

# お買物カレンダー



品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361



10/	月	火	水	木	金	土	日
-----	---	---	---	---	---	---	---

21 芋モンブラン 10日 スタンプ3倍	22 紀和の里梅干 毎週火曜日 スタンプ2倍	23 たまごバター餅 再入荷	24 マルシェのマヨネーズ 大人気商品	25 瑞穂牛入荷 カスタードプリン	26 4 DELI 手作りお惣菜入荷 ご来店お待ちしております	27 
-------------------------------	---------------------------------	----------------------	---------------------------	-------------------------	---------------------------------------	--------

28 永太郎納豆	29 ぐるめくにひろ ウィナー・ベーコン入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	30 東明漬物各種入荷	31 仁淀きくらげ 10日 スタンプ3倍	1 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 10日 スタンプ3倍	2 ルコラ もちりベーグル	3 
-------------	--	----------------	-------------------------------	---	------------------	-------

4 ピオコンプレ オーガニックパン	5 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	6 豆乳プリン 魚恵 美味しい干物	7 土佐の昔豆腐入荷 最上またけ	8 菊水堂 ポテトチップス しお 10日 スタンプ3倍	9 無添加ウィナーベーコン入荷	10 
----------------------	---	-------------------------	------------------------	--------------------------------------	--------------------	--------

11 10日 北海産 わらわら納豆入荷 毎週火曜日 スタンプ3倍	12 10日 切りたて 納豆入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	13 富士ゆうゆうどり 無添加おでん種 NEW	14 深谷もやし 四万十地栗モンブラン	15 野菜セットの日 そのままおこめパン	16 極上 生パスタ ご来店お待ちしております	17 
---	--	-------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------

18 甘酢白たくあん キャラボン入荷	19 沖縄島とうふ ジーマーミ豆腐 毎週火曜日 スタンプ2倍	20 高知産直薫焼き かつおたたき	21 栃尾油揚げ 梅パン ヘルシーパン 10日 スタンプ3倍	22 もう一度食べたい ティラミス 瑞穂牛入荷	23 おせち試食会 10:30~17:00 ※要予約	24 
-----------------------	---	----------------------	---	-------------------------------	-------------------------------	--------

25 永太郎納豆	26 ぐるめくにひろ ウィナー・ベーコン入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	27 東明漬物各種入荷 出雲 さつまあげ入荷	28 茨城ベーグル	29 野菜セットの日 カスタードプリン	30 安納芋羊羹 紅はるか芋羊羹 NEW	12/1 
-------------	--	------------------------------	--------------	---------------------------	----------------------------	----------

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ドポテ、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)

クリーミーで美味しいカシューナッツ体験

KYBELEアイス(プレーン・いちご)

無添加で天然素材のみを使用し、カシューナッツミルクで作ったヘルシーなアイスクリーム。クリーミーで濃厚な味わいをお楽しみください。ダイエット中の方にも罪悪感がなく、楽しめる。乳製品フリーの世界をサステイナブルなご褒美に...

各90ml **320円** (税込345円)

黒豆ロールカステラ

栗ロールカステラ

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  
やわらかなカステラ生地に栗の粒の舌触りがたまりません。

各12本限定数入荷!

**1,100円** (税込1,188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。

殻付3個入 **1,300円** (税込1404円) **NEW**



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**

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%ずつ)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) **NEW**

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。とろとした卵がよく合います。袋ごと温めて、ご飯にかけてどうぞ。



180g **550円** (税込594円) **NEW**

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) **NEW**



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き『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)

**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)

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/>

食楽らぽ

おーるうえいず

**秋の収穫祭**



『食楽らぽおーるうえいず』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♪

**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)**



**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)

**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)

**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)



おーるうえいず



NATURAL FOODS SHOP find your speciality

何十回も梅干を作ってみて

やっと納得するものが出来ました

# 畑さんの手作り梅干



梅酢もたっぷり入っている  
のでお料理に使って  
ください☆



「農薬だらけの梅干がどうして体にいいものか？」

先祖の山を受け継いで40年以上、畑さんは自分の直感と深淵だけを頼りに自然農法での梅の栽培を続けて決まりました。自分が本当に良いと思う梅干を作るために数多くの梅の産地を訪れ、同じく自然農法で梅を栽培している方に学びました。時間をかけて何品種もの梅の木を育て、何十回も梅干を作ってみてやっと納得するものが出来ました。



## ● 在来種の自然栽培「完熟梅」使用

「在来種」の梅を無農薬で育てた『完熟梅』を使用しています。それも完全に熟し切り、木から落ちた梅。日本全国探しても『落ち梅』を使う農家はほとんどありません。紀和の里梅は塩辛さの中に果実のフルーティさが感じられ、後味の良さが格別です。それは農薬を使わない「完熟梅」を使用しているからです

## ● 原料は、梅と紫蘇と塩だけ

天日塩の『赤穂の天塩』と無農薬の紫蘇を使用。塩のミネラルが「梅干」の味に深みを与えてくれるのです。



## ● 「天日干し」は約1カ月、夜露にあてながらゆっくりと

通常は3~4日ほどすれば天日干しは終了ですが、紀和の里では1カ月近く時間をかけゆっくりと干し上げています。昼夜の寒暖差で葉っぱに朝露がつくように繰り返し干すことで味に深みが増してきます。

## ● 「紫蘇」は全て無農薬栽培

真夏は草むしり、収穫は1枚1枚葉を丁寧に摘み取りるのはかなりの重労働。紫蘇の栽培は梅を育てる以上に大変です。この作業で収穫した「紫蘇」を通常の2~5倍の量を使用しています。そうすることにより美しい美味しい梅が出来上がります。



10月下旬~11月上旬限定入荷♪

塩分控えめ! 12.5%

ちょっとつぶれちゃっていますが味は本物です

紀和の梅つぶれ 375g **1,180円** (税込1,274円)



紀和の里梅 500g **1,580円** (税込1,706円)



食家広場  
おーるうえいず 品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

# 教えて! BioCompleto Q&A

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いわゆる部分を除去しています。BioCompleto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・ビタミンを全て取り込みました。しかし、皮の周りは農薬等化学物質を残留させているといわれています。だめBioCompleto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 前に食べた全粒粉のパンって固かったり、パサパサしてんだけど...**

**A** 白い小麦粉に比べると、全粒粉は多くの水を吸います。また、皮(グルテン)の部分の食感もあり、パサパサした感じはあります。粉も茶色で焼き上がりも濃い茶色なのでさらに固く感じるかもしれません。ですが、BioCompletoのパンは特殊な製法で一般のレシピより割合ほど水を多く加えて作る為、もちもちとした食感に。オーガニック小麦を使用したパンは更にふわふわとした食感に仕上げました。

**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** BioCompletoのパンは全て卵不使用です。乳製品(砂糖(オーストラリア産)使用の有無も)はラベル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 オーガニック食品って何? 今更聞けなくて...**

**A** 日本の認定機関、有機JASの認定を受けた食品のことです。農作物の基準です。①種を植え付ける2年以上前、畑に禁止された農薬や化学肥料が使われていないこと。②肥料や農薬は科学的処理のされていない天然物質に由来するものみとする。③遺伝子組み換えの種を使わないもの、等が定められています。

**Q どうしてオーガニックの食べ物は高いの?**

**A** 化学肥料等を使えないので、生産者さんの手間(人件費)がかかるのに加え、有機認定を受けるには年間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しているけれども、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。

# BioCompletoで使っている主な原材料

- 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  
ミネラル分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ろ過をせず、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「石割桜」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ていた経験を活かし、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菓所から仕入れています。
- バター** 国産/ニュージーランド産  
※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。

2024年11月4日(月)  
14時30分頃焼きたて入荷

当店 人気No.1!



**\*塩パン 280円**  
(税込302円) 1個  
有機全粒粉30%のもちもち生地。中はバターがジュワッと!! 軽く温めてお召し上がり下さい。不動の1番人気です!!

**\*全粒粉のあんぱん 340円**  
(税込367円) 1個  
パン屋さんの定番メニュー。有機全粒粉100%で作りました!! 中には減農薬小豆の粒あんがたっぷり♪

**\*全粒粉のバターロール 260円**  
(税込280円) 1個  
有機全粒粉100%で香り高く、ほのかな甘みやロウパンに匹敵するやわらかい食感のバターロールです。

人気No.2

**\*シナモンロール 330円**  
(税込356円) 1個  
有機全粒粉100%のふんわり生地。オーガニックシナモンがたっぷり♪

人気No.3

**\*オーガニックチョコの白パン 360円**  
(税込388円) 1個  
有機全粒粉30%のふわふわ生地。オーガニックチョコがたっぷり♪ 食べやすくて人気のチョコパンです!!

**\*トマトとチーズ 360円**  
(税込388円) 1個  
有機全粒粉100%のふわふわ生地。トマトとチーズがたっぷり♪ 無添加チーズが相性バグン!!

**\*ブルーベリーブレッド 350円**  
(税込378円) 1個  
有機全粒粉30%の生地。岩手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!! 形はかぼちゃ食パンと同じミニ食パン型です♪

人気No.4

**\*シナモンロールとオーガニックピーナツ 360円**  
(税込388円) 1個  
オーガニックピーナツ(無糖)とオーガニックアーモンドトッピング!

**\*フルーツのカンパニー 580円**  
(税込626円) 1個  
フルコンブレートの生地の中に、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) 1個  
フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのくるみとレーズンをたっぷり入れました!!

**\*ガーリックチーズフランス 360円**  
(税込388円) 1個  
プチサイズのバゲットに、有機にんにくを使った自家製のガーリックバターと農産チーズを挟みました!

**\*ダブルショコラ 390円**  
(税込421円) 1個  
有機全粒粉100%に有機ココアバタ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!

人気No.5

**\*フォルコンブロート 490円**  
(税込529円) 1個  
有機全粒粉100%!! 他は塩と酵母のみで作ったBioCompleto基本のパン。オールドファッションにもピッタリ♪

**\*パンドミ 530円**  
(税込572円) 1個  
有機全粒粉30%の柔らかな生地。有機牛乳とバターをたっぷり使用し、オーガニックアーモンドがたっぷり♪ 香り高い食パンです♪

**\*オリーブとチーズ 360円**  
(税込388円) 1個  
プチサイズのバゲットに、オーガニックオリーブオイルと農産チーズを挟みました!

**\*オリーブとチーズ 360円**  
(税込388円) 1個  
プチサイズのバゲットに、オーガニックオリーブオイルと農産チーズを挟みました!

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

人気No.6

**\*全粒粉の食パン 550円**  
(税込594円) 1個  
有機全粒粉100%で作った角型食パン。全粒粉の上品な香りと柔らかな食感!! バターとオーガニックアーモンドがたっぷり♪ 食べやすくていいお上品です♪

**\*オリーブとチーズ 360円**  
(税込388円) 1個  
プチサイズのバゲットに、オーガニックオリーブオイルと農産チーズを挟みました!

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

人気No.7

**\*全粒粉の食パン 550円**  
(税込594円) 1個  
有機全粒粉100%で作った角型食パン。全粒粉の上品な香りと柔らかな食感!! バターとオーガニックアーモンドがたっぷり♪ 食べやすくていいお上品です♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

**\*アールグレイ&レモン 340円**  
(税込367円) 1個  
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、香り高く味わい深いバゲットです♪

# おでん

# 無添加おでん種

おでんが食べたくなる季節。でも練り製品には添加物がいっぱい!汁にも溶けだしてちょっと心配な方は、安心おでん種セットをご用意いたしました。



**静岡おでん種セット**

名称: 鶏肉練り製品 原材料名: 鶏肉(たね・いわし・くる)、こぼろ、うずら卵、たこ、蒟蒻、砂糖、脱脂粉乳、食塩、かつおだし、ナタネ油

内容量: 6種7品 (小判揚げ、中判2本、ちくわ1本、鶏半枚、ウロ、ボール2個、うずら卵2個) 全量約300g

保存方法: 要冷蔵 (0℃~10℃)

賞味期限: 2021.12.2

製造者: 株式会社いらちろこ  
静岡県清水区曲比今宿1-3  
TEL:054-315-3124

4 973538 040540

エネルギー 125kcal  
たんぱく質 9.3g  
脂質 3.2g  
炭水化物 15.4g  
食塩相当量 1.7g

※この商品には、アレルギー物質は含まれていません。

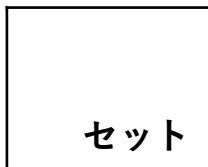


静岡特産のいわし黒はんぺん(4枚)をメインに、ちくわ(1本)、小判揚げ(2枚)、ごぼう巻き(2本)、たこボール(2個)、うずら卵天(2個)、を詰め合わせたおでん種セットです。練り製品の主原料の助宗鱈のすり身は重合リン酸塩を使わず、砂糖だけで仕上げたものを使用しています。このセットがあれば、他の出汁は何も入れなくても、野菜を一緒に煮るだけで、美味しいおでんができます!大根やこんにゃく、トマトやたまねぎなど、好みのお野菜を煮込んでどうぞ!

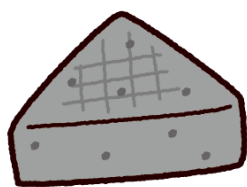
冷蔵賞味  
約10日

# 980円

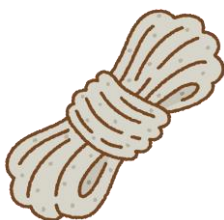
(税込1058円)



## こちらもご一緒におすすめ



神石在来芋  
三角芋こんにゃく  
120g 140円  
(税込151円)



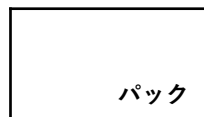
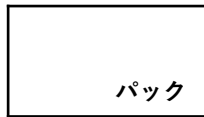
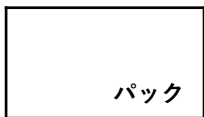
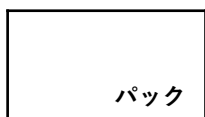
神石在来芋  
系こんにゃく  
100g 140円  
(税込151円)



冷凍  
無添加はんぺん  
4枚 510円  
(税込550円)



秋川牧園  
鶏だんご  
約13個 450円  
(税込486円)



とっても珍しい在来種のこんにゃく  
もちろん農薬・化学肥料不使用です

## 11月13日(水)入荷

食楽5ほ

# おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

TEL:

【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

# すっごい！元気になる！

# お出汁ができました！

カ	ラ	ダ	を
つ	く	る	
出	汁		

こんなにたくさんの自然素材を



## ぎゅっと 1袋に。

健康を  
考える人の  
料理用だし！  
簡単！  
入れるだけ！



アミノ酸を「手軽に！自然のもので！摂っていただきたい」との思いから、開発されました。

私たちの身体の筋肉や骨、内臓、血中のヘモグロビン、髪の毛などの重要な部分は全てアミノ酸でできています。おいしいだしは、豊富な自然食材を丸ごと使用し、自然のメカニズムの研究より生まれた先端技術により、

ペプチドと呼ばれるたんぱく質が体に吸収しやすい細かい分子状態に  
栄養を凝縮させたアミノ酸20種をおだしから全て摂れるんです！



あらゆる料理のベースに！



とけやすい微粉末タイプ

出汁として和洋中どんなお料理にも使え、お湯に溶かせば栄養スープに早変わり！万能だし調味料です！

脂質 OFF 糖質 OFF



アレルギー物質 28品目不使用

# おいしいだし 1袋300g 1,800円 (税込1,944円)

とっても人気です。離乳食や介護食にもおすすめの栄養スープ！  
もちろん煮物やお味噌汁・お料理隠し味等色々使える優れもの

食楽らぼ

## おーるうぇいず

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

# 腸活にはコレ!! 甘くない純なオリゴ!!

いま、話題です  
メディア紹介・関連書籍も!



## 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。

＼リピーター様にお聞きました／  
こんなお悩みを  
お持ちの方におすすめ!

お腹の悩み	●便秘 ●過敏性腸症候群 ●潰瘍性大腸炎
お肌の悩み	●アレルギー性の肌荒れ ●老人性乾皮症 ●その他の肌荒れ
アレルギー	●アレルギー性鼻炎 ●花粉症 ●喘息 ●その他のアレルギー症状
自己免疫疾患	●リュウマチ ●その他の自己免疫疾患
その他のお悩み	●骨密度が低い ●風邪をひきやすい ●血糖値が高い ●睡眠が浅く夜中にしばしば目が覚める
予防	●アレルギーの予防 ●自己免疫疾患の予防 ●自律神経失調症の予防 ●認知症の予防

1日たったの  
**10g** 長沢オリゴ



350g **1,600円**  
(税込1728円)

11月のキャンペーン

おためし  
価格

**15%off**



「おせち」や「クリスマスケーキ」を考えてる方ちょっと待った～  
 食べてみて選びませんか？大好評今年もやります

クリスマスケーキ・おせち  
 試食会



新年1番目は無添加の  
 もので!! せつかくの新年  
 身体に優しい安心安全素材で!

11月23日(土)

おせち&クリスマス試食会

好きなものを  
 クリスマスケーキ  
 たいのしい♡



種類  
 たんぱく  
 安心安全素材♡



安心安全な素材にこだわっているから食べて選びたい  
 創健社協賛の贅沢な試食会。毎年好評!新しいケーキや新商品も♪



11月23日(土)

食べて選ぼう



参加費  
 無料

おせち&クリスマスケーキ試食会のお誘い

混雑を緩和するため、  
 ご予約制になっております。  
 ご来店予定時間を決めて  
 ご連絡ください。



新年1番目は無添加の  
 もので!! せつかくの新年  
 身体に優しい安心安全素材で!

ご希望時間 (要予約)

10:30	13:00	15:30
11:00	13:30	16:00
11:30	14:00	16:30
12:00	14:30	17:00
12:30	15:00	その他ご相談 ( )

ご予約は  
 お早めに



スタッフ一同万全の準備してご来店お待ち申し上げます

※ご希望の時間に添えない場合もございます。

※なお食材をご用意するためキャンセルは極力ないよう お願いいたします。

食楽らば  
 おーるうえいず  
 03-5718-6361