

お買物カレンダー

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



2月



月	火	水	木	金	土	日
1/27 そのまんま おこめパン	28 ぐるめくにひろ ウインナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	29 東明 漬物各種入荷 キャラボン入荷	30 深谷もやし 出雲 さつまあげ入荷	31 瑞穂牛入荷 10日 スタンプ3倍	2/1 無添加ウインナー ベーコン入荷 10日 スタンプ3倍	2 28大アルギン-フリー リッチョドーロ ジェラート
★★★創健社祭★全品10%引き★創健社祭★全品10%引き★創健社祭★全品10%引き★★★						
3 北海道 わら納豆入荷	4 マルシェの マヨネーズ 毎週火曜日 スタンプ2倍	5 伊豆魚恵 美味しい干物 こだわりキムチ	6 高知産直薬焼き かつおたたき 土佐の 昔豆腐入荷	7 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	8 越後 もち飯入荷 新春 芋煮会開催	9 本格窯焼きピザ PIZZAREVO
10 甘酢白たくあん	11 あまの 市 10日 スタンプ3倍	12 富士ゆうゆうどり 茨城ベーグル	13 最上まいたけ	14 無添加おでん種	15 豆乳プリン	16 極上 生パスタ
17 永太郎納豆	18 山形県サカタラズ 美味しいお惣菜 入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	19 菊水堂 ポテトチップス	20 梅パン ヘルシーパン 深谷もやし	21 野菜セットの日 久在屋の豆乳 スイーツ 10日 スタンプ3倍	22 煎りたて ナッツ入荷	23 ご来店お待ちしております
24 出雲 さつまあげ入荷	25 ぐるめくにひろ ウインナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	26 東明 漬物各種入荷 キャラボン入荷	27 栃尾油揚げ	28 瑞穂牛入荷 カスタードプリン 10日 スタンプ3倍	3/1 四季のカップ ソフトクリーム 10日 スタンプ3倍	2 ご来店お待ちしております
3 北海道 わら納豆入荷	4 紀和の里梅干 毎週火曜日 スタンプ2倍	5 伊豆魚恵 美味しい干物	6 仁淀きくらげ そのまんま おこめパン	7 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	8 五島 ばらもん揚げ	9 ご来店お待ちしております

創健社商品 ALL 10% OFF

下記のマークが目印です

SALE

1月27日（月）
～2月2日（日）迄



対象商品

創健社の調味料、油脂類、粉、米・雑穀
調理素材、パスタ、麺、レトルト、料理の素、スープ
ごはんのおとも（ふりかけ・佃煮）、缶詰、ジャム
おやつ、飲料、ヘルスケア他
ジロロモーニ、メイシーちゃんシリーズ等
詳細は、お尋ねください。



※一部お取り寄せにも
ご対応いたします。



※この他にもお買い得商品をご用意してお待ちしております。

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

節分 おすすめ!

令和
七年



恵方巻

たまご・かんぴょう・でんぶ・三つ葉など
一番オーソドックスな太巻き寿司です。
冷凍とは思えないおいしさです。

300g(8カット)

680円
(税込734円)

 個


恵方巻 HALF 4本セット

1本120gの小さいタイプが4本入った
使いやすい太巻き寿司。
人気商品♪限定24パック

4本(約9.5cm×直径3.5cm)

1,200円
(税込1296円)

 個


お名前

TEL:

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



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!

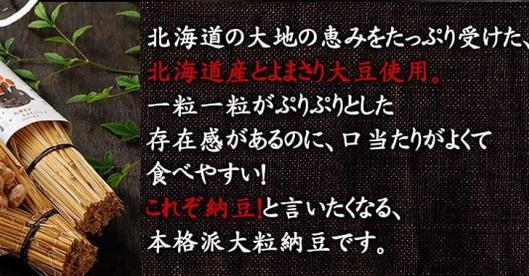


小粒



「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。

2月3日(月)限定入荷♪

各 **300円**
(税込324円)

食楽5ほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP - find your speciality



小粒

大粒

お名前

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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につにイグサを入れていきます。旨みの秘訣です。

☎

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

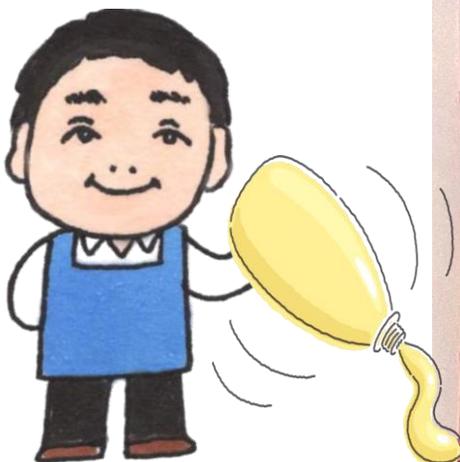
マヨネーズ大好きな方!!おすすめですよ



マルシェこだわり

マヨネーズ

卵黄のコクが味わえるこだわりマヨネーズ。
たっぷり使いたい方におすすめの大容量500g



ご要望にお応えして
再入荷

マヨネーズに多く使われる
アミノ酸を使わないタイプ

2月4日(火)限定入荷♪

新価格

500g **640円** (税込691円)

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料(一部に卵、大豆、りんごを含む)

食楽らぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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

ID検索からでも登録できます@kqc8054b



周防大島で作る愛情たっぷりジャム



MIRAI garden farm

みらいガーデンファーム

周防大島との出会いは2005年のこと。

海や山の豊かな自然と地域のあたたかい人々に魅せられ、たびたび訪れるうちに周防大島に惹かれました。また、バイタリティーあふれる島の人たちとの交流を通し、いつかこの島で暮らし、自分も島が元気になるようなことをしたいという想いが芽生えました。

そして2010年の春、東京から周防大島へ移住し、この地に「みらいガーデンファーム」を造ることを決めました。

化学肥料や農薬に頼らなかった「元の農業」こそがこれからの未来につながる。そう考える私たちにとって「みらい」とは原点回帰を意味します。

現在のみらいガーデンファームは、耕作放棄地となっていた農地でした。整備をしてみると先人の知恵が残る棚田が現れました。そこからは美しい瀬戸内海が望めたのです。

都会で育った私たちには、生活の原点ともいえる元の農業のカタチを残したこの農地が未来につながる「新たな魅力」に思えました。

棚田を活かしたからこそ眺められる瀬戸内海。

未来のための原点の農業。

みらいガーデンファームは豊かな自然と生活している周防大島の新たな魅力となるような農園を目指しています。

みらいガーデンファーム代表：山形 岳

2月4日(火)入荷

①ブルーベリージャム

自然栽培ブルーベリーのみを贅沢に砂糖だけで煮込みました。

香り豊かでブルーベリーそのものの甘さを感じられるジャムに仕上がりました。

150g **9000円**
(税込972円)

②みかんジャム

最小限の消毒に控えて栽培されたGuwashi Green worksさんの栽培したみかんを使用しています。爽やかな甘さが特徴です。

150g **900円**
(税込972円)

③いちじくジャム

無肥料の自家栽培いちじくのみ使用。いちじくの甘さにアクセントとして、6月に摘果したぶどうで作った果汁、自家栽培のレモンを足したオリジナルのジャム

150g **900円**
(税込972円)

④りんごジャム



山口県徳佐の岡崎りんご園さんのりんごを使ったジャム。

ハイビスカスティーとしても知られるローゼルを使用してほんのり赤く爽やかな味に仕上げています。

150g **900円**
(税込972円)

⑤マイヤーレモン

マーマレード

自社農園の無農薬無施肥栽培の酸味と苦みが控えめな甘みのあるマイヤーレモンのみを使用したマーマレードです。

150g **900円**
(税込972円)



お名前

TEL:

食薬5ほ
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】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>



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・ほろのがあるし断然ちがうがよ!!
じわんじわんまいきまあいぱん食べとみてや!!

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

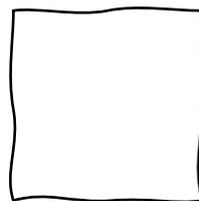
1本釣り かつおたたき



年内最終入荷!
お早め〜!

2月5日(水)

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



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。

2月7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



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

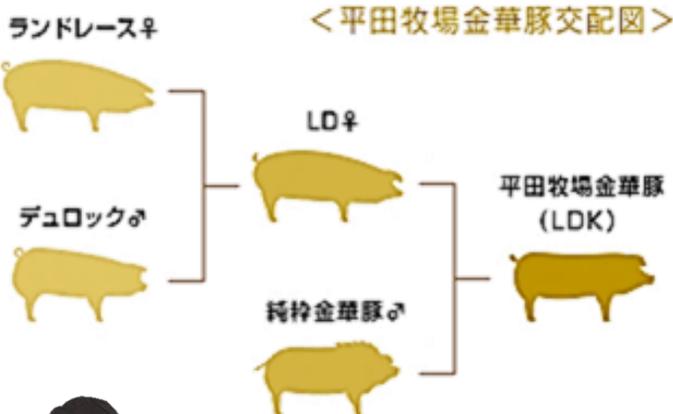


“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

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♥

2月7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/>

芋煮 わさぞー!! 新年会 の おいらせ

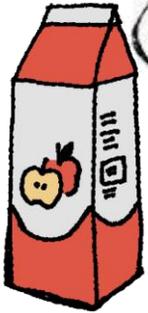
持ち込み
OK 



ワンドリンク付き
平田牧場の豚肉を
ふんだんに使った芋煮他、
当店の食材を使った
料理数種種類を
ご用意いたします。

差し入れ
大歓迎

お待ちしております



牧平
場田 協賛

2/8
(土)
18:00

食楽らぼおーるうえういずで、食べて飲んでおしゃべりしましょう。

日時 2月8日土曜日 18時スタート

会場 食楽らぼおーるうえういず イベントスペース

定員 15名

お申込み ☎03-5718-6361 店頭、下記お申込み用紙にて
会費1,000円税込(子供500円)

※食材の準備の関係上お申し込み後のキャンセルはご遠慮ください

食楽らぼ

おーるうえういず 品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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



芋煮会参加お申込み受付中

名

おかあさんの優しい味

かまくら工房

もち飯



2月8日(土)入荷



かまくら工房
新潟県産もち米

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

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

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



NEW

各**750円**(税込810円) ⑫~⑬まで



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

☎

おーるうーいず



【営業時間】

M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ 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-



PIZZAREVO

年間
100万枚
販売

ピザレボが売れてる理由

手作りの生地

当店のピザ生地作りは
手作業にて行っております。
価格以上の美味しさを
提供するため1枚1枚
丁寧に作っています。
生地には厳選した
小麦粉と本場イタリア
シチリア産の海塩を使用。



福岡県産小麦



長崎・五島灘産の塩

練った生地を
小分け

一晩発酵
させます



具材へのこだわり

さらに、チーズやトマトソースは
イタリア産の物を使用。
野菜は福岡・糸島の野菜も
使用するなどのこだわり。



新鮮な具材を
トッピング

おいしい
生地完成



九州産肉厚バジル



イタリア産
完熟トマト



イタリア産濃厚
モッツアレラ



イタリア産
オリーブオイル

①極☆マルゲリータ

旨味たっぷりのモッツアレラチーズを
贅沢に使いました。
最高級チーズの『グラナパターノ』もトッピング。
ピザレボに欠かせない一番人気のピザ

832円(税込898円)



③こんがり濃厚

海老グラタンピッツァ

ホワイトソース+ととろマスカルポーネ+ととろ
と海老のハーモニーが織りなす濃厚ピザ。
冬限定のの贅沢な味わい。

908円(税込980円)



②国産釜揚げしらすと桜海老

水揚げされたしらすをふんだんに使い、シラ
スと桜海老の磯の香りが食欲をそそりま
す。ソースに濃厚なイタリア産マスカルポー
ネを使用した春夏限定の大人気ピザ

862円(税込930円)



④北海道秋鮭と トマトのピッツァ

北海道産の手ほぐし鮭を使用。秋冬が旬の鮭
は、脂身が少なくさっぱりなのに旨味が強く味
が良い!!トマトソースとの相性もバッチリです!

862円(税込930円)



2月9日(日)
各14枚限定入荷

食楽らぼ

おーるういず

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

お名前

TEL:

家族が笑顔になる!! ベーグル



天然素材100%
無添加
Additive-free

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用しています。



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。



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いちご

250円(税込270円)

いちごそのままの風味がお口の中いっぱいひろがる春のベーグルです



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

270円(税込291円)

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♪



2月12日(水)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
おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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。



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。

2月12日(水)入荷

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

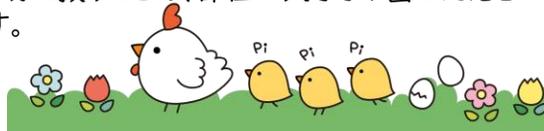
美味しさの理由

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。

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



うまい!

2月13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。



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。

トップシーズンなので



1株 約500g



1,000円 (税込1080円)

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

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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



2月16日(日)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:

食楽らぼ

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

飯塚商店の

「闘うもやし」

生命力に溢れたもやしを
ありのまま提供したい。

もやし本来の風味を伝えるために闘い続ける
飯塚商店が作ったもやしです。

強い歯ごたえ、出汁が出るほどの旨み
ぜひ、ご賞味ください!!



2/20
入荷



もやしの本当の味を知ってください!!

ありのままのもやしを作り続ける飯塚さんのこだわりのもやし

「この間、デパート店頭で200kgのもやしを売ってきたんだよ」と充実感にあふれた表情で少し照れたように話す(有)飯塚商店 代表の飯塚 雅俊さん。

父子二代にわたって、もやしを作り続ける深谷のもやし屋さんだ。昭和34年に、父英夫さんが深谷の地で、もやし生産を始め、平成14年に雅俊さんが跡を継ぎ、現在創業60年となる。

日々もやしと向き合い、育て、時には夫婦で対面販売まで行う。

もやしは創業当初スーパー等へ卸して

いたが、時代の流れとともに生産・出荷方法が販売店の基準に合わなくなり、徐々に取引が減少していった。

それでも頑なに先代から繋ぐもやしの生産スタイルを守り、自身が思う「本当のもやし」を作り続けた。

一時期は深谷から深谷もやしが消えるという事態も起きたが、地道に理解してくれる人や、共感してくれる仲間を見つけ、ファンを増やしていった。

現在栽培しているもやしは主に「ブラックマップ」と呼ばれる小粒の黒い豆を発芽させたもので、スーパー等でよく見かける「緑豆もやし」よりも細くて長い。しかし、その軸は指で折り曲げようとしてもなかなか折れずしなやかで骨太。

食感はシャキシャキとした歯触りと歯応えが特徴的だ。

「エチレンというもやしを太くするホルモンを使わずとも水と豆の生命力・発芽熱だけで育てるとそうなるんだよ。もちろん、日々もやしの状態を観察していないとそうはならないけどね。」と雅俊さんはまるで我が子を自慢するかのようにはにかみながら言う。さらに驚くのはもやし自体と同じ位の長さがあるもやしの根。

「根っこは茹でると出汁が出て、汁がいいスープになる。だから根を切ってから調理するなんてもったいない。」と雅俊さんは教えてくれた。

もやしの根が切れないように、軸が折れないようにと、収穫や袋詰めは全て手作業で行っている。

深谷もやし 1袋(約200g) **198円**

(税込213円)

愛の野菜伝道師『小堀夏佳さん』のおすすめ♪

『マツコの知らない世界』『世界一受けたい授業』でご紹介されました



①ほっけの縄文揚



2014年産 水産庁長官賞受賞

②ほたて流水揚

③かに流水揚

きめ細やかな食感とモチツとした弾力に、噛めば噛むほどに旨みがジュワー。そのまま食べても美味しいですが、湯煎や油で炒めると、より一層美味しくなります。国産加工たべもの展で水産庁長官賞を受賞した逸品♪

各9個入 **380円**(税込410円)

④高野山ごま豆腐

昔ながらの製法で、ごまの旨みだけを取り出し、上質の吉野葛と混ぜ合せ、なめらかな舌触りの良い食感に仕上げました。ごま独自の香ばしい風味とモチリした食感を味わえます。

100g **230円**(税込248円)

古来の伝統製法で約2年間漬込熟成

吟仕込み奈良漬

酒粕・味醂粕を惜しみなく使い秘伝のブレンド技の粕床に2年の年月をかけて漬け込んだ伝統の漬

⑤瓜奈良漬80g:愛知県伝統野菜かりもり瓜使用

⑥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)

阿波ういろいろ (⑦小豆・⑧金時芋・⑨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)

すえひろおばあちゃんの
はいからケーキ
(⑩蜂蜜・⑪文旦・⑫柚子)

直径約14センチ、大人の手のひらサイズ。ボリューム感もあり、ほんのり甘く素朴な味は、クセになり味で、あっという間に食べてしまいます。ふんわりやさしい味は懐かしいおばあちゃんの味です。

各**350円**(税込378円)

⑬木頭村ゆずマンジェ

柚子をふんだんに使い、国産小麦や安心飼育たまご、国産バター、国産粗糖などの良質の素材を練り合わせ、心を込めて焼き上げたフルーツケーキです。しっとりした生地をほおぼると、フレッシュな木頭柚子の香りが、おいっぱいにひろがります。



30g **240円**(税込259円)

⑭木頭村ショコラケーキ 260g

スイスの有機オーガニックチョコレートをつぶり使い、国産大豆のおからを使用したグルテンフリーのショコラケーキです。しっとりでチョコ好きにはたまりません。

食楽5ば

1,680円(税込1814円)

レンジでチンで食べられる1人前の鍋登場!

⑮きりたんぼ鍋

秋田県特産品開発コンクールで奨励賞受賞したオリジナルの「ミニっ子たんぼ」&手作りの比内地鶏のつみれに鍋スープがセットになったレンジで手軽に食べられるきりたんぼ鍋セット。比内地鶏のつみれにはネギと香り高いセリを練りにんではいます。「チン」するとフワフワに。お野菜を足していただくさらにさらに美味しくいただけます。



NEW



1人前(460g) **1,080円**(税込1166円)

⑯秋田県産近海アジ唐揚

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 **480円**(税込518円)

⑰むき甘栗

有機栽培された無添加、無着色の天津甘栗を使用しました。どこが違うのかはわからないけど他の甘栗と美味しいと評判です♡By店



450円(税込486円)

各12本限定数入荷!

三源庵 ロールカステラ

カステラでもない、ロールケーキでもない不思議なお菓子。白餡を練り込んだカステラ生地を、ひとつひとつ職人が手で巻きました。しっとりピロロドのようになめらかな舌触りと重厚感のある食感がクセになる逸品です。



⑱丹波黒豆ロールカステラ:丹波黒豆をたっぷりカステラ生地に入れ焼き上げました

⑲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りがたまりません

⑳丹波抹茶大納言ロールカステラ:宇治抹茶と最高峰の大粒の丹波大納言のハーモニー

⑳桜カステラ 7個入

こだわりの卵たっぷり使用した生地に、塩漬した桜葉を練りにみ、長崎カステラの伝統の技で丁寧に一つ一つふくらと手作りして仕上げました。

415円(税込448円)



各**1,200円**(税込1,296円)

㉑プチマドレーヌ16個

国産小麦粉に卵、バター、ビート糖にオーストラリア・カンガルー島のオーガニック蜂蜜を加え、丁寧に焼き上げました。



420円(税込453円)

濃厚で旨い!!『千葉県食の逸品』で金賞受賞

オオノ農園ピーナッツクリーム

千葉県産落花生100%、濃厚なピーナッツペースト。有機肥料を使って育てられた落花生を100%使用し、砂糖や添加物を一切使用せずにペースト。落花生本来の香りや甘み、濃厚な味わいをお届けします。



㉒プレーン:料理や調味料、お菓子作りにどうぞ

㉓渋皮入:ポリフェノールたっぷり渋皮を混ぜた大人の味

プレーン **1,300円** 渋皮入 **1,450円**
160g (税込1404円) 160g (税込1566円)

おーるらーいず

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

全国の美味しい物が大集合
社長も店長も食いしん坊なので
私たちもとっても楽しみ♡
期間限定数量限定ですでお早めにご予約承りますのでスタッフまでお申し付けください。



人気のかき揚げの姉妹品登場!

25 小鯛の笹漬け

福井県若狭特産の小鯛のささ漬けです。有機純米酢と食塩のみを使用し、職人の技で仕上げた一品です。



冷凍食品 65g **850円** (税込918円)

河村通夫大自然ラーメ

③③胡麻醤油・③④塩・③⑤味噌



●国産の小麦粉を原料に100%用いた無かんすい麺。
●麺の揚げ油は、100%植物油を使用。
●スープは化学調味料を一切使用せず、素材にこだわりました。



各**125円** (税込135円)

大人気の白えびのかき揚げの姉妹品登場!!

26 小あみのかきあげ

国産野菜(玉ねぎ、人参、インゲン)に国産オキアミを合わせました。野菜の甘みとオキアミの香ばしさが加わり、さっり柔らかなかき揚げになっています。



冷凍食品 50g × 4枚 **680円** (税込734円)

27 イカとコーンの一口かき揚げ



国内のあかいかのげそを食べやすく食感の良い1cm大にカットし、とうもろこしと一緒に天ぷらにしました。いかの弾力のある歯ごたえととうもろこしの食感、甘味が楽しめます。

冷凍食品 120g **540円** (税込583円)

28 ライラック農園和梨ジュース

りんごやラフランスを栽培しているライラック農園から珍しい和梨のジュースが登場!! すっきりした甘さに繊細な風味が楽しめます。



各1リットル **1,000円** (税込1080円)

便利で旨い!!逸品本格牛丼!!

29 短角牛丼

岩手県産短角牛を使用した大自然が詰まった究極の牛丼です。岩手の大自然で育った短角牛の赤身肉は、深い旨味と爽やかで上品な脂の風味が生まれます。



205g (特盛サイズ) **800円** (税込864円)

44 宍道湖しじみ

島根県宍道湖の汽水湖(海水と真水が交わる環境)で漁獲された大和しじみを砂抜きを行い、凍結しました。しじみ等の2枚貝は凍結することによって栄養素が高まり、体に良い食材です。味わいのあるしじみをお召し上がりください。



150g **360円** (税込388円)

30 白老春うらら

常滑産の減農薬栽培で育てた酒米「若水」100%で造った春の限定特別純米酒。蔵の中で1年間熟成したクラシックな味わいの本格派。燗をつけていただくより一層この酒の魅力が増してまいります。様々な温度帯でお楽しみください。



720ml **1,650円** (税込1815円)

冷凍食品 1個(約250g) **980円** (税込1058円)

43 富山県産 自然栽培米コシヒカリ

日本最大の米どころ新潟県の隣に位置する中部地方が富山県です。有名な隣県に隠れがちですが、気候風土や大地・水の条件が近いので、知る人ぞ知る米どころとして美味しいお米を作っています。立山連峰を源とする、豊かで清らかな水と肥沃な大地と気候風土が美味しいお米を作ります。

玄米・白米 各1kg **1,100円** (税込1188円)

44 真鱈味噌漬け

国産真たらを骨を取り除き、味噌とみりん発酵調味料で自社特製の調味味噌に仕上げ、漬け込みました。



冷凍食品 2切 **780円** (税込842円)

46 オールニッポンこしひかりエール

原料に全て国産のものを使用したビールです。栃木県産の大麦芽、岩手県・北海道産のホップ、新潟県産のコシヒカリを使用しており、日本産ホップ由来の爽やかで優しい柑橘系の香りとモルトとお米のやさしい甘さが特徴の飲みやすいエールビールに仕上げました。日本のクラフトビール誕生30周年とエチゴビール30周年記念ビール!!

350ml **298円** (税込327円)

31 カカオオレンジ

麦芽とみかんの旨味、カカオニブの甘酸っぱい香り

32 バレンタイン限定ラベルヴァイツェン

ほどよい酸味と、酵母によるフルーティーなアロマ

330ml 各**450円** (税込495円)



食楽5ぽ **おーるらーいず**

NATURAL FOODS SHOP find your speciality.



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

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361





京都の地豆腐屋さんが手掛ける カラダに優しいスイーツだよ～!!



AMAIMON
KYUZAYA

京都の豆腐屋『久在屋』が手がける
お菓子のブランドです。

日本各地で大切に守られきた個性豊かな在来種大豆の『地大豆』をはじめ、契約農家で栽培された旨み・甘み・香りの強い国産丸大豆から生まれる豆乳・おから・豆腐を原料に、天然素材のチカラを最大限に活かしたこれまでにないお菓子です♪大豆や豆腐づくりを知り尽くした『久在屋』ならではのやさしい味わいをお楽しみください。

① 地大豆の 豆乳生クリームロール

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳と純生クリームを合わせて作ったオリジナル豆乳クリームを、米粉のふんわり生地で包みました。



- ① ロールケーキプレーン
- ② ロールケーキ塩キャラメル

各1個 **430円** (税込464円)

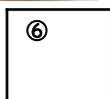


⑥ DIP STYLE 地大豆の 豆乳生クリームケーキ

米粉で作ったふんわりロールケーキをカットした生地と豆乳クリームをセットにした巻いてないロールケーキ。豆乳クリームにケーキをつけてお召上がりください。



1個 **430円** (税込464円)

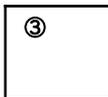


③ 地大豆の 豆乳プリン

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳・甜菜オリゴ糖・卵黄のみで作ったプリン。大豆そのものの味わいが堪能できます。



1個 **365円** (税込394円)

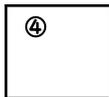


④ 地大豆の 豆乳生クリームプリン

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳・甜菜オリゴ糖・卵黄のみで作ったプリンに純生クリームトッピング。



1個 **388円** (税込419円)



⑤ 地大豆の豆乳生クリームの 珈琲ゼリー

甘さ控えめの自家製豆乳クリームにほろ苦いコーヒーゼリーを合わせました。

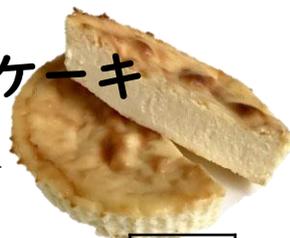


1個 **430円** (税込464円)



⑦ 地大豆の 豆乳チーズケーキ

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳に北海道産クリームチーズを合わせて焼き上げた舌触りなめらかなチーズケーキ。



1個 **430円** (税込464円)



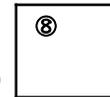
番外編

⑧ 地豆腐

大豆の底力=柔らか目
日本各地の契約農家の地大豆(在来大豆)100%使用。季節によって大豆の種類が変わります。季節ごとの味の違いが楽しめます♡
塩とオリーブオイルでお召上がりいただくのがおすすめです。



240g **540円** (税込583円)



サンプル到着して箱を開けたら笑顔に(^^♪
とっても美味しそうなスイーツ♡米粉で作ったケーキに豆乳を使ったプリンやゼリー。味のとっても濃い地豆腐。どれをとっても美味しかった★
でも賞味期限が短い🌀でも本来こうじゃなくちやおかしいですよ。皆様この商品は入荷したらすぐにとりにいらして下さいね。



2月21日(金)入荷

お名前

TEL:

食楽Sほ
おーるうえいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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

3月1日(土)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-

リカバリータブ



癒し系の人気商品です

[医薬部外品]薬用Recovery Tab (リカバリータブ)
重炭酸イオン入浴剤 シリカ配合 疲労回復 腰痛 無
香料 無着色 日本製

気持ちいい。

疲れが取れそして温まる

重炭酸は、文字通り浴槽内の下部に留まり、ちょうど良いところに作用します。そして上部より抜けにくいので経済的です。血行を促進、お風呂上りも冷えにくく。リラックス入浴で発汗も促され疲労回復に最高です。パンダ社長談

中性で発泡させる最高レベルの重炭酸の
温浴効果によって血流を促進させます



重炭酸が
とどまる



疲労回復



冷え症



荒れ性

医薬部外品の重炭酸入浴剤だから、
冷え症、肩こり、腰痛、疲労回復にお悩みの方に



肩のこり



腰痛



神経痛

寝る時まであたたかい

1錠16.5g 45錠入り

3,500円

(税込3,850円)

食楽らぼ

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



生産量・売上高 世界No.1
コンビタ マヌカハニー

Share Nature. Share Life.

スプーン一杯 毎日の健康習慣

風邪が流行してます

お腹に優しいりんごや豆乳
に体をあたためるショウガ、
そしてマヌカハニーを加えた
ホットスムージー。
風邪気味のときや食欲がない
ときにもおすすめ



マヌカハニーを摂取すること
で期待できる有用性は、UMFや
MGOなどの数値によって異なり
ます。そのため、マヌカハ
ニーを購入する際は、どの程
度の数値が自分の得たい効果
とマッチしているのかを事前
に把握しておきましょう。

マヌカハニー UMF5+	UMF	5+
初めての方におすすめ	MGO	83以上
マヌカハニー UMF10+	UMF	10+
毎日の健康維持に	MGO	263以上
マヌカハニー UMF15+	UMF	15+
ピンチを感じはじめたら	MGO	514以上
マヌカハニー UMF20+	UMF	20+
いざという時に	MGO	829以上

マヌカハニー UMF5+	250 g	2,700円 (税込2916円)
マヌカハニー UMF10+	250 g	4,400円 (税込4752円)
マヌカハニー UMF15+	250 g	6,300円 (税込6804円)
マヌカハニー UMF20+	250 g	13,200円 (税込14256円)

食楽らぼおーるういずの店頭で導入5年。
とても関心が高く驚いております。
今回は世界No.1と言われるコンビタマヌカハニー✨
皆様にお試しいただければ嬉しいです。

マヌカハニーはニュージーランドに多く自生
する野生植物のマヌカの花から採れたはちみつ
のことです。

マヌカの木は高い薬効を備えており、ニュ
ージーランドの先住民であるマオリ族もこれら
を万能薬として使っていました。

マヌカの葉はお茶として飲まれ、風邪や胃腸
を整えることに使われ、木の皮を煮出したも
のを下痢止め、樹液は咳止めや火傷、筋肉痛、
実や種は赤痢や下痢止めがいいとして利用さ
れていました。

マヌカハニーも抗菌作用、抗炎症作用、抗酸
化作用、免疫カアップ、咳止め、胃腸薬、火
傷、虫歯予防、保湿やアンチエイジングなど
の美容効果にも期待できると言われています。



スプーン一杯からの健康

食楽らぼ
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

2025

カラダの中から花粉症対策！



パンダ社長
オススメ



花粉症に効く 和歌山県北山村産柑橘類

『幻の果実』“じゃばら”



「名医のTHE太鼓判！」で紹介されました！



『【花粉症に効く果実】★ジャバラってなんだ!』※放送内容より

花粉症を発症している人の割合は、全国で約36%、東京では48.8%に及ぶ。20年前の約2.5倍だという。大人だけでなく、花粉症の子どもは30年間で15倍以上に増えた。しかしそんな中、花粉症がない村が存在している。その村は人口約450人の和歌山・北山村で、97%はスギの多い森林。北山村を調査すると、北山村だけでしか栽培していない花粉症を抑える果実があることが判明した。

注目

北山村産のじゃばらについては2008年に岐阜大学医学部より、じゃばらで花粉症の諸症状(くしゃみ、鼻づまりなど)が改善されたとの学会発表が行われています。じゃばら(特に外果皮部分)には他の柑橘に比べフラボノイドの一種である「ナリルチン」という成分が多く含まれており、花粉症への緩和にこの成分が注目されています。また、豊富に含まれているビタミンCもお肌のトラブルやストレスに対する抵抗力を高める効果なども期待されています



和歌山県北山村産の“じゃばら”

昔から北山村に自生していた自然雑種で、北山村の宝として村外不出で大切に育てられてきた果実です。じゃばらの名前は「邪気を払う」ほど酸っぱいことに由来し、果汁が豊富で種もなく、風味が独特で、地元では縁起物としてお正月の料理などに珍重されてきました



*和歌山県北山村産の【幻の果実 じゃばら】とゆずやみかん果汁を使用して、じゃばらの苦みと酸味をまろやかにし、食べやすいチュアブルタイプにしました。
*そのまま噛み砕いてもお召し上がりいただけます。

2025/2月“花粉症対策強化月間キャンペーン”

北山村 じゃばら VC300

内容量：100粒入 1日2粒～3粒を目安で約1ヶ月分

通常価格
6,800円
(税込7344品)

4,700円

(税込5,076円)

ご注文は、TEL03-5718-6361 食楽らぼ おーるうえいず

昨年一昨年は食べていただき軽くなった方多数
ポイントはシーズン前より始めることです。





店長セレクト

食楽らぽ

おーるらぽいずお野菜セット

月2回新鮮で美味しい野菜を皆様の食卓へお届けしています。
お店でセレクトして小分けにしているので産直と違い同じ
お野菜が大量に送られてくることはありません。
少しずつ沢山の種類のお野菜をお手元にお届け♪
少ない人数の家族でも美味しく楽しく使っていただけます。

単品で買うより

約**2割**お得



3,300円

(税込3,564円)

14種～16種類入っています♡

お届け品(例)



よかつたわー

- ★茨城県産 有機小松菜
- ★茨城県産 有機ほうれん草
- ★茨城県産 有機水菜
- ★茨城県産 有機ロメインレタス
- ★千葉県産 にんじん(農薬・化学肥料不使用)
- ★熊本県産 桜たまねぎ(農薬・化学肥料不使用)
- ★長野県産 長芋(農薬・化学肥料不使用)
- ★千葉県産 こかぶ(農薬・化学肥料不使用)

- ★宮崎県産 ミニトマト(農薬・化学肥料不使用)
- ★埼玉県産 きゅうり(農薬5割減・化学肥料不使用)
- ★愛知県産 キャベツ(農薬許可7回・化学肥料不使用)
- ★長野県産 えのき(農薬・化学肥料不使用)
- ★岐阜県産 豆苗(農薬・化学肥料不使用)
- ★埼玉県産 深谷もやし(農薬・化学肥料不使用)
- ★愛媛県産 津の輝(農薬4回・化学肥料不使用)
- ★メキシコ産 有機バナナ



とっても便利。お店からの配達♪

- ・一緒に調味料やお米など重たいものをお持ちいたします。
- ・毎回卵や牛乳・お豆腐などご用命いただければ一緒にお持ちいたします。

2月は 2/7(金)・2/21(金) です

月に1～2回ご自宅へ配達。詳細はスタッフまで…

基本定期便ですがお試しもご利用いただけます

お名前	ご住所	2/7	
お電話		2/21	

食楽らぽ

おーるらぽいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

営業時間
10:00 ▶ 16:00(月～土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>