品のXO醤油です。

**2,200円** (税込2,376円)

創業30年以上の最強のこだわり日本酒

真丹波 蔵元 山名酒造株式会社

創業:江戸享保元年

有機農法で育てた生産者限定の自然酒が入荷!!

自然の恩恵をいっぱい受けた自然酒。意欲ある農家と協力し、有機農法で育てられた晩生の酒造好適米を個別に醸しました。原料米の作り手ごとに混合を避けて造ったお酒のラベルには、酒米生産者名も記載しています。

**⑧〇陽酒:** 酒米最高峰に君臨する山田錦を古跡農園にて有機栽培。青い果実の爽やかな香りと軽快で透明感のある甘さが広がる味わいで、均整のとれた仕上がりに原料米の素性の素晴らしさが光ります。

**⑨△雨酒:** 雄町米を備中倉敷で有機栽培。最も冷え込む睦月に低温発酵で醸した純米吟醸は、優美な香りと穏やかな酸味、豊潤な旨み特徴的な、古来の酒米の底力を堪能できる仕上がりに。

**⑩□土酒:** 戦後忽然と姿を消した酒米・野条穂を復刻栽培し、醸しました。多可町で有機栽培されるこの酒米によるオーガニック純米吟醸は、甘酸辛苦渋が調和した豊かな仕上がりに、原料米の個性を遺憾なく楽しめます。

750ml **各2,250円** (税込2475円) NEW



食楽5号 **おーるうえいず**

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

【営業時間】

▲10:00 ▶ ▲6:00 (月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00 (日・祝)  
サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

しあわせいっぱい

**⑪みそ汁5つの味詰め合わせ**

簡単で美味しい、人気のフリーズドライのお味噌汁! 具と汁が別々の「ニコニコ製法」。別になつてゐるから、味の染み方、濃さにばらつきが出ず、いつでも美味しい手間を掛けた製法です。

- 5種の味が楽しめます
- 日本の採れたてきのこのお味噌汁
  - ごぼうがいっぱい入った豚汁
  - 炭火かほる焼きなすのおみそ汁
  - ねばねば野菜のおみそ汁
  - じゅわ〜と揚げたなすのおみそ汁



5食入 **646円** (税込697円)

**阿波ういろう** (⑫小豆・⑬金時芋・⑭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)



**⑮大吟醸山田錦せんべい** NEW

酒造好適米の最高峰である「山田錦」をふんだんに使用し、ふわっと焼き上げたお煎餅です。油で揚げずに直火で焼き上げることにより、あっさりとしたサラダ味に仕上げることができました。お米が持つ本来の風味が味わえる昔なつかしいお煎餅です。

25枚 **500円** (税込540円)

**⑯熊野本宮釜餅(さくら)**

熊野周辺で伝わるお菓子が源流となった釜餅。餅米を半搗きでふんわり仕上げ、一個一個熟練の手作業で包んでいます。吉野の八重桜の塩漬けが優しく香ります。

4個 **770円** (税込831円)

のらくら農場濃厚野菜スープ

(⑰にんじん・⑱じゃがいも・⑲かぼちゃ)

のらくら農場で育てた無農薬のお野菜ととても柔らかく炊かれたのらくら農場の玄米が入っており、つぶつぶの食感が楽しめます。朝食としてパンと一緒に食べたり、食欲がないときや風邪気味のときにも滋養たっぷりのスープでおススメです。やさしいたっぷりなので『食べる野菜スープ』です!

各150g **各425円** (税込459円)

**⑳鉄板焼き八甲鴨のハンバーグ**

青森県フランス鴨「八甲鴨」の100%ハンバーグ。旨味を逃さないように鉄板でひとつひとつ職人が成形し焼き上げました。余分な原材料は使わず、卵も鶏卵ではなく「鴨卵」を使う、ぜいたく仕様。解凍して温めるだけで本格派の鴨肉のハンバーグがお楽しみいただけます。ソースなしでも美味しいですが、お好みで大根おろし、青じそ、ぽん酢しょうゆなども合います!

160g **各660円** (税込712円)

**㉑ムソー焼そば**

国内産小麦粉と食塩だけでつくった、全粒粉入りのノンフライ麺です。ソースなどの添付調味料は付いていません。お好みに応じて、色々な麺料理にお使いいただけます。

90g × 2食 **400円** (税込432円)

