

食楽らぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

おかげさまで 誕生 21 周年!

大森の皆さま
ありがとうございます♪



秋の大感謝祭

9/24(火)~9/28(土)



5日間のおすすめ
限定 40袋

9/24(火)

プロも絶賛!食べたら違いがわかります

昔の味たまご
6個入 税込410円の品

298円(税込321円)

茨城県産 有機JAS
ふしちゃんファーム

有機ロメインレタス (1玉)

150円(税込162円)

無塩せき!無添加ウイナーはこれ

平田牧場 (皮なし・ホーフ)

ウイナー各種

税込388円の品

298円(税込321円)

平田牧場 豚まん 冷凍

3個入 税込648円の品

398円(税込429円)

9/25(水)

当店人気NO1! 国産大豆使用

生しほり豆腐
300g 税込172円の品

130円(税込140円)

長野県産 のらくら農場
農業・化学肥料不使用

じゃがいも

160円(税込172円)

野沢菜・つばあん・かぼちゃ・おから
切干大根・きんぴら・信州きのこ

信州おやき 冷凍

各1個 税込237円の品

178円(税込192円)

秋川牧園 からあげ 冷凍

150g 税込637円の品

468円(税込505円)

9/26(木)

九州産小麦100%使用!! 冷凍

ルコラベーグル
プレーン・ココア・チーズ・ブルーベリー
五穀・レーズン・くるみ・エスプレッソ

各1個 税込216円の品

168円(税込181円)

子供が大好きなので安全なものを

秋川牧園 冷凍

チキンナゲット 200g 税込626円の品

498円(税込537円)

バターはやっぱりよつ葉でしょ!!

よつ葉バター (有塩)

150g 税込492円の品

398円(税込429円)

国産小麦の
全粒粉うどん 200g 税込321円の品

158円(税込170円)

9/27(金)

金華豚と三元豚の黄金ブレンド♥

平牧特製生餃子 冷凍

12個入 税込540円の品

398円(税込429円)

茨城県産 有機JAS
ふしちゃんファーム

有機小松菜 (1束)

150円(税込162円)

瑞穂牛の美味しさを知って下さい

瑞穂牛ひき肉 200g 税込1036円の品

冷凍

818円(税込883円)

東京蒲田守半 きずのり 8枚 税込540円の品

400円(税込432円)

9/28(土)

アツアツをほおばる幸せ〜♥

平牧特製焼売 冷凍

8個入 税込594円の品

438円(税込473円)

おからもそのまま使って作りました

大豆そのまま豆腐 120g×2個 税込410円の品

308円(税込332円)

みんな大好きチキンライスが登場!!

秋川牧園 冷凍

チキンライス 450g 税込734円の品

578円(税込624円)

ライトツナフレーク オイル漬け 80g 税込302円の品

218円(税込235円)

数量限定ですので
お早め〜



特売品は数量制限させていただいている商品もございます。店頭にてお確かめください

食楽らぽ
おーるらーいず
NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

東京都品川区大井7-30-10
TEL: 03-5718-6361
FAX: 03-5718-6773
ID検索からも登録できます
@kqc8054b

営業時間/AM10:00~PM6:00(月~土)
AM11:00~PM6:00(日・祝祭日)

1 及び 2 の地点には線路をこえるための歩道があります。南側からお越しの際は便利な歩道です。

【火曜・金曜配送サービス】
お買い上げ5400円(税込)以上で
無料でご自宅までお届けいたします。
重い荷物など持たずに済みます。
またお電話でも受付しておりますので
お気軽にどうぞ。
配送エリア:大田区・品川区全域
港区・目黒区一部
配送時間等詳しくはスタッフまで

※チラシ掲載以外にもお買い得品をたくさんご用意してお待ちしております。天候等の影響により商品の規格・産地が変更の場合があります。※商品は多数ご用意しておりますが万一が売り切れの際はご容赦ください。なお9月29日(日)は臨時休業とさせていただきます。



おかげさまで 誕生 **21** 周年!

秋の感謝祭 全品10%引き

21
ANNIVERSARY

セール品・限定品を除く・一部除外品有 (お米・お酒は5%引き)

27日(金)限定

金華豚のメンチカツ入り美味しいコロックと金華豚メンチカツを店頭で揚げたて販売いたします。大人気のためご予約も承ります★

平田牧場 \揚げたて/
金華豚メンチコロック **168円**
(税込181円)
金華豚キャベツメンチ **198円**
(税込213円)



24日(火)入荷

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
たっぷり野菜を使った人気のドレッシング♪
野菜を野菜で食べるコンセプトで誕生した話題の商品
人参・しょうが・ごまとごぼう 各300ml 各 **500円**
ピーツとたまねぎ・焼たまねぎの5種 (税込540円)

28(土)限定

平田牧場 \揚げたて/
はるまき **150円**
(税込162円)
三元豚串カツ **200円**
(税込216円)



塩のみで漬けました
うめぼし **248円**
(税込267円)
100g 税込324円の品



限定30個

シロモニー
有機スパゲッティ
(セミインテグラール)
500g 税込517円の品
328円
(税込354円)

限定30個

りんごしぼり
長野産のりんごの
ストレートジュース
190g 税込205円の品
3本 398円
(税込429円)

限定15セット

25日(水)入荷

大源 味噌

大阪日本橋に店舗を構える大源味噌。ミシュランの三ツ星シェフにも愛されるお味噌です。特に関東ではなじみが薄いですが白味噌は絶品!!コクがあって甘すぎない大源味噌の『白富士』味噌はぜひお試しください。また『天恵こうじ味噌』『塩麹』『醤油麹』も入荷します♪

お味噌の
心豊かな一皿!!
世界が認めた味噌!!
白富士(白味噌) 300g **370円**(税込939円)

24日(火)入荷

北海道産直
ブロッコリー **268円**
(税込289円)
農業・化学肥料・5割減



限定30個

秋川牧園
若鶏もも肉 **450円**
(税込486円)
200g 冷凍



限定30個

NEW 平田牧場
ハンバーグ **388円**
(税込419円)
トマト・和風・デミ 各180g
税込各486円の品 冷蔵



24日(火)入荷

試食会開催

そのまんまおこめパン

原材料はたったの5つ!!
こだわり抜いた究極のお米パン!!
こしひかり・山田錦・玄米の3種
1斤 **840円**(税込907円)

※写真は1本です
①米…厳選された阿波市産特別栽培米コシヒカリ100%
②油…米ぬかに含まれるオリザノールがたっぷりTSUNO食品の国産こめ油
③砂糖…北海道甜菜糖・阿波市産和三盆糖
④塩…海水を汲み上げ昔ながらの平釜製法で作る天然塩阿波乃塩
⑤酵母…もちもち感と甘さが際立つ白神こだま天然酵母



26日(木)入荷

手づくりどら焼き み乃が

最後の一口まで幸せ~でまた食べたい!!そんなおいしいどら焼きを作りたい!!それを形にしました。素材にこだわり、食べる方を思い浮かべ、そんな想いの手づくりどら焼きが限定入荷します。

全14種の味 各 **270円**(税込291円)



飲み続けるほど体の内側から「すっきりキレイ」

サラダ フローラ

色々な酵素をためたけれど…
最後この酵素にたどり着きました!!
こんなうれしいお声を多数いただいております♪

世界のセレブが実践しているクシマクロビオティック!
トムクルーズ・マドンナ・クリントン元米大統領など…
手軽にマクロビオティックの扉を開けてみませんか?

- ☑もっと手軽にダイエットしたい
- ☑効率的に栄養補給をしたい
- ☑美容にいい自然食品がほしい
- ☑身体の中からキレイになりたい
- ☑もっと健康になりたい

10g×10本
税込1890円の品
1,000円
(税込1,080円)



週に1度は菌活しよう!

乳酸菌博士がつくつた

東京ナノ NEW 酸菌

市販のヨーグルトの
80 個分の
乳酸菌

2ミクロン以下のナノ型乳酸菌なので、腸からの吸収が格段にアップ!
『生きた乳酸菌』と『死んだ乳酸菌』を配合することにより効果アップ
ヨーグルトを作る事ができる優良菌です☆

こんな症状にお悩みの方に

- ◆お腹の調子の改善◆美肌◆カルシウム不足
- ◆ビタミン不足◆便秘◆自分の免疫を高める

大特価 1,200円
5包 税込2300円の品 (税込1,296円)



京都のすぐき漬けより誕生した
豆乳ヨーグルト専用の植物乳酸菌
『東京ナノNEW酸菌』
もございます。

5包 税込2300円の品
1,200円(税込1,296円)



身体の内側から若く美しく健康に

華舞 食べるコラーゲン

コラーゲンの老舗ブランド『華舞』100%ピュア原料。
毎日の牛乳や野菜ジュース、味噌汁、コーヒー等に混
ぜてください。コラーゲンは美容で有名ですが、骨や
関節の栄養にも最適です。

120g
税込1620円の品
1,100円
(税込1,188円)

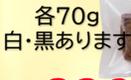


25日(水)入荷

五島列島から無添加さつまあげ入荷

ばらもん揚げ

各70g
白・黒あります
各 **230円**(税込248円)



27日(金)入荷

肉厚で茎はシャキシャキ!!
香り抜群の秋の味覚を山形から産直

最上まいたけ

1株約500g
1,200円(税込1296円)



28日(土)入荷

国産流通1%以下!超希少

Tottori Popcom
鳥取 無添加ポップコーン

ミルク・いちごミルク・抹茶ミルク
豆乳黒ごま・ミルクコービー
ほうじ茶ミルクの6種
各40g
各 **750円**(税込810円)



新しいお米の形

阿波のめぐみ

そのまんまお米ぱん



米粉ではなく
お米から直接作る特別製法で
従来のお米パンとは
全く異なる次元のおいしさ

原材料はたったの5つ!! こだわり抜いた究極のお米ぱん



- ①米…厳選された阿波市産特別栽培米コシヒカリ100%
- ②油…米ぬかに含まれるオリザノールがたっぷりTSUNO食品の国産こめ油
- ③砂糖…北海道甜菜糖・阿波市産和三盆糖
- ④塩…海水を汲み上げ昔ながらの平釜製法で作る天然塩阿波乃塩
- ⑤酵母…もちもち感と甘さが際立つ白神こだま天然酵母

今年2月の展示会でお会いした柏木社長。米粉パンにかける想いがめちゃくちゃ伝わりました。ぜひ一度試食したいです!!とお願いしたらなんと息子さんの柏木専務が飛行機に乗ってはるばる徳島から会いに来てくださいました。大手のスーパーでなくうちと取引したい!!とおっしゃってください、その日のうちに企画を立てちゃいました。素材にこだわり製法にこだわり、お客様に良い物をお届けしたいという強い想いをおもちのお二人が作る究極の米パンは素材の味を最大限に引き出したとっても美味しい米パンです。ぜひ皆様もお試ください。初回入荷の5/21には店頭で試食会も開催します(^^♪



ご予約承ります

そのまんまお米パン **こしひかり**

個

お米のもつ栄養素や風味もそのままにパンにしました

そのまんまお米パン **玄米**

個

より栄養価の高い玄米を使用したお米ぱん

そのまんまお米パン **山田錦**

個

食感をより小麦に近づけた山田錦使用の米粉パン



冷凍



各1斤

賞味期限45日



頑固一徹柏木社長 やる気溢れる柏木専務

840円

(税込907円)

9月24日(火)入荷 店頭にて試食会開催

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-





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

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で一本一本焼き上げちゃうきた。
ワラの風味・香り・ほろのがあと断然ちがうがよ!!
じわんじわんまいき。まあいぱん食べとみませ!!

脂のほろ群がぜよ!



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。



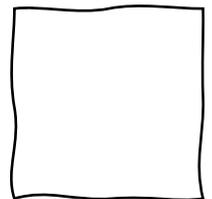
添付の塩で食べるのがおすすめ♪
トロツとしたなめらかな食感とわら焼
きの香ばしい香りがたまりません

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

世界が認めた味噌!!

大源 日本橋 大源 味噌

創業文政六年



創業1823年の伝統の味

お味噌の
心豊かな一割り



ミシュランで三ツ星 取得シェフも愛用!!

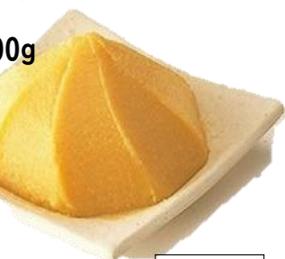
大阪の日本橋でお味噌一筋200年の老舗中の老舗『大源味噌』。日本橋駅(につぼんばしと読みます)からまっすぐ徒歩3分のところにある素敵な店構えのお店です。ドアを開け店内に入るとまるでおしゃれなカフェのよう♪大きなショーウィンドウの中はジェラードがならんでいるように見えますが全てお味噌☆全部で16種類もありどれにしようか迷ってしまいます(>_<)

関東の方にはなじみが薄い白味噌ですが大源味噌の白味噌はとってもおすすめ!

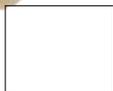
関東で販売されている白味噌は甘みがべったりしているものばかりなので、コクがあり甘すぎない白富士(白味噌)のおいしさにはびっくり!もうこれはうちで扱わなくては~と3ヶ月。ねばってねばって口説き落としで取り扱いをさせていただき早7年。基本関東ではネット通販以外では買えない逸品です。年に数回のお取り寄せとなりますので、この機会にぜひお召し上がりください!

①白富士(白味噌) 300g

十白味噌が苦手!!関東に美味しい白味噌がない!そんなあなたにはコレ!びっくりするほどなめらかで、甘すぎずコクがある!!こんな白味噌他になし!店長一押しのお味噌。



870円(税込939円)



②天恵こうじ(赤味噌) 300g

減農薬の特別栽培米コシヒカリと国産白目大豆を原料に、芳醇な味と香りに仕上げた風味豊かなこうじ味噌です。大源味噌人気No2の味噌はコレ!関東のお味噌汁ならこれ!?



780円(税込842円)



③塩麴 200g

つぶつぶがちょっと残っていて大切に作られたという感じがとつてもわかる塩麴。アミノ酸が豊富でお肉やお魚につけると美味しさを引き出してくれます。美肌や整腸作用もあります



500円(税込540円)



④醤油麴 200g

醤油麴はどうやって使うの?実は私もでした。どうやって使えばよいの?と思っていたのでまずはきゅうりでも和えてみるかと!と試したら美味しい~♪やっこにのせても美味しい~♪スーパー発酵調味料です。



600円(税込648円)



とにかく白味噌が美味しい♥他の白味噌はもう使えません!! 雑煮にぬたに酢味噌にetc...もし白味噌が残っちゃって困るなんて時には合わせ味噌で味噌汁にしてください。口当たりが本当にやわらかくなりものすごく美味しい味噌汁になりますよ♪

9月25日(水)限定数量入荷!

お名前

☎

大源味噌は多数のメディアでも紹介されています。

食楽5ぽ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

大好きなものを気兼ねなく食べられることは、とても幸せなことだと思うのです

手づくりどら焼き工房

どら焼き み乃か

『み乃か』は『身乃菓』

「身」は心と体を分かつことのできないものとして、一人一人の総体を表す意味を持ちます。この聡明な概念をたった一字で表わし、受け継いできた古来日本人を誇らしく思うのです。「身のための菓子になれば」との想いから、平成27年1月「み乃か」が誕生しました。

以来、豆は粒、こし、白餡はもとより、野菜や果物の餡も市販品やパウダーではなく、農家さんが手塩にかけた素材から手作りしています。素材の自然な個性を大切にすることは、人と人との温かいつながりに似ているようで、あなた様のお寛ぎのお供になりますように…

材料のこだわり

安心・安全と日本の農業を応援するため、厳選し国産原材料にこだわっています。

小豆、大納言小豆、大手亡豆：北海道
小麦粉：北海道 蜂蜜：福岡県
甜菜糖：北海道 キビ糖：鹿児島 & 沖縄
卵：神奈川県 (PHP & 非遺伝子組換え飼料)

① 十勝大納言粒あん

十勝産の大納言の風味をじっくり引き出した味わい深い粒あん♪



② 濃厚ピーナッツあんどら

低糖の自家製白餡にレンドルフのピーナツペーストを合わせた濃厚でなめらかなピーナツ餡。あまりの美味しさに店長が『美味しい〜♪』と叫んだ逸品。一押しどらやき☆



③ 猿島緑茶あんどら

江戸時代から続くお茶『猿島茶』の濃厚な味と香りを楽しめるどら焼き★



④ 高カカオショコラあん

エクアドル産のチョコと餡の風味が絶妙!と大好評。高カカオと全粒餡のチョコ



⑤ 木苺あんどら

自家菜園の木苺を、十勝産大手亡の白あんにたっぷり合わせました。粗く刻んだ高カカオチョコレートをトッピング。



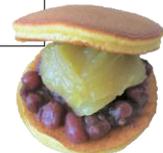
⑥ 珈琲餡どら焼き

丁寧仕込んだ十勝産大手亡豆の白餡にコーヒー(ブラジルNo.2)を合わせ、トルコ産無添加ドライ白いちじくをトッピング。



⑦ いきなりドラやき

さつま芋のお団子と大納言粒餡を挟んだどら焼き。熊本の郷土菓子『いきなり団子』をモチーフにしたどら焼きです。



⑧ 黒ごまあん

有機栽培の黒ゴマのペーストが十勝産小豆の濃し餡にたっぷり入った黒ゴマ餡を猿島緑茶生地にはさみました

⑨ 柚子餡どらやき

こんなおいしい柚子餡は食べたことない!!と評判! 苦みを抑えた爽やかな柚子餡

⑩ 焼き芋あんどら

低温オーブンで3時間焼いたさつまいもを裏ごして練り上げたさつまいも好きにはたまらないどらやき

⑪ 猿島緑茶生地大納言

猿島茶の香り豊かな生地に甘さ控えめ大納言がよくあいます

⑫ 鬼クルミ餡どら

和クルミにほのかにラム酒の香る大納言餡をトッピング。超おすすめ

⑬ 酒粕こし餡どら

十勝小豆の自家製こし餡に、古河の地酒「御慶事」の酒粕と生姜のすりおろしを加えて、風味豊かな珍しいこし餡。

⑭ おさつシナモンりんご餡

大人気の焼き芋餡に、きび糖蜜でさつ煮た紅玉りんごをトッピング。相性の良いシナモンでさらに心地よく。

9月26日(木)入荷

各270円(税込291円)

お名前

☎

食楽らぼ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL : 03-5718-6361

うまい!

9月27日限定入荷につきご予約承り中

最上まいたけ

舞茸は深山のミズナラなどの枯株に極めて稀に発生するために、大変に珍重されてきました。ここ山形は舞茸の本場で、大きいもので20~30cmにもなり、見つけた人は舞い上がって喜ぶことから「舞茸」と名が付いたと言われています。高い香りとおくのある味、歯触りの良さは、マツタケと並び「きのこの王様」として高く評価される最上の舞茸が限定で入荷します。

おいしいだけじゃない！
抗ガン作用や免疫力アップにも期待されています。

骨の形成を助ける
「ビタミンD」の含有量がトップクラスです。
皮膚や髪を健やかに保つ
「ビタミンB2」も豊富です。

1株 約500g



株

1,200円 (税込1296円)



椎茸山形県
きのこ品評会
最優秀賞
農林水産大臣賞
の数々栄誉授賞
舞茸の部でも
過去最優秀賞に
輝いたモノです。

お名前

☎



香り

ここがおすすめ⇒美味しいだけでなく！
最上まいたけのきのこは、そのすべてが自社工場での生産です。培地にはブナ・ナラのオガクズや大豆由来の原料などを使用しており、農薬は一切使用していません。また、きのこはデリケートな生き物です。わずかな汚れでも雑菌が繁殖する原因となるので、徹底した衛生管理を実施しております。

食楽5ほ
おーるうぇいず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

瑞穂牛は口どけのよいさっぱりした脂!!



瑞穂牛は口どけのよい脂でしつこくなくさっぱりとした味わいが特徴です。『黒毛和牛の脂が重くて苦手』という方にも美味しくいただける自信があります。むしろ『黒毛和牛の脂が苦手』という方はだまされたと思って食べてみてください。苦手な方も好きな方もぜひ一度お召し上がりください。



瑞穂牛は生まれた時から牛肉として出荷するまで飼育する『一貫生産』を行っています。餌には玄米を使用しています。餌に玄米を使用することによってくちどけのよい脂になって、しつこくなくさっぱりした味わいの脂になります。その他飼料も非遺伝子組み換えのものを使用しています★

9月27日(金)限定入荷♪

商品		内容量	価格	注文数
瑞穂牛ヒレスステーキ(2枚)	冷凍	110 g	2,225円(2,403円)	個
瑞穂牛サーロインステーキ	冷蔵	170 g	2,690円(2,905円)	個
瑞穂牛ももスライス	冷蔵	180 g	1,582円(1,708円)	個
瑞穂牛ローススライス	冷蔵	180 g	2,690円(2,905円)	個
瑞穂牛特選カルビ焼肉	冷蔵	180 g	1,912円(2,064円)	個
瑞穂牛角切り	冷蔵	180 g	1,340円(1,447円)	個
瑞穂牛切り落とし	冷蔵	180 g	1,332円(1,438円)	個
瑞穂牛ひき肉 お試し価格	冷凍	200 g	828円(894円)	個
瑞穂牛・豚合挽肉	冷凍	200 g	887円(957円)	個



清潔なおがくずの上で
気持ちよく寝ています🐮



えさと成長に必要な栄養素を
とれる工夫がしてあります🐮

脂があっさりしていて、しっかり牛の味が濃く
とってもおいしい安心な牛肉です★

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



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-

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



特別企画

28日（土）限定

NEW店頭販売会開催



1本150円

(税込162円)



1本200円

(税込216円)



- 平田牧場春巻…金華豚・三元豚と国産野菜で作った『特製春巻』
- 平牧三元豚串カツ…三元豚とたまねぎの『串カツ』

限定数につきご予約おススメ

平牧特製春巻	150円 (税込162円)	個	個
三元豚串カツ	200円 (税込216円)	個	個

お名前

様 ご連絡先

食楽らぼ

おーるうぇいず

OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE

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



流通量1%以下!!超希少国産ポップコーン!!



鳥取 無添加ポップコーン

Tottori Popcom

新潟佐渡島産のポップコーンに鳥取産のおいしいをぎゅっと閉じ込めました。
秘伝のオリジナルレシピで丁寧に手作業で作っています。



お砂糖は奄美諸島産のミネラル豊富な未精製糖。
化学薬品を使わない方法で精製された有機ココナッツオイル。



保存料や着色料など添加物は不使用。素材の味と色をそのまま活かしています。

希少な国産とうもろこし：新潟佐渡島産とうもろこし使用
素材の良さを活かす：厳選した原材料の良さを最大限に引き出すため無添加で作りました

1回で混ぜられるのは20袋分：新秘伝のオリジナル製法で、新感覚・新食感を実現。

門外不出のレシピ：2~3日かけてしっかり乾燥させて手作業で固い粒や皮取り除くので大量生産は出来ません。



9月28日(土)入荷

①贅沢ミルク

岸田牧場の牛乳・大山乳業の
大山バター使用



②いちごミルク味

鳥取県琴浦町産とっておき苺・
岸田牧場の牛乳・大山乳業の
バター使用



③抹茶ミルク味

米子市長田茶店の茶葉
・岸田牧場の牛乳・大山乳業
のバター使用



④豆乳黒ごま味

大山豪円湯院の豪円豆乳・
国産有機黒ごま使用



⑤ミルクコーヒー味

岸田牧場ぼ牛乳・大山牧場バ
ターにコーヒーを加え苦みと香り
が楽しめます



⑥ほうじ茶ミルク味

米子市長田茶店の茶葉・
岸田牧場の牛乳・大山乳業の
バター使用



各40g

各750円(税込810円)

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



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・休)
サイト <https://rendorf.com/>

いろいろな酵素を試したけれど... やっと! やっと!

この酵素にたどり着きました!!



...その不調、『酵素不足』かもしれません!!

高カロリーや高脂肪に偏っている食事や、野菜不足、食べ過ぎなど、栄養バランスが崩れた食生活が続くと、腸内の悪玉菌が増えて、腸内環境が悪化。有害物質や老廃物などが排出されにくくなり、体調不良の原因になってしまいます。腸内環境が良く、善玉菌が活性化していると不要物の排出もスムーズで、必要な栄養もめぐりやすくなるため、体調も良好に。善玉菌の活性化には、発酵食品を積極的に摂ることをおすすめします。日本の伝統食でもある味噌、醤油。納豆、漬け物といった発酵食品は、善玉菌の働きを高めて、腸内環境を改善、きれいな腸に整えてくれます。

こんなお悩みありませんか?

- ✓ 手軽にダイエットがしたい
- ✓ 効率的に栄養補給をしたい
- ✓ 美容にいい自然食品が欲しい
- ✓ 身体の中からキレイになりたい



☹️ 体内酵素が不足すると... ☺️ 体内酵素が元気だと...



お酒やタバコ、大食、食品添加物を多く含んだ食品の摂取、ストレスの多い生活環境が体内酵素を大量に消費する生活習慣です。



おいしく飲んで、すっきり! 調子がいい!



酵素の種類と働き

消化酵素

・食べ物を体内で吸収・分解します

代謝酵素

- ・栄養素をとり、身体の新細胞を作り出す
- ・エネルギーを作り、呼吸・運動など生命活動を行います
- ・体温、血圧、ホルモン分泌などを調整します

さらに 老化予防、免疫アップ、自然治癒力アップ、解毒などの働きも!!

Mフローラ

10g×90本入 通常15,120円(税込)

10本

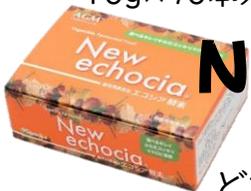
1,000円 (税込1,080円)

NEWエコシアも同時開催

10g×90本入 通常16,200円(税込)

10本 1,200円(税込1,296円)

どちらも各お一人様5袋迄 9月24日(火)~9月28日(土)迄



1日5gのコラーゲン習慣がおすすめ!

成人女性の食事から摂取しているコラーゲンは平均1.9g/日
3~5g程度をサプリメントでとりましょう!!



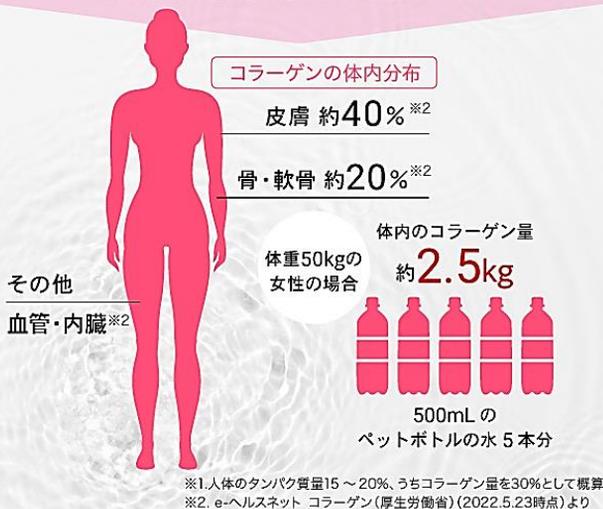
華舞の食べるコラーゲン

高カロロングセラーの「華舞の食べるコラーゲン」
発売以来20年以上!コラーゲンのパイオニア商品です。
美容や健康の為にもお試しください。

コラーゲンとは:人の体は、水分の次にたんぱく質が多くあります。たんぱく質は数万種類あると言われてますが、その中一番多いのが総たんぱくの15%を締めるコラーゲンです。コラーゲンは、細胞と細胞の間や、骨であればカルシウムとの間に存在して、それぞれを接着する役割をもっています。その大切なコラーゲンも、20代中盤より減ってきます。50代になると約20代の70%も減ってしまいます。毎日の食事と共に補っていきましょう。

皮膚や骨・軟骨に存在するコラーゲン

コラーゲンは人体を構成している大切なタンパク質
人の体の中のおよそ5%がコラーゲン※1です。



20歳をピークに減少していくコラーゲン

20歳から年齢を重ねるごとに
肌のコラーゲンの量は
約1%の割合で徐々に
減少していきます。



※Shuster et al, Br J Dermatology, 1975,93, 639 のデータより

国産豚皮のみを使用して国内の工場では精製しています。純粋な低分子コラーゲンペプチドで、特にくせにもおいもないので、毎日の珈琲や野菜ジュース、豆乳、お味噌汁、温かいものでも冷たいものでもよく溶けます。

召し上がり方

3~5g(ティースプーン3~5杯)を普段の食事に混ぜてお召し上がりください。においやクセが少ないので食品の味を邪魔しません。



食べるコラーゲン

120g 通常1,620円(税込)の品

1,100円
(税込1,188円)

お一人様5袋迄

9月24日(火)~9月28日(土)迄

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



豆乳から作る手作りヨーグルト始めませんか？

東京NEW 酸菌



豆乳をそのまま飲むより、種菌タイプの乳酸菌を加えて発酵させた「豆乳ヨーグルト」にしませんか？豆乳の栄養素に乳酸菌がプラスされるだけでなく、酸味がおさえられた柔らかい風味で毎日食べたくなる、まろやかなおいしさの豆乳ヨーグルトが楽しめます。



豆乳にヨーグルト種菌（乳酸菌）を入れて寝かすだけ。特別な機械など不要です！お好きな豆乳を選んでオリジナルな植物性のベジヨーグルトでヘルシーに！



①菌を混ぜて



②置いて



③冷して盛り付け

『東京NEW酸菌ベジ』は動物性由来ではなく京都上加茂伝統の漬物「すぐき漬」由来の乳酸菌を使用しています。この乳酸菌は一般の菌(ビフィズス菌など)より菌の大きさが3分の1程度なので、腸で働くのではなく腸で吸収されて働く事に着目して開発された乳酸菌です。東京NEW酸菌ベジで作ったヨーグルトは市販のヨーグルトと比べ乳酸菌量が約30倍。

口あたりもよくまろやかで酸味がやわらかにできるのも特徴です。乳成分を含まない為、乳製品が苦手な方、ヴィーガンの方にも喜んでお召し上がりいただいております。

京都の漬物から豆乳と相性の良い植物性の乳酸菌を発見しました

京都の上賀茂に昔から伝わる「すぐき漬け」があります。乳酸菌発酵により味わい深い酸味があり、多くのファンがおり、またお土産としても人気があります。その「すぐき漬け」生産農家にご協力いただき様々な乳酸菌を調査したところ、ラクトバチルスプラントラムKS-1株を発見しました。また豆乳に混ぜることで大変おいしい「豆乳ヨーグルト」ができることもわかりました。

東京NEW 酸菌

2g×5包入 通常2300円(税込)

1,200円

(税込1,296円)

大特価

お一人様5袋迄

9月24日(火)~9月28日(土)迄



食楽5ほ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

腸活におすすめ♪ 甘くない純なオリゴ



1,600円

(税込1728円)

afew
新発売!!

粉末タイプ

「おなら」に注意 😊

酪酸菌 + ビフィズス菌

を増やして腸内環境を整える

水溶性食物繊維 フラクトオリゴ糖 配合

・「長沢オリゴ」は水溶性食物繊維(フラクトオリゴ糖とガラクトオリゴ糖)を99%以上含み、糖質は1%以下です。
・成分である2つのオリゴ糖は日本企業が製造、農薬・重金属などの不純物が含まれないことを確認しています。

長沢オリゴのご使用方法



1日の目安
摂取量 約10g

温かい飲み物に加えるが、
冷たい食べ物には振りかけて
お召し上がりください。

いま、話題です
メディア紹介・関連書籍も!



【ベストセラー】「コロナに殺されないたった1つの方法—最大の機生物。」
【ベストセラー】「花粉症は1日で治る」を世界一わかりやすく薬的に。

Youtube【本要約チャンネル】