



『食楽らぼおーるうえいず』では地産外消プロジェクトと題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♪



食楽らぽ
おーるうえいず
秋の
収穫祭
10/28(月)順次
Start

低温熟成 **インカのめざめ**

北海道十勝産の「インカのめざめ」を収穫してから半年以上低温熟成させてからカットし、蒸して急速冷凍しました。糖度は収穫時のなんと3倍!!ホクホクの食感、さつまいものような甘み。電子レンジで加熱してそのままはもちろん、料理の付け合わせやフライポテ、お弁当などにどうぞ。

500g

600円
(税込648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ぎにしました。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)

葡萄じゅーす 500ml

信州の『五ーわいん』のブランドで有名な農園より、その名の通り、しぼったままを瓶詰めした天然果汁100%の葡萄ジュースです。

980円 (税込1058円)

完熟ドライりんご

千曲市近隣で獲れた完熟のりんごを乾燥させて作りました。ソフトタイプのサクサクしっとりした林檎の食感がたまりません。

50g **430円** (税込464円)

おいしさには『歴史』があります

レンジで蒸し牡蠣 **殻付鍛え牡蠣**

潮流が非常に速い広島県「奈佐美瀬戸」で育てられた寺本水産の鍛え牡蠣。濃厚なうまみを持った栄養を溜め込んだ春牡蠣だけを使用し、島内で急速冷凍しているので新鮮なまま旬の味わいが楽しめます。レンジで簡単調理で食べ頃に蒸しあがった牡蠣は鍛え牡蠣の強いうまみがさらに際立ちます。大粒で肉厚、濃厚な旨味とまろやかさが存分に味わえる最盛期の牡蠣を1年中お楽しみいただけます。

1,300円 (税込1404円) **NEW**

殻付3個入



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。

五島ミニうどん

レンジで4分



内袋のまま、レンジで温めるだけ!

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

798円
(税込861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

お鍋で3分

550円
(税込594円)

冷凍五島手延べうどん七橋

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『七橋』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♫にオススメ!

60g × 6食入

780円 (税込842円)

唯一無二!!国産自家採取のマスタード

桐島畑 国産粒マスタード

無農薬で育てたカラシナの種を自家採種したマスタードシードを、村山造酢の千島酢、山塩小倍(高知)の天日塩、鹿児島県産の粗糖で漬けた純国産マスタードです。熟成したマスタードシードを使用し、食感と味にこだわってつくりました。

NEW

80g
1,000円
(税込1080円)



とろいわし水煮

最盛期の旬時期、銚子港で水揚げされる良質なマイワシだけを厳選。プロの目利きで買付けた新鮮なマイワシを塩と米酢(約1%づつ)だけで骨まで柔らかく煮込み



NEW 150g **460円** (税込496円)

にんにくペースト



熊本県阿蘇小国町の広大な自社農園で栽培した無農薬のにんにくを贅沢にペーストにしました。

70g **620円** (税込669円)

秋川牧園親子丼の具

秋川牧園の鶏むね肉と卵で作ったこだわりの親子丼の素。とろとした卵が合います。袋ごと温めて、ご飯にかけてどうぞ。



180g **550円** (税込594円)

秋川牧園鶏だし塩鍋セット

秋川牧園若鶏のもも肉切り身、生タイプの鶏つみれ、濃縮タイプの鍋スープが入った鍋セットです。塩味スープはぜんぶ飲み干してしまいたくなるような美味しさ。♫はたまごを落としてうどんがおすすです。



つくね200g・鶏肉150g
鶏だしスープ150g
1,400円 (税込1512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

各12本限定数入荷!

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。

1,100円 (税込1,188円)



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/>
品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



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。つるんとなめらか、みそ汁、鍋物、すき焼き、卵とじ、酢の物などに使えます。

265円 (税込286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288円 (税込311円)

キャラメルザックル

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 498円 (税込537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『フレド』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)

毎日食べたい湯田ヨーグルト

岩手県産で非遺伝子組み換えの飼料や牧草を与えて育てた生乳100%使用した、酸味を抑えたまろやかなヨーグルト。



400g 350円 (税込378円)

食事と飲みたいヨーグルト

さっぱりした後味、サラッとした軽さが食事と良く合います。

500ml 250円 (税込270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)

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、じっくりと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 675円 (税込729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)

純米きもと秋とんぼ

日本でも珍しい『栽培醸造蔵』米作りから醸造迄一貫して行っています。無農薬で育てた酒米『雄町』を使用した秋とんぼは栗やアーモンドの様なふくよかな香り、力強くボリューム感のある口当たり、存在感のある旨味。さんまや鴨肉、かつおのたたきなどの赤身の魚やお肉によく合います。冷酒が常温、50度くらいに温めるのがおすすめです。



720ml 2400円 (税込2640円)

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)



無茶々園冷凍みかん

美味しい温州みかんを-40℃で急速冷凍しました。半解凍でシャーベットの様に食べるのがおすすめです。

500g 480円 (税込518円)

『食楽らばおーるうえいず』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)の良いものを都ていただきます♪

おーるうえいず 秋の収穫祭

10/28(月)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ください!



3尾 780円 (税込842円)

国産ゆうきトマトジュース ゆうきくん

北海道旭川の『谷口農園』で太陽の陽をたっぷり浴びて育てた完熟有機トマトを使用した濃厚な甘みと旨み特徴のトマトジュース。食塩無添加。



190g 260円 (税込280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) 465円 (税込502円)



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/>