

お買物カレンダー



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



月	火	水	木	金	土	日
8/26 豆乳プリン 	27 ぐるめくにひろ ウィンナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタッフ2倍	28 もう一度食べたくなる ティラミス	29 栃尾油揚げ 深谷もやし	30 瑞穂牛入荷	31 28大アレルギ-フリー リッチョドーロ ジェラート 10日 スタッフ3倍	9/1 本格窯焼きピザ PIZZAREVO 10日 スタッフ3倍
2 北海道 わら納豆入荷	3 お惣菜 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 入荷 毎週火曜日 スタッフ2倍	4 岩手発 竹屋製菓黒豆菓子	5 出雲 さつまあげ入荷	6 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	7 茨城ベーグル	8 ご来店お待ちしております
9 甘酢白たくあん 入荷	10 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタッフ2倍	11 魚恵 美味しい干物 10日 スタッフ3倍	12 土佐の 昔豆腐入荷 TEN TWO おからビスコッティ	13 無添加ウインナー ベーコン入荷	14 越後 もち飯入荷	15 ご来店お待ちしております
16 バイオコンプレ オーガニックパン	17 四季のカップ ソフトクリーム 毎週火曜日 スタッフ2倍	18 富士ゆうゆうどり	19 深谷もやし 仁淀きくらげ	20 野菜セットの日 カスタードプリン 10日 スタッフ3倍	21 東明 漬物各種入荷 10日 スタッフ3倍	22 ご来店お待ちしております
23 永太郎納豆	24 高知産直 薫焼き かつおたたき そのまま おこめパン 毎週火曜日 スタッフ2倍	25 大源 味噌 五島 ばらもん揚げ NEW	26 み乃か手作り どらやき入荷 梅パン ヘルシーパン	27 平田牧場 揚げたてクロック 店頭販売会 瑞穂牛入荷	28 鳥取生まれ 無添加ポップコーン 再入荷	29 お休みです ご来店お待ちしております
秋の感謝祭★全品10%引き★秋の感謝祭★全品10%引き						
30 ぐるめくにひろ ウィンナー・ベーコン 入荷	1 キャラボン入荷 10日 スタッフ3倍	2 菊水堂 ポテトチップス	3 豆乳プリン	4 野菜セットの日 秋の感謝記念 10%引き 平牧三元豚 平牧金華豚	5 ルコラ もっちりベーグル ご来店お待ちしております	6 ご来店お待ちしております

本当に美味しい納豆を食べたい方必見



北海道

わら納豆



無添加

(小粒・大粒)

大粒の道産納豆を香りのよいイグサでできたわらでつつみみました。オリジナルの納豆菌でしっかりした粘りを楽しめます。ビニールで包んではいませんので、混ぜる小鉢にちょっとわらがはいりますが、昔なつかしい風味と、芳醇な香りをお楽しみください。



「北海道のわら納豆小粒」
北海道産ゆきしずか大豆

正統派小粒納豆

その一
クセがないのに
クセになる味!



小粒



「北海道のわら納豆大粒」
北海道産とよまさり大豆

その二
口の中に広がる
旨味と大粒大豆の
存在感が抜群!



北海道の力強い息吹に育まれた、北海道産ゆきしずか大豆使用。手塩にかけられた納豆は、えぐみがなく口当たりの良いやさしい味わいが魅力です。粒は小粒でもボリュームたっぷり! ひとりでもふたりでもお楽しみいただけます。



北海道の大地の恵みをたっぷり受けた、北海道産とよまさり大豆使用。一粒一粒がふりふりとした存在感があるのに、口当たりがよくて食べやすい! これぞ納豆と言いたくなる、本格派大粒納豆です。

「やっぱり、おいしい」国産の大豆を輸入された大豆と食べ比べるとすぐに気付かされます。しかし、国産の大豆は高価なために、大量生産でコストを考えた場合、どうしても採算が合わないんです。それでも、おいしい納豆のためには、国産の大豆にこだわる必要がありました。国産の土壌のなかでもとびきりきれいな空気・大地・水に恵まれている北海道で育った大豆。しかも、豊かな自然に甘えることなく、大豆がもっとおいしく、もっとおいしく育つ土壌を栽培農家のみなさまと共に模索しながらつきつめて育てた大豆。

北海道の土壌にあった大粒大豆の「ユキホマレ」。納豆用として開発された「スマル」。

おいしいだけでなく、健康にも最良の食材となりました。こだわった大豆の風味をぜひ、見て、香りを楽しみ、味わって、体にとりこんでください。

当社のわらは土づくりからこだわった
福岡県産のイグサを2本
真ん中に入れてるのが特徴です!



納豆菌は空気を好む菌なので、中まで空気が入るようイグサを入れていきます。旨味の秘訣です。

9月2日(月)限定入荷♪

各 **300円**
(税込324円)

小粒

大粒



食楽5ほ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP - find your speciality



お名前

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・
サイト <https://rendorf.com/>

黒豆スイーツ好き集まれ〜♡

岩手のおいしさを全国へ



厳しい自然条件のもと、ヤマセに悩んだこの地方では、昔から大豆が人々の生活を支えてきました。美しいリアス式海岸・北上山地に囲まれた大自然で、原料となる大豆が収穫されています。

白豆・大豆には、高タンパク・低脂肪の岩手県久慈・九戸地域の白目大豆を厳選使用しています。

黒豆には、豊かな香りと素朴な味が特徴の、伝統ある岩手の黒豆のみを厳選使用しています。

つやつやに炊いた黒豆がたっぷり



店長の
おすすめ!

● 黒豆ケーキ 50g

岩手県産黒豆をぜいたくに使って作りました。材料は黒豆、卵、バター、小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤のみ。黒豆の風味としっとりとした生地のパウンドケーキ。日本茶やコーヒー、紅茶などにも相性ぴったりです。もちろん、黒豆茶との相性は抜群。



240円(税込259円)

● ブルーベリーケーキ 50g

岩手県産のブルーベリーを使って使って作りました。材料は黒豆、卵、バター、小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤のみ。たっぷりのブルーベリーの食感としっとりとした生地がたまりません。



NEW

240円(税込259円)

● 黒豆どらやき 1個

滑らかなこしあんに、柔かく炊いた黒豆をたっぷり挟みこんだ「黒豆どら焼き」。黒豆の深い味わいをお楽しみ頂ける一品です。



230円(税込248円)

● 黒豆ゼリー 85g

岩手県産黒豆の煮汁を使用して作った、蜂蜜入り寒天ゼリーです。ゴロゴロ食べごたえのある煮豆がたっぷり入ったぷるぷるのゼリーは新食感♡



230円(税込248円)

● 黒豆甘納豆 150g

岩手県産黒豆を使用した甘さ控えめの甘納豆。砂糖をまぶした甘納豆ではなく、しぼり納豆です黒豆そのものの味と香りが生きています。



540円(税込583円)

9月4日(水)入荷

お名前

TEL:

食楽5ほ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

自分の子供たちに自信をもって口に入れられる練り製品を

別所蒲鉾



蒲鉾は出雲大社近海の地元の魚を生かす智恵

出雲といえば、出雲大社!『別所蒲鉾店』は、そのお社のある町・大社町にて親子三代にわたりかまぼこを製造しています。もともと港には蒲鉾店が軒をつらね、前浜の新鮮な魚を原料に、蒲鉾や竹輪を作ってきました。刺身や焼魚にするには小さい魚や、大漁の時に余った魚をすり身にして加工すれば美味しく食べられる…そんな昔ながらの智恵のたまものでもありました。

しかし時代が変わり、市販されている蒲鉾などの練り製品は、冷凍すり身が主原料。すり身自体にリン酸塩や合成添加物が使われており、価格を安くするためにでんぷんや卵白をつなぎにして魚の風味や食感は合成添加物におまかせという製品が多くなっています。

地元の魚をメインにこだわりの材料を使用

一番大切なのは主原料の魚は前浜(目の前の浜)で穫れた旬の鮮魚。水揚げされたばかりのピチピチを港に程近い加工場へすぐに運び、下処理します。さらにこれだけでは量が足りないので鯛や鰯など季節ごとに魚種を吟味して全国各地から仕入れ。これも一尾一尾手でさばきます。魚をたっぷり使い、伝統的な『石臼製法』で時間をかけてふんわり練り上げます。だから合成添加物やつなぎの卵白も必要ありません。さらに調味料も平釜炊きの天日塩、北海道産のじゃがいも澱粉、国産いわして作った魚醤、北海道産昆布や近海産の鰹節から丁寧にひいた出汁などこだわりのものばかりです。

①出雲かまぼこ『魚旨』

山陰・九州で水揚げされた新鮮な魚を使用しつなぎ澱粉を使わず作ったかまぼこです



75g **360円**(税込388円)

個

⑤えびつみれ

調味料もビート糖、天日塩使用したぷりのえびを練りにみ、つみれに仕上げました



5個 (100g) **430円**(税込464円)

個

②あご入りちくわ

旨味たっぷりの「飛魚」(あご)を入れて焼き上げた「ちくわ」です。弾力のある歯応えと旨味が堪能出来ます



40g×2本 **360円**(税込388円)

個

⑥のどぐろ入り天ぷら

白身のトロと呼ばれる高級魚「のどぐろ」を原材料比で16%配合し、仕上げた贅沢な一品です



100g **430円**(税込464円)

個

③海鮮ちぎり天

国産のイカとホタテをタツパリ練り込み海鮮の旨味とネギの風味が楽しめる贅沢なちぎり揚げ



100g **430円**(税込464円)

個

⑦いか天

山陰、九州等で水揚げされた魚肉にスルメイカを練り込み揚げました。



100g **430円**(税込464円)

個

④あじはんぺん

アジの旨みを活かして作りしました。そのままはもちろん、焼いたり、煮物にもおすすめです。



110g **430円**(税込464円)

個

⑧魚魚ウィンナー

スケトウダラのすり身をベースに飛魚を魚肉の割合の30%以上使用し、皮なしウィンナーに仕上げました。



100g **400円**(税込432円)

個

9月5日(木)入荷



プロの料理人がうなる美味しさ!

平田牧場三元豚



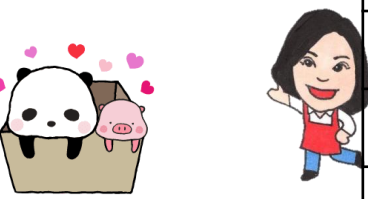
40年前、たった2頭の豚から始まった平田牧場の豚づくりが今は年間20万頭を出荷しています。平田牧場では健康なお肉を作ることが『おいしさ』につながると考えています。だから身体が自然に喜ぶ本当の美味しい豚肉をお届けすること!それが平田牧場の理念です。

9月6日(金)限定入荷♪



商品名	内容量	価格	ご注文数
ヒレカツ・ソテー用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースカツ・ソテー用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースしゃぶしゃぶ用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースうす切り	150g	920円(税込993円)	パック
肩ロースうす切り	150g	750円(税込810円)	パック
肩ロース焼肉・生姜焼用	150g	750円(税込810円)	パック
ももカツ・ソテー用	150g	502円(税込542円)	パック
ももしゃぶしゃぶ用	150g	502円(税込542円)	パック
ももうす切り	150g	502円(税込542円)	パック
バラしゃぶしゃぶ用	150g	606円(税込654円)	パック
バラうす切り	150g	606円(税込654円)	パック
切り落とし	150g	498円(税込537円)	パック
ひき肉(真空パック)	150g	433円(税込467円)	パック

豚肉の味を決める脂があっさりしていてコクのある甘さに定評があります♥繊維は細かく、しっかりした弾力があります



店長のおすすめは肩ロースの焼肉用!!脂の美味しさを存分に楽しめます♥やわらかく、丁度良い厚みが嬉しいです。



平牧三元豚は3種類の豚を掛け合わせることで最高の肉質を実現!こだわりの餌は非遺伝子組み換えのとうもろこしと大豆粕など植物性中心とし解放豚舎でストレスなく育て、飼育期間は一般より長い約200日です。

どこが違う?おーるうえいずの平牧三元豚

通常市販されている平牧三元豚と『食楽らぽおーるうえいず』で扱う平牧三元豚実は違いがあります。おーるうえいずの平牧三元豚は市販のものとは豚の掛け合わせの豚が違います。掛け合わせの内1種が「黒豚」なんです♪だから美味しいのです♪

お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

LINE@ 商品の最新情報はもちろん、店内で開催されるイベント情報や毎月の「お買い物カレンダー」友だち募集中。お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック



NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚



“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

もともと金華豚とは、中国浙江省金華地区原産で世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。頭とお尻の部分が黒い純粋種は、両頭烏とも呼ばれます。平田牧場では長年にわたって培ってきた品種交配技術により、優れた肉質を実現しながら生産効率を高めた「平田牧場金華豚」金華豚を生産しています。

金華豚は、日本国内では平田牧場を含め2カ所でしか育てられていない、その希少さのために世の中に出回ることが少ない豚です。国内で生産された豚が出荷される量は年間で約1,600万頭ですが、平田牧場純粋金華豚の出荷量は1,000頭にも満たないほどです。また、成熟日数は一般の豚と比べて格段に長くなります。

国内の一般的な豚と比べると身体が二回り程小さく、その出荷体重は60~70kg。中型品種と言われる「黒豚」よりもさらに小さい豚です。つまり、飼育時間とコストは多くかかるけれど肉量は少ししか取れない豚なのです。しかしながら、その極上の肉質は食のプロからも高い評価を得ています。



甘さ香りどれをとってもピカー
柔らかく美味しい豚肉ならこれ!!
希少な金華豚です♥

9月6日(金)
限定入荷♪



商品名	内容量	価格	ご注文数
ロースカツ用	75g	570円(税込615円)	パック
ローススライス	75g	570円(税込615円)	パック
肩ローススライス	82g	570円(税込615円)	パック
バラスライス	112g	570円(税込615円)	パック
ももスライス	112g	570円(税込615円)	パック
切り落とし	150g	570円(税込615円)	パック

お名前

TEL:

食楽5ぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

おーるうえいず『春のパン祭り』第1弾



いばらきベーグル もちり



ある日の夕方、仕事から帰り、夕食の支度をする妻におんぶされた子供の顔を見た時の事でした...
服を脱がして、全身を確認してみると、頭から足の裏まで全身に赤い斑点ができて、腫れ上がっていました。
妻と私は大急ぎで近くの小児科に駆けつけ診察をお願いしました。

結果は『**食べ物のアレルギーによるじんましん**』でした。

『**食べ物のアレルギー**』ということにより、食べれるものが非常に限られてしまうという状態でした。

そこで、私たちは『**現代の食べ物**』について真剣に考えました...。現代の食物は『**日持ちや色を重視した添加物だらけの食品**』が多く。そこで

『**子供から大人まで安心して食べることができるパン**』を作ろう

と、試行錯誤を重ねて完成したのが当店のベーグルです。

ベーグルは小さい子の歯固めにも最適で、大人は毎朝、サンドするものを変えながら食べられ、
茨城の安全で新鮮な無農薬野菜をふんだんに使うことにより、バランスの良い食事を提案する
というのが、『**いばらきベーグルのコンセプト**』です。

こだわりました!!

小麦粉

国産の小麦粉を使用しています。香り豊かで、ほんのり甘みを感じる小麦粉です。



玄米粉

茨城県産玄米粉を使用しております。お米の農家さんが自分で育てたお米を挽いた玄米粉です。より栄養度を上げるために、玄米を挽いてもらい、オリジナルの玄米粉を作っていたいております。



粗製糖

種子島でサトウキビから作られた砂糖で粗糖や洗双糖の名でも親しまれています。精製していないのでサトウキビの天然成分がそのまま残されており、やさしい甘さが特長です。



天然酵母

国産小麦にとっても適した天然酵母を使っています。じっくりと発酵させることにより、小麦粉本来の旨さがベーグルから伝わってきます。



天日塩

昔ながらの平釜で煮詰め結晶させた天然塩です。成分調整のためのニガリなど一切添加していない天日塩を使っています。



①プレーン **220円**(税込237円)

玄米粉ブレンドの独特のモチモチ感素材本来の風味をお楽しみください♪定番商品です

④にんじん



240円(税込259円)

無農薬栽培採れたて『にんじん』にじっくりと火を通してベーグル生地にたっぷり練り込みました。

②はちみつ全粒くるみ

はちみつを混ぜた生地に香ばしい『くるみ』を合わせました♪

250円(税込270円)

⑤ほうじ茶チョコ



270円(税込291円)

国産無農薬『ほうじ茶』風味の生地に濃厚なクーベルチュールチョコチップを混ぜ合わせました♪

③チーズ

プレーン生地にナチュラルチーズをのせて焼き上げました♪

270円(税込291円)

9月7日(土)入荷

お名前

TEL:

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・休)

サイト <https://rendorf.com/>

食楽Sほ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



もちもち麺がたまらない!!レストランの味に負けません!!

極上生パスタ

福岡県産小麦100%使用の生パスタ。

麺が
違う!



全粒粉と小麦の配合だけでなく製法にもこだわったピザレボオリジナルのパスタ麺。

もちもちとした食感・小麦の香りが最大の特徴である、こだわり麺。

電子レンジ専用

9月10日(火)限定入荷

4種のチーズがたっぷり



①チーズボロネーゼ

濃厚なボロネーゼソースに4種のチーズがをたっぷりトッピング。ボロネーゼソースとチーズが濃厚に絡み合うコクの深いパスタです。しっかり混ぜてお召し上がりください

780円(税込842円)

渡り蟹
使用料

UP!!

②渡り蟹の贅沢トマトクリーム

渡り蟹の旨味とトマトの程よい酸味、生クリームのコクの絶妙なバランスがたまらない!!九州産の生クリームで仕上げた超がつくほどの逸品パスタ。

880円(税込950円)

彩り・味
コスパ◎

新定番



③パスタマルゲリータ

ピザレボの看板商品『極☆マルゲリータ』のように愛され続けるパスタを作りたい!!そんな想いで完成。イタリア産完熟トマトとモッツアレラチーズ・国産バジルをトッピングしたフレッシュな味わいのパスタ。

780円(税込842円)

バジル好きにたまらない

④芳醇ジェノベーゼ

～バジルに夢中～

バジル好きをうならせるしっかりバジル感。九州ブランド鶏『華味鳥』のささみとブロッコリーの食感が楽しく最後まで飽きが来ないジェノベーゼパスタ。

780円(税込842円)

お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月～土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

2024年9月16日(月)
14時30分頃焼き立て入荷

当店
人気No.1!

人気No.2

こぢみ
おススメ



店長 菅野康幸

Q 全粒粉と白い小麦粉って何が違うの?
A 白米と玄米の違いに似ています。製粉前の小麦は玄米とくりの茶色い粒々です。白い小麦粉は、この皮と皮と実の間にある胚芽とこわれ部分と除去しています。バイオコンプレは全粒粉を使用することによりこの部分に多く含まれる**食物繊維・各種ミネラル・ビタミン**を全てパンに取り込みました。しかし、皮の周辺には**農薬等化学物質**も残留しやすいといわれています。だからバイオコンプレでは**無農薬栽培のオーガニック小麦**を自家製粉した全粒粉の使用にこだわっています。

Q 卵アレルギーなのですが、卵不使用のパンはありますか?
A バイオコンプレのパンは全て卵不使用です。
 乳製品、砂糖(オースワグン)使用の有無もプライスカードにて告知しています。また、乳製品不使用のパンは「**ヴィーガン**」の方にもお召し上がり頂けます。

Q どうしてオーガニックの食べ物が高いの?
A 化学肥料等を使えないので生産者の**手間(人件費)がかかります**に加え、有機認定を受ける為には**年間10万円以上**の費用がかかります。小規模の農家さんでは**基準を満たさず**も、費用が**高額**な為に認定を取得せずに「**無農薬栽培**」で販売している方も多く、その結果需要に対して**流通量が少なく販売価格が高騰**しています。



***塩パン 280円**
(税込302円)
有機全粒粉30%のちぢみ生地にはバターがジュワッとして軽く温めてお召し上がり下さい!!
不動の1番人気です!!

***全粒粉の塩パン**
全粒粉100%パンじゃない小麦の甘みと香ばしさがおいしい!!

人気No.3

***オーガニックチョコの白パン 360円**
(税込388円)
有機全粒粉30%のふわふわ生地にはオーガニックチョコをたっぷり入れました!!
食べやすい人気のチョコパンです!!

***フルーツのカンパニユ 580円**
(税込626円)
フルコンブレの生地の中にオーガニックのクランベリー、オレンジ、3種のフルーツがたっぷり!!

***ノアレザン 580円**
(税込626円)
フルコンブレの生地の中にオーガニックのりんごとレズンをたっぷり入れました!!

***パンドミ 530円**
(税込572円)
有機全粒粉30%の柔らかな生地。有機乳とバターをたっぷり使用しオーガニックな甘い香り高い食パンです!!

***ビオバゲット 340円**
(税込367円)
フランス産有機小麦の甘さと自家製有機全粒粉の香ばしさをブレンドした、香り高く味も深いバゲットです!!

***全粒粉の食パン 550円**
(税込594円)
有機全粒粉100%で作った角型食パン。全粒粉の上品な香りを活かした、バターとオーガニックバターが入った、ふっくら食べやすい仕上がりです!!



***全粒粉のおまんぼ 340円**
パン屋さんの定番メニューを(税込367円)有機全粒粉100%で作りました!!中には減糖菓子豆の粒あんがたっぷり!!

***くるみ 300円**
(税込324円)
有機全粒粉100%のほんのり甘い生地の中に、オーガニックのくるみをたっぷり入れました!!

***トマトとチーズ 360円**
(税込388円)
有機全粒粉100%のフルコンブレの生地にはオーガニックのトマトと無添加チーズが相性バツン!!

***ガーリックチーズフランス 390円**
(税込421円)
プチサイズのバゲットに、有機にんにくをたっぷり自家製のガーリックバターと無添加チーズを挟みました!!

***オリーブとチーズ 360円**
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、オーガニックオリーブと無添加チーズを挟みました!!

***アルグレイ&レモン 340円**
(税込367円)
有機全粒粉30%の生地には香り高い有機アルグレイ茶葉とオーガニックレモンでさわやか!!

***ブルーベリーブレッド 350円**
(税込378円)
有機全粒粉30%の生地には、岩手県産無農薬ブルーベリージャムをたっぷり使用したふわふわのパン!!
形はかぼちゃパンと同じミニ食パン型です!!

***ダブルショコラ 390円**
(税込421円)
有機全粒粉100%に有機ココアパウダーを加えた生地の中に、2種類のオーガニックチョコレートを使用!!

***おーるるいず 390円**
(税込421円)
複数ご購入から断然予約がオススメです!!
当日のお取置きも可能!!
お電話でお持ちします!!

営業5時
おーるるいず
NATURAL FOODS SHOP Find your specialty

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

教えて!バイオコンプレ Q&A

バイオコンプレで
使用している
主な原材料

- ◎有機小麦**
北海道・北見産 秋場農園 さんの自然栽培小麦 <ハード系パンに使用>
カナダ産有機小麦 <食パン/小物パンに使用>
+他2種 計4種の有機小麦を使い分けています。
- ◎塩** 海の精 伊豆大島産
ミネラルたっぷりの塩味の中に旨さとコクが凝縮されています。
- ◎有機砂糖** ブラジル産
有機サトウキビからの精製工程において高度なる過をせず、ミネラル分をしっかりと残した「まろみ」のある甘さです。
- ◎有機牛乳** 国産
タカナシ乳業製の有機牛乳を使用。
- ◎酵母** 国産
あこ天然酵母で製造「石割製の酵母」
店長自身が以前、実際にあこ天然酵母の製造工房で働いた経験を活かしてパンの旨味を引き出します。
- ◎ナッツ&フルーツ類**
NOVAさんから仕入れた各種有機食材を厳選して使用。
- ◎あんこ**
低農薬栽培小豆を使用したあんこを信頼している製粉所から仕入れています。
- ◎バター** 国産/ノニージラト産
*有機該当ではありません
- ◎チーズ**
四ヶ葉乳業製の無添加チーズを使用。





完全放牧!!完全無添加!!すごいアイス

四季のカップソフト

牧場の牛達が子牛のために作った大切な牛乳を少しだけ、おすそ分けしてもらいました。添加物・保存料は一切使用せず、低温殺菌・ノンホモジナイズ仕上げの優しいアイスです。

牛舎のない牧場からの贈り物

自然放牧の牧場には牛舎はありません。夜満天の星空のもとで、花一面の春、暑い陽射しがちょっと厳しい夏、牛さんにとっても食欲の秋、雪降る冬、365日24時間牛たちは大自然の中で暮らしています。



「完全無添加」だから四季の味を楽しめます

保存料・香料・乳化剤・増粘剤・安定剤などの添加物は一切使用していません。そのため市販のアイスより若干固めてさっぱりとした味わいです。

「四季の味」があるアイスとは

- 春…やわらかい新芽や春の草花が芽吹きそれらを食べた牛乳の味わい優しくほんのり甘みのある牛乳になります
- 夏…強い陽射しの中で力強く青々と生える夏の草花を食べた牛乳は、黄色くクリーム色になり、味も奥深くなります。
- 秋…秋の草花や落ち葉、ススキなどを食べ、牛乳の味も落ち着いてきます。一年の中で一番バランスの良い時期かもしれません。
- 冬…草木がなくなると春夏秋冬の間に刈っておいた雑草を中心に与えます。食べる草の種類が少なくなるのでシンプルな味わいと香りが特徴です。



「本物の牛乳」低温殺菌・ノンホモジナイズ製法

牛乳の殺菌方法は温度と時間により「超高温殺菌」「高温殺菌」「低温殺菌」の3種類に分かれます。日本の牛乳の大半は「超高温殺菌(120℃2秒)」です。しかし高温殺菌すると牛乳本来の香りは失われコゲ臭がついてしまいます。

四季のカップソフトは63~68℃で30分以上加熱する「低温殺菌」をとり入れることによって、牛乳本来の味わいと香りをお楽しみいただけます。

四季のカップソフト

バニラ	368円 (税込397円)	個
いちご	468円 (税込505円)	個
チョコナッツ	468円 (税込505円)	個

9月17日(火)限定入荷♪

お名前

☎

食楽らぼ
おーるうえいず



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

清流で育てた食べる漢方 仁淀きくらげ



この機会にまだ食べてない方は最高の食感をご賞味ください



トキどあ!

仁淀川町の豊かな自然と愛情
たっぷりの管理で育んだキクラゲ
を、心を込めてお届けします。
仁淀川源流の清らかな水を使用してい
ます。マイナスイオンを含む美味しい
空気で満たされた仁淀川町の豊かな自
然環境は、きくらげに良い影響を与え、
また、標高750Mの厳しい環境で育つ
きくらげは、肉厚でプリプリとした食
感が特徴です。

きくらげをお世話する、1人1人の
情熱と愛情が仁淀川きくらげの
美味しさの秘訣です!

私たちは、仕事をする上で「健康」と
「笑顔」を大切にしています。そのこ
だわりから、高品質の高知県産きくら
げを作り上げています。1枚1枚に私た
ち生産者の想いが込められた「きくら
げ」を、必要として下さるお客様のも
とへお届けしています。



9月19日(木)限定入荷

★黒きくらげ

生黒きくらげの特有の肉厚でプリッぷり食感はこの王様そのもの!!
ミネラル分が多く血流改善効果や生活習慣病の予防にも…

★白きくらげ

生白きくらげの特有の肉厚で優しい食感はこの女王様!!
漢方では『不老長寿』の力があると珍重されてきました。お肌に潤いを与える
食材とも言われ滋養強壮にも…

各1パック(80g)

398円(税込429円)

～乾燥きくらげもあります～

★ホールタイプ

『大粒で厚みのある』生産者選りすぐりの品!!
約8倍に戻ります。



各1袋(13g)

398円
(税込429円)

★スライスタイプ

細切りだから戻し時間が早くて便利。
包丁いらずで簡単調理。



食楽5ぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【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

高知は土佐の国から 完全ワラ焼き鮭の龍馬タタキが やってきましたよ!!



タタキ職人がワラのみ一本一本焼き上げちゆうきに、
ワラの風味・香り・ほのかながあと断然ちゆうがよ!!
じかんとうまいき、まあいぱん食べとみませ!!

脂のほけ群ながせよ!



産地視察でわら焼き体験する店長♪
(ちょっとへっぴり腰)

龍馬タタキのこだわり



●秋の戻りかつお
脂の乗った秋の戻り鮭に
こだわりました。
全て1本釣りのトロ身です



●焼き色・焼き加減
身に火が入りすぎない様に
表面はパリッと焼き上げて
います



●完全わら焼き
ワラのみで焼く伝統製法香
ばしいワラの香りとタタキの
相性も抜群



●鮮度管理
焼き上げ後は、一気にマイナ
ス40℃まで急速冷凍し、ワラ
焼きの風味も真空パック



パンダ社長…燃えています…
いえ、かつおのたたきに挑戦中♪



伝統的なわらのみで焼きます。
何度も何度もわらを足して表面
を焼いていきます。
香りのよさは天下一品。



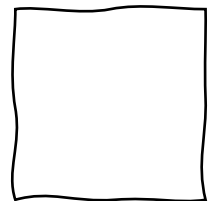
添付の塩で食べるのがおすすめ♪
トロツとしたなめらかな食感とわら焼
きの香ばしい香りがたまりません

1本釣り かつおたたき



人気商品なので
ご予約がおすすめ!

9月24日(火)
20本限定入荷
1,780円
(税込1,922円)



食楽5ほ
おーるうえいず

お名前

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



長崎五島列島

五島
ばらもん
揚げ



9月25日(水)限定入荷♪

五島の家々で伝承されてきた手作りのすり身揚げを、今に伝えるべく作り続ける浜口水産の看板商品です。鰯を主体にした黒。えそを主体にした白。澱粉や小麦粉などのつなぎは一切を使用せず魚肉100%、調味料は最小限に抑え、塩は長崎の海水塩、砂糖は三温糖を使用しました。

いずれも新鮮な魚の味とジューシーな口当たりをお楽しみください。

～ばらもんの由来～

ばらもんとは五島の方で「活発な元気のいいこと」をいいます。バラモン風という五島に古くから伝わる大風があり、鬼に立ち向かう武士の兜の後ろ姿が描かれ、羅生門の鬼退治の伝説を表し、勇壮で彩り鮮やかです。五島では男の子の初節句には祖父がバラモンを贈る習慣があり、その子の健やかな成長と立身出世を祈願します。



【旨味の黒】 鰯のすり身を主とした黒のばらもん揚げ

朝捕れの鰯を一匹ずつ手作業でその日のうちに処理し、五島で捕れたさびなご、かつお、季節の魚をブレンド。代々伝わるの専用の木型で一晩熟成させることにより一層濃い魚の旨味と力強い食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。



【上品な白】 えそのすり身を主とした白のばらもん揚げ

上品な白身魚に五島で捕れた季節の魚をブレンド。代々使われる専用の木型で一晩熟成させることで白身魚本来の上品な風味とぷりっとした食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。

五島ばらもん揚げ 各1枚 **230円**

(税込248円)

ばらもん あげ黒	枚
ばらもん あげ白	枚

お名前

様 ご連絡先



食楽5ほ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>
品川大井7-30-10 TEL : 03-5718-6361

超人気！予約必須

平田牧場  揚げたて!!

平田
牧場



メンチコロツケ・メンチカツ 店頭販売会開催

- メンチコロツケ…金華豚をたっぷり混ぜ込んだ『コロツケ』
- メンチカツ…三元豚の旨味を最大限に活かした『メンチ』

メンチコロツケ	168円 (税込181円)	揚げたて 個	冷凍 個
メンチカツ	198円 (税込213円)	揚げたて 個	冷凍 個

9/27
開催

希望時間



ご希望のお時間がございましたらお早めのご予約をおすすめします。
予約数がいっぱいになり次第締め切りとなりますので、ご希望のお時間
のご予約を承ることが出来ない場合もございますのでご了承ください。

お名前

様 ご連絡先

食楽5ぼ

おーるうぇいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



LINE@

友だち募集中。

商品の最新情報はもちろん、店内で開催される
イベント情報や毎月の「お買い物カレンダー」
お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック



生のブルーベリーより少量で、たくさんの栄養素を 丸ごと美味しく食べられるブルーベリーのサプリメント！

真空状態でフレッシュなまま濃縮加工。ビタミンなどの栄養素や風味もそのままに

<砂糖&添加物一切不使用>

目にやさしい 果実ブルーベリー

有機栽培ブルーベリー 100%を
ペースト状に2.5倍に濃縮



カナダ。ケベック州の広大な台地で育てられた
抗酸化栄養素アントシアニンを
たっぷり美味しく食べられる
オーガニック・ワイルドブルーベリー

野生種ブルーベリーの
甘酸っぱい美味しさを
存分にお楽しみ頂けます

ワイルドブルーベリーの栄養

ブルーベリーに豊富に含まれている、目の健康維持によいとされているポリフェノールのひとつ、アントシアニンは、栽培種であるカルチベイトと比べて、果皮だけでなく、果肉にもたっぷりと約40%多く含んでいます。また抗酸化力も約2倍で、ビタミンやミネラルに加えて食物繊維も豊富です。小さな果実でも、栄養価の高いスーパーフルーツなんです。



ワイルドブルーベリーを2.5倍に濃縮しただけで砂糖もペクチンも使っていないジャムなんて他にありませ〜ん。砂糖がなくても物足りないなんて事もないです。そのまま食べても、パンやヨーグルトや青スクリームにかけても、ブルーベリードリンクにしても、スムージーに入れてもいいですよ♡衝撃のジャムはコレ!!



オーガニック
ワイルドブルーベリー 145g

食楽らぼ

1,117円
(税込1,206円)

おーるらーいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

LINE@ 商品の最新情報はもちろん、店内で開催されるイベント情報や毎月の「お買い物カレンダー」友だち募集中。お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック



NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

栄養バランスよく、鉄分、カリウムを含んだ自然の恵み



砂漠レーズンが人気のわけ♡

砂漠レーズン

アメリカ・カリフォルニアの「モハベ砂漠」で栽培された赤ワインの原料にもなるぶどう🍇のことでモハベ・レーズンという名前がある。枝についたまま天日干しするので、一般的なレーズンと比べて大粒で肉厚なしつかりとした食感、ジューシーな味わいが特徴。生のぶどうと同じように人の手でひと房ごと収穫しています。

北米で最も乾燥した砂漠とあるので地図アプリで調べてみたら モハベ砂漠(笑)

大きすぎて画面一面が肌色の画面 少し奇妙な眺めが果てしなく広がり、ジョシュア ツリーとデスバレーで知られています。

広大な土地でおいしさや安心安全を追求して生産されているようです♪

カリフォルニア州、ユタ州、ネバダ州、アリゾナ州にまたがる国立保護区「モハベ砂漠」

完熟で糖度が高く、酸味もあり、果肉がジューシーで上品な味わいのレーズンです。ぜひ召し上がってみてください♪



枝についたまま天日干し



ワインの原料にも使用されるブドウを房のまま天日で乾燥させるため甘みが凝縮し、ワンランク上のレーズン。

砂漠レーズン

550円

個包装されて食べやすい 総内容量170g (約17袋)

(税込594円)

食楽5ぼ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



LINE@

商品の最新情報はもちろん、店内で開催されるイベント情報や毎月の「お買い物カレンダー」友だち募集中。お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック



NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



天然素材で勝負する!!高知の老舗鰹節店

森田鰹節



創業1948年!!鰹節好きの米屋の息子が始めた鰹節専門店

カツオの本場・高知県の中程に位置する高知市で、当時米屋の息子であった森田一彦さんは、ご飯のお供である鰹節の魅力にハマってしまい、削り節の専門店「森田削り節店」を立ち上げます。そこから、おいしい削り節を全国の食卓に届け続ける森田鰹節株式会社の歴史が始まりました。

原材料選びから袋詰めまで、おいしさのために全工程にこだわる

「うちでは削り節の原料になるうまい鰹節を仕入れるところから、お客さんに見てもらいやすいパッケージづくりまで、全部自社でやってます」。カツオの削り節は、だしの素として使ったりご飯やたこ焼きなどの上にトッピングしたりと、そのままの味を楽しむことが多い食材です。となると、鰹節のおいしさが肝心。鰹節の製造業者から仕入れる際には必ず味見をして、森田鰹節ブランドとしてふさわしいかを吟味します。鰹節は身に油が多いとうまくない、油が少なくうまみが多いかどうかを調べます。鰹節を削る工程では、きちんと鋭く研がれた刃で行うことで、削り節の風味を損なうことなく加工しています。また、削っているとしても細かい粉末が出てくるのですが、1本の鰹節のなかでもおいしくない部分が粉になりやすいとのことで、パッキングの際は雑味のもとになりやすい「粉が入らんように」注意を払っているのだとか。こうしたきめ細やかな心配りによって、粉っぽさがなく艶があり、見た目にもおいしそうな鰹節に仕上がるのです。



本枯節



そこら辺の鰹節と一緒にしないで
香り・旨味全然違います!!

鰹節を厳選して作った本枯節。鰹の表面にカビをつけつけたカビを再び落とし・再度カビ付ける作業とを天日干しを3回以上繰り返し、4~5ヶ月かけて仕上げた鰹節の最高級品です。



鰹本枯節

1袋(30g)

400円
(税込432円)

鰹本枯節パック

3g×8袋

500円
(税込540円)

このだしがあれば料亭の味!?

プレミアムだし名人

国産の選び抜かれた風味の良い熟成鰹本枯節に、魚体は小さいですが濃い目の味が出る高知県土佐清水産の宗田鰹、甘みのあるだしが良く出るあじ煮干、煮干特有の独特なだしが良く取れる片口いわし煮干に北海道産きざみ昆布を程よくブレンドする事により、上質の香りとコクと旨みを醸し出す事が出来る極上の無添加だしパックです。

10g×10袋 **700円** (税込756円)

だし名人 10g×12袋

スッキリただしが取れる鰹の荒節に、濃厚な旨みのあるだしが取れる宗田節、甘みのあるだしが良く出るあじ煮干、煮干特有の独特なだしが良く取れる片口いわし煮干にスッキリただしが出るさば節に北海道産のきざみ昆布を程良くブレンド。

500円 (税込540円)

煮干しパック 10g×12袋

うま味成分が多い片口いわし煮干、甘みのあるあじ煮干、香りコクのあるスッキリただしが出るさば節に北海道産の昆布をブレンドした無添加だしパック。

500円 (税込540円)



わずか流通10%未満 **本枯節**

地元高知ではメジカ節 **宗田節**

おーるういず

品川区大井7-30-10

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

TEL:03-5718-6361