

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
---	---	---	---	---	---	---

<p>12/2</p> <p>Xmasケーキ ご予約締z切日</p> <p>四万十地栗 きんとん</p> <p>10日 スタンプ③倍</p>	<p>3</p> <p>お惣菜</p> <p>山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 入荷</p> <p>毎週火曜日 スタンプ②倍</p>	<p>4</p> <p>魚恵 美味しい干物</p> <p>四季のカップ ソフトクリーム</p>	<p>5</p> <p>おせち ご予約締切日</p> <p>土佐の 昔豆腐入荷</p>	<p>6</p> <p>最上まいたけ</p> <p>平牧三元豚 平牧金華豚</p>	<p>7</p> <p>無添加ウインナー ベーコン入荷</p>	<p>8</p>
<p>9</p> <p>北海道 わら納豆入荷</p>	<p>10</p> <p>豆乳プリン</p> <p>毎週火曜日 スタンプ②倍</p>	<p>11</p> <p>富士ゆうゆうどり</p> <p>無添加おでん種</p> <p>10日 スタンプ③倍</p>	<p>12</p> <p>深谷もやし</p> <p>そのまんま おこめパン</p>	<p>13</p> <p>野菜セットの日</p> <p>平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会</p>	<p>14</p> <p>極上 生パスタ</p>	<p>15</p> <p>ご来店お待ちしております</p>
<p>16</p> <p>越後 もち飯入荷</p> <p>甘酢白たくあん</p>	<p>17</p> <p>高知産直薫焼き かつおたたき</p> <p>毎週火曜日 スタンプ②倍</p>	<p>18</p> <p>菊水堂 ポテトチップス</p>	<p>19</p> <p>幸せ カタラーナ</p> <p>板尾油揚げ</p>	<p>20</p> <p>野菜セットの日</p> <p>ぐるめくにひる ウインナー・ベーコン クリスマスチキン</p> <p>瑞穂牛入荷</p>	<p>21</p> <p>大源 味噌</p> <p>20日入荷</p> <p>10日 スタンプ③倍</p>	<p>22</p> <p>ご来店お待ちしております</p>

『さ・し・す・せ・そ』調味料SALE 10%引 『さ・し・す・せ・そ』調味料SALE 10%引

<p>23</p> <p>永太郎納豆</p> <p>臨時配達日 クリスマスケーキ 配達します</p>	<p>24</p> <p>カスタードプリン</p> <p>配達お休み 毎週火曜日 スタンプ②倍</p>	<p>25</p> <p>おせち入荷♪</p> <p>焼津港 まぐろ入荷</p>	<p>26</p>	<p>27</p> <p>み乃か手作り どらやき入荷</p>	<p>28</p> <p>大田区配達日</p>	<p>29</p> <p>品川区配達日 港区配達日</p>
--	---	--	-----------	------------------------------------	-------------------------	-----------------------------------

<p>30</p> <p>大井・山王 南大井・西大井 等近隣配達日</p>	<p>31</p> <p>午前中のみ 営業いたします</p>	<p>1</p> <p>お休みです</p>	<p>2</p> <p>お休みです</p>	<p>3</p> <p>お休みです</p>	<p>4</p> <p>お休みです</p>	<p>5</p> <p>お休みです</p>
---	------------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<p>6</p> <p>伊豆魚恵 美味しい干物</p> <p>新春企画 スタンプ③倍</p>	<p>7</p> <p>本格窯焼きピザ</p> <p>PIZZAREVO</p> <p>スタンプ③倍</p>	<p>8</p> <p>北海道 わら納豆入荷</p> <p>再来店で スタンプ⑤倍</p>	<p>9</p> <p>土佐の 昔豆腐入荷</p> <p>スタンプ⑤倍</p>	<p>10</p> <p>野菜セットの日</p> <p>平牧三元豚 平牧金華豚</p> <p>スタンプ⑤倍</p>	<p>11</p> <p>信州おやき</p> <p>スタンプ⑤倍</p>	<p>12</p>
--	--	---	---	---	--------------------------------------	-----------

2024 美味しくて安心な クリスマスケーキ いかがです?

Merry Christmas

Collection

クリスマスケーキコレクション

Merry Christmas

1 ホワイト5号 (直径15cm)



5,292円 (税抜価格 4,900円)

国産の良質な生クリーム、バター、さらに牛乳は国産有機認証のものを使用しました。濃厚で奥深い生クリームの風味としっとりとした柔らかな食感のスポンジを味わって頂けるホワイトケーキです。冷蔵庫で約8時間解凍。

2 生チョコ5号 (直径15cm)



5,616円 (税抜価格 5,200円)

国産の良質な生クリーム、バターに、国産有機牛乳と有機チョコレート、有機ココアをふんだんに使用しております。濃厚なチョコクリームの風味としっとりとした柔らかな食感のスポンジを味わって頂ける生チョコレートケーキです。冷蔵庫で約8時間解凍。

3 レアチーズ4号 (直径12cm)



4,752円 (税抜価格 4,400円)

国産の良質な生クリーム、バター、ヨーグルト、さらに牛乳は国産有機認証のものを使用しました。良質なクリームチーズを生クリームにあわせることにより、重厚な味わいの中にさわやかな風味が生きています。しっとりとした柔らかな食感のスポンジとチーズクリームとの相性がとても良い逸品です。冷蔵庫で約6時間解凍。

4 モンブラン4号 (直径12cm)



5,076円 (税抜価格 4,700円)

国産の良質な生クリーム、バター、さらに牛乳は国産有機認証のものを使用しました。良質な国産和栗を生クリームに合わせてまろやかな栗の風味に仕上げております。しっとりとした柔らかな食感のスポンジとともにご堪能ください。冷蔵庫で約6時間解凍。

5 ストロベリー4号 (直径12cm)



4,968円 (税抜価格 4,600円)

国産の良質な生クリームに自家製苺ジャムを合わせた苺クリームと北海道産のバター、国産有機牛乳をふんだんに使用して製造いたしました。さわやかな苺クリームの風味としっとりとした柔らかな食感のスポンジを味わって頂けるストロベリーケーキです。冷蔵庫で約6時間解凍。

6 フルーツ4号 (直径12cm)



4,860円 (税抜価格 4,500円)

国産の良質な生クリーム、バター、さらに牛乳は国産有機認証のものを使用しました。濃厚で奥深い生クリームの風味としっとりとした柔らかな食感のスポンジにマンゴーなど色とりどりのフルーツを盛り合わせました。見た目が華やかでクリームとの組み合わせがとても合うケーキです。冷蔵庫で約6時間解凍。

※クリスマスケーキの箱・デコレーション・飾りは変更になる場合がございます。



ロールケーキ

MERRY CHRISTMAS

原料全て国産原材料で作ったシンプルなケーキ。純生クリームのくちどけをお楽しみください。

7 グリシーヌ 純生ロールケーキ 3,500円 (税込3780円)

●長さ約16cm ●賞味期間/冷凍180日 アレルゲン 乳・卵・小麦



8 グリシーヌ 和栗のロールケーキ 4,100円 (税込4428円)

●長さ約16cm ●賞味期間/冷凍180日 アレルゲン 乳・卵・小麦



国産栗ペースト・国産産皮付き栗を使用しました。クリームをたっぷり巻き込んだ贅沢なマロンロールケーキ。

※ご予約開始しました
TEL03-5718-6361

食楽5歩
おーるういず

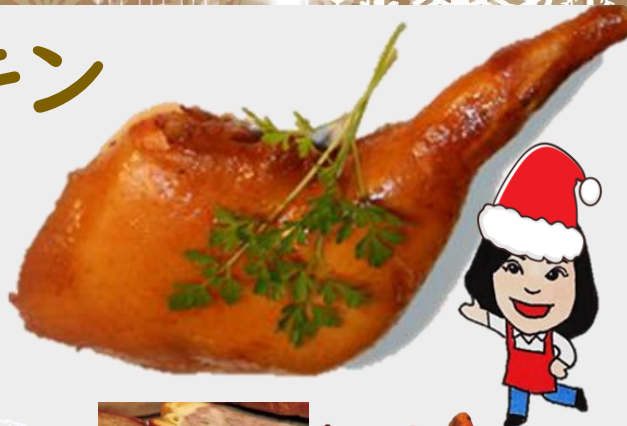
NATURAL FOODS SHOP find your speciality

ぐるめくにひろのクリスマス

12月20日(金)入荷

人気No.1 ローストチキン

徳島県吉野川流域の大自然の環境のなかで育った、柔らかくて旨味のある鶏肉をジューシーに焼きあげました。ハムの製造方法をもちいていますので肉にもしっかりした味わいがあります。ホクホクのローストチキンでおいしい笑顔あふれるクリスマスをお楽しみください。



アイスバイン

契約農家の豚前スネ肉部分をアイスバインにします。長期間塩漬けして、肉の味を十分に引き出してから、スモークを施します。水を加えないで野菜とコトコト煮込んでどうぞ。おいしいスープがいただけます。



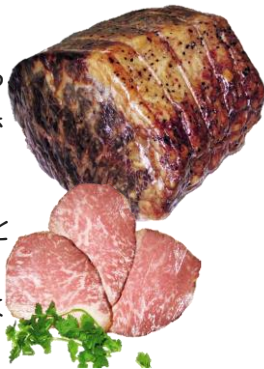
アングルートバスク (豚肉のパテのパイ包み)

スペイン・バスク地方のパテ。シンプルポークのパテをパイで包んで焼きました。お皿に盛り付けて冷たさがぬけてからお召しあがりください。オーブントースターで焼くとパイがサクッとします。



米沢牛ローストビーフ

”和牛の極み”をお楽しみください。毎年のように品評会でチャンピオンになる佐藤秀彌が丹誠込めて育てた米沢牛(黒毛和牛)のもも肉の脂の少ない部分を使用しています。職人が、肉に合せて仕込みます。ゆっくりと火にかけてミディアムレアに仕上げます。そのままお召し上がりください。わさびもよく合います。お正月におすすめ!!



ロースハム

乾塩法という古式本来の方法は、肉の味を引き出す仕込みです。おいしさにながさないように、しっとり仕上がるように、しっかりと布で巻き上げて櫛のチップで燻煙しています。ご贈答品の1番人気です。

ローストチキン	270g	1300円 (税込1404円)	本	ローストビーフM	400g	13000円 (税込14040円)	本
アイスバイン	500g	2400円 (税込2592円)	個	ローストビーフL	600g	20000円 (税込21600円)	個
アングルートバスク	80g	1000円 (税込1080円)	個	ロースハム	650g	6000円 (税込6480円)	個

食楽5ほ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

限定数になります。売切れの際にはご容赦願います。

お名前

TEL:

2024



Merry Christmas



①本鴨のロース煮 冷凍食品

本枯節と白神山地の天然水を使った醤油ベースの特製だしスープでじっくり低温で煮込みジュシーに仕上げました

240g **3,000円**(税込3240円)



国産材料のロールケーキ

④純生ロールケーキ

原料全て国産原材料で作ったシンプルなケーキ。純生クリームのかちどけをお楽しみください。

約16cm

3,500円(税込3780円)

⑤和栗のロールケーキ

国産栗ペースト・国産渋皮付き栗を使用しました。クリームをたっぷり巻き込んだ贅沢なマロンケーキ。

約16cm

4,100円(税込4428円)



②天然えびのサクサクポップコーンシュリンプ

保水剤不使用の天然エビをNON-GMOの菜種油で揚げた一口サイズのエビフライ。しっぽを取り除いてあるのでまるごと食べられます。

150g **1,000円**(税込1080円)



⑥えびとブロッコリーのトマトソースグラタン

有機トマトピューレソースに天然えびと国産野菜・有機ペンネを使ったトマトソースグラタン。トッピングによつ葉乳業のチーズをたっぷり使用しました。

170g×2個

820円(税込885円)



⑦ほうれん草ときのこのペンネグラタン 冷凍食品

よつ葉乳業のチーズ・バターを使った濃厚でコクのあるクリーミーなグラタン。具材は国産ほうれん草・玉葱・きのこ・有機ペンネです。

170g×2個

800円(税込864円)



③天然えびの本格チリソース 冷凍食品

保水剤不使用の天然エビを使用した本格エビチリです。チリソースも自社でガラスープやチューニャンを作り手間ひまかけて本格中華の味に仕上げました。

180g **980円**(税込1058円)



⑧秋川牧園フライドチキン 300g 冷凍食品

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキン。塩麴でお肉にやわらかさと旨みを加えました。

1,200円(税込1296円)



①本鴨のロース煮	個	⑤和栗のロールケーキ	個
②ポップコーンシュリンプ	個	⑥トマトソースグラタン	個
③本格チリソース	個	⑦ペンネグラタン	個
④純生ロールケーキ	個	⑧フライドチキン	個

希望日

ご予約締切日：12月2日
受け渡し12月15日～25日まで

お名前

ご連絡先



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。

12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♥

12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:

食楽らぼ

おーるらーいず

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/>

鶏肉にうるさい人は絶対食べてみて!

富士ゆうゆうどり

ゆうゆう鶏は、開放鶏舎で健康的に長期間飼育された鶏肉です。一般的な養鶏場は生産効率を上げるために床が見えないような過密状態で鶏を飼育しています。だから細菌やウイルスによる病気の感染を防ぐために鶏舎の窓は封鎖され、日照と運動不足で鶏たちはストレスを募らせ、病気にかかりやすくなります。結果として大量の抗生物質を餌と一緒に投与せざるをえない悪循環が生まれています。養鶏農家、飼料メーカー、販売メーカーの安心で美味しい鶏肉をつくりたいという思いから生まれたゆうゆう鶏は健康的に飼育され、弾力とジューシーな旨味がたっぷり。自然な環境で健康的に育てた鶏肉だからこそ味わえる美味しさです。



12月11日(水)入荷

自然豊かな富士山のふもとでのびのび育てられた鶏たちはとても健康で美味しい♪

第41回食肉産業展「地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で、地鶏や銘柄鶏を抑えて『最優秀賞』を受賞しました。

美味しさの理由

1. 清らかな空気と水に恵まれた環境
2. 鶏舎は陽当たりと風通し良好
3. 1坪当たり15羽と広いスペースで、90日間健康に飼育
4. 生まれてから出荷まで抗生物質、抗菌剤、ホルモン剤は不使用。また、東京大学と共同研究した"腸内フローラのコントロールによるサルモネラの抑止能試験"や、2002年からは鳥取大学による「鳥インフルエンザ」の自主検査も実施しています。一度も感染・汚染のない健康な鶏です。

商品名	内容量	価格	ご注文数
もも肉	200g	745円(税込804円)	パック
むね肉	200g	580円(税込626円)	パック
ささみ	230g	680円(税込734円)	パック
手羽先	230g	530円(税込572円)	パック
手羽元	230g	500円(税込540円)	パック
もも肉カット	200g	760円(税込820円)	パック
スペアリブ	200g	540円(税込583円)	パック
レバー	200g	440円(税込475円)	パック
挽肉	150g	425円(税込459円)	パック

農場から食卓まで経路が明らか

富士山を望む静岡・御殿場で養鶏を営む「東富士農産」、飼料をつくる「カネニ飼料」、販売を行う「湘南ぴゅあ」。この3社がより安心して美味しい鶏肉をつくりたいという思いから生まれました。

飼料を吟味し、のびのびとした環境の中で、じっくり健康に育てます。また、農場と加工場が車で5分と近く、出荷数量に合わせた速やかな生産体制をとることにより、常に新鮮な鶏肉を提供。処理場で処理された鶏は熟練の作業員が包丁を使い1羽1羽手作業で部位ごとに切り分けています。機械ではなく手作業で鶏肉を大切に扱うことで、部位の大きさや歯ごたえを損なうことなく、旨みを逃さないようにしています。



※当日入荷のない商品もございますのでご予約お待ちしております

鶏肉が苦手な方でも特有の臭いがいから大丈夫って言ってもらえます。この鶏肉食べちゃうと他の鶏肉が食べられない🐔

食楽5ほ

おーるうーいず

お名前

TEL:

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



超人気！予約必須

平田牧場  揚げたて!!

年内
最終



平田
牧場



メンチコロツケ・キャベツメンチ 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』
- キャベツメンチ…金華豚にざく切りした国産キャベツをたっぷり加えたあっさりの中にも旨味たっぷりのメンチカツ



揚げたてコロツケの日には我が家も絶対夕飯はコレ!!
めちゃくちゃ美味しいので大満足。翌日残ったら
バーズに挟んでたべるとこれもまた美味しい♡



12/13
開催

メンチコロツケ	168円 (税込181円)	揚げたて・冷凍 個
キャベツメンチツ	198円 (税込213円)	揚げたて・冷凍 個

希望時間

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



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、牛蒡2本、ちくわ1本、鶏半枚、ウロコボール2個、うずら卵2個) 総重量約1000g
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
静岡県清水区曲比今宿1-3
TEL: 054-315-3124



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



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、野菜と一緒に煮るだけで、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!

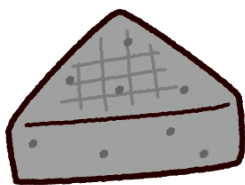
冷蔵賞味
約10日

980円

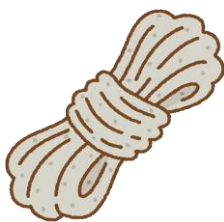
(税込1058円)

セット

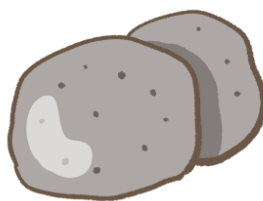
こちらもご一緒におすすめ



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)



神石在来芋
玉こんにゃく
100g 140円
(税込151円)



冷凍
無添加はんぺん
4枚 510円
(税込550円)

パック

パック

パック

パック

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

12月11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

おかあさんの優しい味

かまくら工房

もち飯



12月16日(月)入荷



最高級と名高い魚沼産もち米に海の幸、山の幸を混ぜ込みました

小千谷の新名物と注目のマト☆多各地のイベントでも話題をさらう、大好評のちまきです。そのこだわりは素材選び。美しい水と土、緑の中で育まれた、国産素材のみを使用。最高級といわれる魚沼産もち米を100%使い、合わせる具材や調味料、笹までも国産にこだわってます。レンジで加熱するだけで炊きたてのようなもっちりしっとりした食感に仕上がります。

①ちりめん山椒

ちりめんじゃこの程よい風味との爽やかな実山椒のかおりがたまりません



②和牛ごぼう

優しい甘さに味付けした牛肉とごぼうのしぐれ煮を混ぜ込みました



③山菜

ごみ・わらび・あぶら揚げをふんだんに使った、山菜の甘みと甘辛醤油が絶妙なバランスです



④五穀

小豆の煮汁で炊いた赤飯に雪室貯蔵のそばの実や国産のもちきびを混ぜ込んだあっさり塩味



⑤鮭ずし

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



⑥黒豆醤油赤飯

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



⑦七目

上品な味付けに仕上げた七目を、たっぷりご飯に混ぜ込みました



⑧枝豆

もっちりした塩味のきいたもち米に枝豆をトッピングしました。



⑨しらす梅

もっちりのもち米に梅としらすを混ぜ合わせたさっぱり食べたい時にはこれがおすすめ



⑩棒たら

新潟の保存食の棒たらをもち米に詰めこみました。もち米に甘辛たれがうまい!



⑪いかめし

切りいかの佃煮をたっぷり混ぜ込んだ生姜がほんのりきいた甘辛味



①~⑪まで 一回りサイズ 大きくなりました

各**398円**(税込429円)

⑫きつねふく七目4個入 **NEW**

上品な味付けの七目をふっくらやわらかな味付けいなりに包みました



⑬きつねふくしらす梅4個入 **NEW**

梅としらすを混ぜ合わせたもち飯をぱり味付けの七目をふっくらやわらかな味付けいなりに包みました



各**750円**(税込810円)



もち飯のこだわりは、新潟県産のもち米・醤油・和牛・豚・雪下になじん・大豆などをこだわり抜いた材料を使用していることです。食べる人のことを思いながら一つ一つ丁寧に作るお母さんたちの愛情たっぷりのもち飯はフード・アクション・ニッポンアワードでも入賞した逸品です。種類も豊富なのでどれを選んでいいか迷っちゃう〜

食楽5ぽ お名前

☎

おーるうぇいず



【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

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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

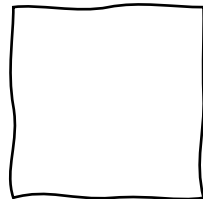
1本釣り かつおたたき



年内最終入荷!
お早め〜!

12月17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

①知床産活ゆでたこ 200g

知床で獲れた新鮮な活みずたこを
みょうばんを使わず茶葉で浜ゆで。
3D急速冷凍なので鮮度抜群!!



1,780円(税込1922円)

②ほっけ開き 約240g

最近美味しいほっけに出会ったことがない!!
方必見。目利きの知床工房は厳選した上質
のほっけを熟練の干し方で作りました。

950円
(税込1026円)

③甘塩秋鮭切身 約90g×3切

逆さ塩をした新荒巻鮭を
時間をかけて熟成した切
身です。

1,200円
(税込1296円)



④銀かれい一夜干し 約70g×2切

秋の知床で獲れた脂ののった締
りのある黒かれい。煮付けはも
ちろん、焼いても蒸しても、ム
ニエルでも美味しい。



1,580円(税込1706円)

⑤つぶ貝刺身 約120g

最も高価なつぶ「ばい貝」
を使用しています。コリコ
リの食感がたまりません♪
お刺身はもちろん、バター
焼きもおおすすめです。



1,400円
(税込1512円)

⑥銀かれい昆布締め 約100g

脂ののった大型のカレイを
漁獲後すぐに切身にして昆
布を敷いてめました。お刺
身用はめったに出回らない
逸品です。



1,280円
(税込1382円)

⑦無添加いくら醤油漬け 約90g

浜でとれた鮭からすぐに筋子を取り出しく
ら状にして無添加の醤油と 三河みりん味
を調えたものです。 冷蔵庫で6時間ほど自然
解凍後そのまま温かいごはんの上のせて
お召上がりください。



2,500円
(税込2700円)

世界が認めたエビ! 6,400円

⑧天使のえび 1kg(30~40尾入) (税込6912円)

『天国が一番近い島』と言われるニューカレドニアで漁獲しま
した。フランスで最高品質の証であるクオリサート認証を受け
た世界で唯一の海老です。活き海老をわずか10分間で瞬間急速
凍結。口にほおばると甘い~♪と叫びたくなるおいしさです。



生のままお刺身 茹でてでも美味しい



⑨無添加甘口たらこ 80g

すけとうだらの完熟卵を塩のみで味付
け。添加物を一切使用していないたら
こはめったにない逸品です。



780円(税込842円)



⑩無添加明太子 80g

すけとうだらの完熟卵を塩分・辛さを控
えめにしてシンプルな調味料のみで漬け
込みました。添加物不使用の逸品。

800円(税込864円)

⑪天然寒ぶり切身 約90g×2切

知床で水揚げされた8キロ前後の脂ののった
寒ぶりの切身です。冬の献立に、照り焼きや
ブリ大根はもちろん塩焼きでも美味しいです。



780円(税込842円)

⑫天然寒ぶり味噌漬 約90g×2切

8kg前後の脂ののったぶりを生のまま低
温熟成。寒造りの無添加味噌と三河味噌
で味付けしたブリの味噌漬は絶品。



880円
(税込950円)

⑬銀かれい味噌漬け 約120g

貴重な丸々太った脂
ののった銀カレイを
無添加味噌に漬け込
みました。ホロホロ
とやわらかな身がた
まりません。



950円
(税込1026円)

⑭鮭めじか塩漬

数千本に1本しか獲れないと言われるとつ
ても希少な『めじか』を低温塩漬けしまし
た。自然な甘みで脂のりがよく口の中でほ
どけるような感触が特徴!



1,380円
(税込1490円)
約80g×2切

⑮ほたて貝柱(刺身用) 400g

オホーツク海で育った「地撒き物」を厳選しま
した。濃厚な味わいとプリプリの食感が絶妙で
す。刺身(わさび醤油)や網焼き(軽く塩を振っ
て)がおすすめ♪



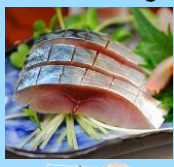
3,180円
(税込3434円)

お渡しは12月20日以降となります。数量に限りがございますのでお早目のご予約お待ちしております。なお品切れの場合はご容赦ください

2024 冬の
特撰市
ご予約承り中



①⑥五島沖さば昆布しめ 120g
五島沖近海で漁獲された鮮度のよいさばを一枚一枚丁寧に昆布しめにしました。
650円(税込702円)



②⑤のどぐろ柚子酢漬 120g
下関で水揚げされたのどぐろを香り高い柚子と和えました。
500円(税込540円)



①⑦さわら昆布しめ 130g
山口県産のさわらを使用。程よく脂ののったさわらを北海道昆布と昔ながらの調味料のみで丁寧に味付けしました。
680円(税込734円)



②⑥いか塩辛 100g
北海道のするめいかを一夜干しにしてからいかわたを和えて塩辛にしました。
780円(税込842円)



①⑧小鯛とわかめの甘酢和え
下関漁港で水揚げされたレンコダイを、純米酢で作った甘酢に漬け込み、国産のワカメ、人参、生姜と和えました。
100g **450円**(税込486円)



②⑦本格なます 200g
主に滋賀県産有機栽培の人参と大根を伝統製法シャッキリした歯ごたえに仕上げました。
450円(税込486円)



①⑨太巻き寿司 300g(8カット)
冷凍を侮るなかれ♪レンジでチンで美味しいお寿司。たまご・かんぴょう・でんぶ・三つ葉・しいたけなどオーソドックスな太巻き寿司です(^^)
680円(税込734円)



②⑧千枚漬け 100g
今では希少な聖護院かぶらを贅沢に漬け込みました。伝統的な冬の味わいです。
②⑨赤かぶ千枚漬け 100g
紅かぶらを酢・粗製糖・本みりんで味付け、昆布でひきしめました。赤かぶらの色が鮮やかです。



各**500円**(税込540円)

②⑩にしん甘露煮 2枚入(100g)
めったにない北海道産のにしんの甘露煮です。脂がのって身が柔らかくふんわりしたにしん甘露煮は他にはない絶品甘露煮です。
700円(税込756円)



③①わかさぎ甘露煮 70g
『洞爺湖』で水揚げされたわかさぎの甘露煮。じっくり直火炊き製法で味付けしているのだから食べられます。
600円(税込648円)



③②ホタテしぐれ煮
北海道噴火湾産のベビーほたてを使用したホタテの甘露煮です。
60g **580円**(税込626円)



②⑪にしん昆布巻 180g
1等級の厚葉昆布を使用していますので、タレがよくしみ込んでいます。ふっくら柔らかになしんを丁寧に巻きました。
②⑫鮭昆布巻 180g
1等級の厚葉昆布を使用していますので、タレがよくしみ込んでいます。国産の秋鮭を丁寧に巻きました。
各**780円**(税込842円)



③③うなぎの肝煮 80g
国産のうなぎの肝を砂糖・醤油・本みりんで味つけた、ほろ苦さと甘辛のタレ、生姜の風味が美味しい佃煮です。
650円(税込702円)



③④鮭の重ね巻 170g
北海道産の鮭と昆布を重ねてミフィーユ状に重ねて巻き上げ、圧力鍋で骨が柔らかくなるまで炊き上げた一品。
800円(税込864円)



②⑬たこやわらか煮 70g
北海道噴火湾で獲れたタコを使用して柔らかく炊き上げました。
650円(税込702円)



③⑤奥出雲 生蕎麦 めん 100g×2食 つゆ 40g×2袋
そば・つゆ共にすべての素材を国内産から厳選。自家製粉した挽き立てのそば粉を使用！力強い風味と蕎麦湯もお楽しみください。
700円(税込756円)



②⑭白えびかき揚げ 2枚入
富山県産の白えびと国産野菜をさっくり柔らかなかき揚げにしました。レンジやオーブントースターで温めるだけ！年越しそばにいかがですか？
650円(税込702円)



③⑥鰹本節(徳用) 60g
香りが違います。無添加天然素材で安心安全。かつおの風味や香りが生きています。
600円(税込648円)

食楽はほ
おーるっえいず
OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE
品川区大井7-30-10
☎03-5718-6361
Fax03-5718-6773

お渡しは12月20日以降となります。数量に限りがございますのでお早目のご予約お待ちしております。なお品切れの場合はご容赦ください

新しい殻に守られて育った北海道のほたては、新鮮で栄養価が高いのが自慢。

北海道のほたて



砂場で4年の月日を費やし育てた『地撒き方式』の美味しいほたてが入荷♪
固定して育てる養殖物とは違い、生まれて1年育てた稚貝を海に放し、自然の近い状態で育てます。

このように育てたほたては天然もののように海中で力強く育つので、貝柱の身が引き締まり、サイズも大きく味もおいしくなります。なかでも4年物はサイズも大きく絶品です。生のまま急速冷凍しましたので、鮮度抜群！甘みたっぷり、肉厚です。



肉厚〜❤️甘い〜♡
これを食べないと新年じゃない☆
店長もパンダ社長も毎年予約
しています。
ぜひ年に一度の産地直送の美味
しい味覚おためしください♡

美味しい召し上がり方



横にスライスすると甘みが引き立ちます
縦にスライスすると歯ごたえがわかります
甘みと歯ごたえを楽しみなら斜めにスライス！

50袋限定

400g

3,180円

冷凍

(税込3,434円)



肉厚で甘みたっぷり
濃厚な味わい



今年は本当に商品の数が少ないです🐼
お早めのご予約お待ちしております。



袋

お名前

TEL

食楽らぽ

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/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



天使の海老でしか味わえない上品な甘さと旨み

世界が認めたエビ!

天使の海老

世界で一番美しい国で生まれた

天使の海老とは?

世界遺産にも登録されている
ニューカレドニアで厳しい
管理体制の中育てられた
最上級品の特別仕様の海老を
『天使の海老』と言います。



★一口食べればわかる最高級の味『天使の海老』の特徴★

『生で食べる』トロける甘さ広がる

高級料亭でお刺身としても使用される天使の海老。生で食べる事が出来る鮮度の良さ。口の中でふんわりトロけ甘さが広がります。

『加熱して食べる』さらなる美味しさ

生でも食べられる『天使の海老』ですが加熱するとさらに甘みが引き出されます。塩焼き、スープ、鍋、フライなどのお好みの料理でご堪能ください。

濃厚なエビの旨み!甘みに感激の声❤️
これはもう手放せない美味しさです。

50箱限定

1kg入(30~40尾の大サイズ)

6,400円

(税込6,912円)



刺身でも焼いても揚げても美味しい★
殻は捨てないで出汁をとってください。
出汁が本当に旨い!!
今年も数量限定です。お早めのご予約お
待ちしております。

頭の端から身がぎゅっ詰まっ詰まっていて
噛むとえびの甘い旨みがジュワ〜と
溢れてきます。プリプリした身はとっても
ジューシーですよ。
お楽しみの味噌もたっぷり。
濃厚な旨みが格別です♪



お名前

TEL

食楽らぽ

おーるうえいず



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



ID検索からでも登録できます@kqc8054b

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



12月14日(土)限定入荷

4種のチーズがたっぷり



彩り・味コスパ◎ 新定番



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

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。

840円 (税込907円)

840円 (税込907円)

渡り蟹
使用料

UP!!



シンプルだからこそ 美味しい

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。

② アサリを食べる
ボンゴレビアンコ

アサリの旨味と出汁の優しい味わいを楽しめるシンプルなパスタ。トッピングしたオリーブの酸味や唐辛子の辛みがパスタの美味しさを引き立てくれます。

940円 (税込1015円)

840円 (税込907円)

お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるらんど

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



みんなが笑顔になる幸せスイーツ

幸せカタラーナ



12/19
入荷

カタラーナって？

カスタードクリームの上にパリパリのカラメル。

別名アイス焼きプリンとも言われている？カタラーナとは、そもそもスペインのカタルーニャ地方のお菓子のことです。



約98%が北海道産原料を使用

当店で販売する幸せカタラーナは、原材料にこだわり、バニラビーンズとグラニュー糖以外の約98%を北海道産原料で作っています。

完全無添加なので安心・安全

当店で扱っているカタラーナは、唯一バニラビーンズだけマダガスカル産のものを使っていますが、それ以外の卵や純生クリーム、牛乳については道産原料を使用し、安心して安全な「完全無添加」で製造しています。



“しあわせ”になる美味しさ

口に入れた瞬間に広がる甘〜いバニラの香り。それに続いて溶けて広がる程よく濃厚なクリームとほろ苦のカラメルが絶妙な美味しさを演出しています。口の中に入れた瞬間に感じるこの“しあわせ”な美味しさはヤミツキになります！



のびのび育った“幸せ”な牛

健康でおいしい草を育てると、牛が喜んで牧草を食べるようになります。のびのび育った“幸せ”な牛からしぼった牛乳は、濃厚で甘く、今まで飲んでいた牛乳はいったい何だったんだろうと思わされてしまいます。

そんな土づくりからこだわった最高級の放牧牛乳を幸せカタラーナにはたっぷり贅沢に使っています。おおよそどのぐらいかと言いますと、製品の約30%が十勝しんむら牧場の牛乳からできています。



もうびっくりするくらい美味しい♡

年末取り扱いさせていただいて大人気だった『幸せカタラーナ』をもう一度食べたい!!!との声をいただいたのでメーカーさんに直接お願いしちゃいました。ちょっとだけ解凍して食べてみてください。口の中でとろけちゃいます(^^)

1,800円
(税込1944円)

個

お名前

☎

食楽らほ
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
AM10:00 ▶ PM6:00(月~土) AM11:00 ▶ PM6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

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 4 5 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)

12月12日(木)入荷

食楽5ほ

おーるうーいず

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】

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

サイト <https://rendorf.com/>

美味しさを徹底追及したら無添加に行き着いた!究極のウイナー



自然づくり 無添加ハム ソーセージ工房

ぐるめくにひろ。



世界でも珍しい「無添加」のサラミや安心の「当店契約農家100%の豚肉」を使用したウイナー。大自然の山の中で「自然塩」を使用し、ゆっくり「自然熟成で」作り出される生ハムなど素材の味を活かす「自然づくり」ぐるめくにひろでは、美味しい安全な安心素材ですべての品物に食品添加物を使用していません。素材本来の旨味をお楽しみいただけます

8 IFFA2016ドイツ国際コンテスト金メダル受賞



① あらびきウイナー

契約農家の豚肉100% ぐるめくにひろ人気No.1の腸詰めです。素材の味を最大限に引き出した旨みたっぷりのウイナー。

130g **760円**(税込820円)

IFFA2016ドイツ国際コンテスト銅メダル受賞

② 古式乾塩法ロースハム

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。メニューを選ばない素直な風味と味わいのロースハムです。

80g **720円**(税込777円)

IFFA2016ドイツ国際コンテスト銅メダル受賞

③ 古式乾塩法ベーコン

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。そのままでも美味しくいただけるベーコンです。

80g **630円**(税込680円)

8 IFFA2016ドイツ国際コンテスト銀メダル受賞

④ レバーペースト

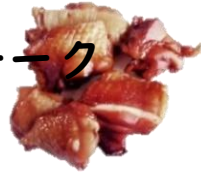
国産の健康なレバーを使用した無添加のレバーペースト。臭みがまったくなくてビックリ!店長のおすすめの逸品。

90g **600円**(税込648円)

⑤ ひとくちチキンスモーク

国産若鶏のもも肉を一口サイズにカットしてから、燻製にしています。スモークが効いた逸品。

150g **660円**(税込712円)



⑥ コードゥビーフ

手作りのコードゥビーフで無添加ほ他にありません。パンにのせたりじゃがいもと炒めたり楽しんでください。

90g **1,000円**(税込1080円)



⑦ テリーヌプロバンス

バジル風味の爽やかなテリーヌです。白ワインを冷やしてご一緒にどうぞ。クリスマスにぴったりの一品!!

100g **680円**(税込734円)



⑧ 古式乾塩法ベーコンブロック

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。ブロックタイプが欲しい!! とのお声が蔽多かったので入荷します。

300g **2200円**(税込2376円)



お試し
セット

ビアブルスト・ベーコン・チキン
ローストポーク・コンビーフ

3,780円(税込4082円)

215円お得です

12月20日(火)入荷

お名前

TEL:

ぐるめくにひろさん訪問記

先日ぐるめくにひろさんへ伺ってきました(^^♪
とっても気さくな松澤社長♥そのハートはめっちゃくちゃ熱い!!美味しいものが大好きでソーセージが大好き。でもドイツでソーセージを食べて続けていたら体の調子が悪くなってしまったそうです。これは添加物のせいだ!!と無添加のソーセージ作りを始めました。美味しいものは体にもやさしいもの。そしてこの技術を継承していかなくてはいけないいろいろな方に技術指導してもらっています。ぜひ取材日記の動画ご覧ください。

セミナーも大盛況でした♥
お人柄が商品にもでてますね



食楽51号

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP - find your speciality

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



昭和天皇にも献上された

熊本県球磨郡山江村で栽培された極上の和栗

やまえ栗甘露煮



江村は熊本県南部に位置し、北部に1,000mを超える山々をのぞむ、自然豊かな農山村です。村の約9割を占める山林には自生の栗の木が多く、また標高の高い盆地特有の朝夕の寒暖差のある気候が、昔からおいしい栗を育ててきました。

現在は村の農家の8割がやまえ栗を育てており、栗本来の香りや甘みの強いやまえ栗は、高級クルーズトレインや国際線のファーストクラスで出されるお菓子に使われるほど、パティシエや料理人には知られた存在です。江戸時代には栗を税として納めることが認められていたほか、昭和52年には天皇陛下に献上された歴史を持ちます。

そんなやまえ栗の甘露煮が登場!!

無漂白・無着色。そのため色が悪くならないようにゆで方やゆで時間に細心の注意を払って作る厨房泣かせの栗の甘露煮。やまえ栗の中でも『銀寄』という大きくどっしりした香り高くコクのある甘みが特徴の栗のみを使用しています。



近年栗が不作続きで栗の甘露煮が全然手に入らない!!
今年はやまえ堂さんからお取り寄せ出来ました(^_^)よかった

やまえ甘露煮 180g

2,600円

(税込2808円)

番外編

やまえ栗きんとん **800円** (税込864円)

やまえ堂には、専門のきんとん職人がいます。利平栗を中心に作られている栗きんとんはその配合比率によって、蒸し時間を変えますが、それは職人の勘頼り。蒸した後の成型、切り分けもこの職人さんが行っています。材料は栗と砂糖、塩しか使っておりません。豊かな栗の香りと味がぞんぶんに楽しめます。



希望日

お名前

ご連絡先

※お渡しは12月20日以降となります

食楽らぽ
おーるうえいず

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

FAX:03-5718-6773

【営業時間】

10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>



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♪



⑧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。



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☆



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



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★



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



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コラボ



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



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と合わせました。粗く刻んだ高カカオチョコレートをトッピング。



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



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。



⑬和栗餡のどら

無農薬の栗をほっくり蒸してきび糖の蜜に漬け、ごろごろの粒感を残しながら贅沢な栗あんに仕上げました。



⑦かぼちゃあんどら

自家菜園で無農薬で育てた甘いかぼちゃをほっくり蒸して自然な優しい味わいのどらやきです。



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。



店長の
おすすめ!

NEW

季節限定

季節限定

12月27日(金)入荷

各270円(税込291円)

お名前

☎

食楽らほ

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

教えちゃいますっ

即 元気チャージ法

こんな時にはこれをグビッと

グビッと体験談

- 『飲んで、30分位で肩こりが楽になったぞー!!』
 - 『夜、飲んで寝たら、翌朝疲れがスッキリ』
 - 『飲むと、お肌にはりが出て、化粧のノリがUPする』
- などなど... 嬉しいお声を多数頂いております☆

健康維持+美容に、お役立て下さい~♡



スタッフにも大好評



寝不足だけど今日は孫の運動会...

頭痛い~動きたくない~

年末年始の疲れが...とれない...

ローヤルゼリーの効果は疲労回復や滋養強壮、血圧を下げる作用、コレステロール値の低下作用、血糖値を下げる効果、動脈硬化の予防、免疫の活性化、食欲不振、夏バテ予防などさらに高麗人参エキスやクコエキスを配合した飲みやすい健康飲料です



飲んだら30分ほどで『肩こりが楽になった』とか『次の日の朝疲れがすっかり取れていた』『長時間車の運転をしても目が疲れなかった』などたくさんの嬉しい体験を頂いております。私も長年の愛飲者♪ちょっと疲れた時、風邪気味の時『グビッと』と飲むとスッキリ。これがないと不安になっちゃうので必ず家において安心。是非、このドリンクの素晴らしさを体験してください。



ココがPoint!

嬉しいポイントだらけ~

- その♪ **消化に優れている**
生ローヤルゼリーを、消化酵素により処理したこだわりのローヤルゼリーを使用しています◎
- その♪ **飲みやすい**
個人差はありますが、女性にも抵抗のない味に仕上げました♪
- その♪ **安心・安全**
着色料、香料、砂糖 不使用です◎



撰の輝 50ml

740円 (税込799円)

1箱5本入

1箱5本入3700円 (税込3996円) を

3200円 (税込3510円)

12月1日~1月15日迄

食楽5ぽ

おーるうーいず

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

お待たせしました。今年もやってきます❤️

ねばりもち 杵つき



山口県産無農薬栽培水稻もち米100%使用。
味とねばりを大切に、正直に作ったおもちです。
添加物はもちろん、余分な水を使わない
昔ながらの杵つきで作った大人気のお餅です



- ・ヒヨクモチ…色つやが良く粘りや柔らかさがあるため、餅に最適な品種です。
- ・杵つきねばりもち、山口県の農産物認証制度「エコやまぐち農産加工品」に認証されています。
- ・山口県奥農園で栽培された農薬・化学肥料不使用のもち米を使用しています。

今年は何と農薬不使用のもち米にバージョンアップ!!

毎年絶対お雑煮にはこのお餅がなくては新年迎えられません!

ちよとつぶつぶが残っていてこれもまた美味しい!!特に玄米がおすすめ!
うちのスタッフみんながおすすめします。



商品名	価格	注文数
玄米470g	950円 (税込1026円)	袋
白米470g	900円 (税込972円)	袋



お渡し希望日

お名前 様 ご連絡先

今年も諸事情により欠品の可能性がございます。お早目のご予約をお願いいたします

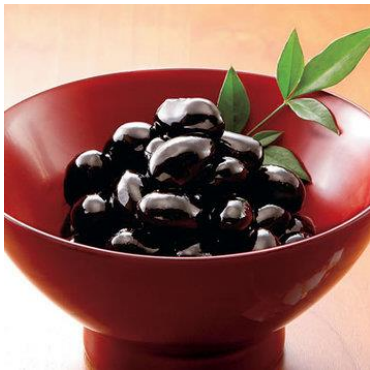


こんな大きなサイズは他になし

国産丹波黒豆



国内産丹波黒3Lサイズを使用した、黒豆煮豆。
昔ながらの製法で、大人気の黒豆はあっさりとした醤油無しの味付けです。
大粒で高級感もあり、ふっくらやわらかで大満足の逸品。



3Lサイズ

270g(固形分150g)

998円

(税込1077円)



Lサイズ

200g(固形分120g)

628円

(税込678円)



志賀商店さんの3Lサイズの黒豆はとにかく大きい!!
黒豆は大きい方がふっくらやわらかく炊けます。
一般に販売されている黒豆とは全然違いますのでぜひ一度お試しください。
志賀商店さんの黒豆は甘さ控えめで醤油を使っていないのでしわもなく艶々♥
今年丹波篠山産の黒豆は大不作のため国産となります。

商品名	価格	注文数
3Lサイズ	998円 (税込1077円)	個
Lサイズ	628円 (税込678円)	個

お名前

様 ご連絡先

お渡し希望日

今年も諸事情により欠品の可能性がございます。お早目のご予約をお願いいたします

食楽513

おーるういず

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

焼津港まぐろ入荷!



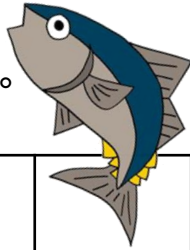
★★日本船のまぐろが人気の理由★★

料亭などでは、買い付けの時日本船でとったものをお願いするそうです。まぐろは遠洋でとれるので、日本船でとったものと海外の船で獲ったものがあります。

同じ場所でとったものでも船によって大きな違いが出てしまうそうです。そのわけの一つは冷凍の技術。

日本の冷凍の技術はとっても優れているので鮮度を保ったまま美味しく冷凍してあります。

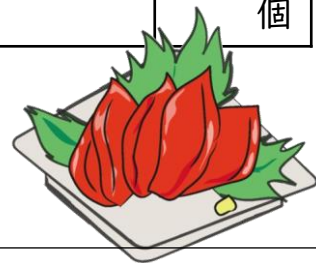
また丁寧にまぐろを扱うので状態よく皆様の食卓へお届け出来ます。



きはだまぐろ まぐろづけ丼の具 解凍してあったかご飯でも酢飯でも美味しい!!	80g×2食	750円 (税込810円)	個
めばちまぐろ 上赤身刺身 尾切り選別のち色味の良い部分をサク取りしました めばちまぐろならではの鮮やかな色味とおいしさです!	150g (2個)	1,200円 (税込1296円)	個
びんながまぐろ 中とろ刺身 脂ののったビントロです!	240g (2本)	1,100円 (税込1188円)	個
もどりかつお とろかつお刺身 脂ののった鰹です!	240g (2本)	1,000円 (税1080円)	個

番外編

年末25日よりお渡しできます。ご予約承り中
欠品が予想されます。ご予約をお願いいたします



お名前 様 ご連絡先



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!!

美味しい白味噌が食べたい方!!

①超特ぞろに味噌

京都産コシヒカリ
滋賀県産大鶴大豆
兵庫県産赤穂の塩

麴歩合
30割



ここが他との違い



国産大鶴大豆と国産コシヒカリ、赤穂の塩等、こだわりの素材を使用した、期間限定白味噌。まろやかさにこだわり麴歩合30割(大豆10に対して米麴30の割合)もの米麴を使用していますので、色艶が鮮やかで、関西風のおぞう煮等に仕立てれば、その滑らかな舌ざわりとふくよかな甘味はまさに絶品。年の始まりを最高に美味しい白味噌お雑煮でお迎えてください。

2,300円 (税込2484円)



②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。

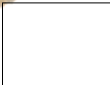


③天恵こうじ(赤味噌) 300g

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コレ!?



870円 (税込939円)



780円 (税込842円)



④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ってわかる塩麴。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



⑤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。



500円 (税込540円)



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♪

12月20日(金)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
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

