

# 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
2/24 出雲 さつまあげ入荷	25 ぐるめくにひろ ウィンナー・ベーコン入荷 毎週火曜日 スタッフ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 スタッフ3倍	3/1 四季のカップソフトクリーム 10日 スタッフ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 スタッフ2倍	5 伊豆魚恵 美味しい干物	6 仁淀きくらげ そのまま 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
10 甘酢白たくあん	11 本格窯焼きピザ PIZZAREVO 10日 スタッフ3倍	12 富士ゆうゆうどり 豆乳プリン	13 土佐の 昔豆腐入荷	14 無添加ウィンナーベーコン入荷 配達お休み	15 4 DELI手作り お惣菜入荷 臨時配達日	16 極上 生パスタ
17 永太郎納豆	18 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜入荷 毎週火曜日 スタッフ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 カスタードプリン 10日 スタッフ3倍	22 ルコラ もっちりベーグル	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 毎週火曜日 スタッフ2倍	26 東明 漬物各種入荷 キャラボン入荷	27 栃尾油揚げ まつえんどん わっぱ飯 NEW	28 瑞穂牛入荷 高知産直薫焼き かつおたたき	29 28大アレルキ-フリー リッチョド-ロ ジェラート	30 ご来店お待ちしております
31 北海道 わら納豆入荷 10日 スタッフ3倍	4/1 四万十 焼モンブラン 10日 スタッフ3倍	2 伊豆魚恵 美味しい干物	3 こだわりキムチ	4 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	5 越後 もち飯入荷	6 ご来店お待ちしております

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。

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/>)

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。

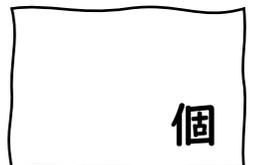


3月4日(火) 限定入荷♪

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)



食楽5号  
おーるうえいず 品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

# リピーター間違いない!!絶品!!

伊豆のひもの専門店

# 魚恵

うおけい



ひものへのこだわり

伊東網走水揚げの地魚  
厳選した近海魚を  
伝統の手法で造った  
高級ひものです。



おひさまは大切です。天日干しにはかせないものです。しかしもっと大切なのは風です。日射しただけだと逆に魚をいためる原因にもなりかねません。強すぎる日射しは厳禁です。その時の気候を見極めながら長年の勤で作り上げるのが魚恵のひものです。店主の三谷恵一は伊東市で行われる『ひもの日本一開き大会』で優勝するなど、数々の賞を獲得する確かな腕をもっています。

一枚一枚丁寧に手で開いて、こだわりの天然塩を使い、手間暇惜しまず昔ながらの製法で作ったふっくらおいしい無添加の干物です。

干物と言えば『魚恵』!!というくらいお店の人気商品です。絶妙な塩加減、ふっくらやわらかな脂のほどよくのった干物に炊き立ての美味しいご飯があれば日本人に生まれてよかった♥と思う瞬間ですね。



3月5日(水)入荷

## 魚恵お試しセット

あじ開き・さば干物

根ほっけ開き・えぼ鯛・さんまみりん

特価! 220円お得です

**2,600円(税込2808円)**



セット

今回のおすすめはコレ!!

- えぼ鯛:白身魚で程よく脂があり干物の人気商品
- 根ほっけ開き:礼文島で獲れた根ほっけは脂ののりがとっても良いです。約450gで大型サイズです。

いわし丸干4尾	600円(税込648円)	枚	えぼ鯛	340円(税込367円)	枚
あじ開き	235円(税込253円)	枚	根ほっけ	1400円(税込1512円)	枚
さば干物	450円(税込486円)	枚	金目鯛姿煮	1900円(税込2052円)	枚
真いか開き	1500円(税込1620円)	枚	カレイ煮付	800円(税込864)	枚
かます開き	468円(税込505円)	枚	さんまみりん干し	380円(税込410円)	枚
トロあじ開き	335円(税込361円)	枚	あじみりん干し	250円(税込270円)	枚
金目鯛開き	1850円(税込1998円)	枚	さばみりん干し	470円(税込507円)	枚

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】  
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(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**

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**

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**

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)

3月6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/>

# 清流で育てた食べる漢方 仁淀きくらげ



この機会にまだ食べてない方は最高の食感をご賞味ください



**トキどあ!**

仁淀川町の豊かな自然と愛情  
たっぷりの管理で育んだキクラゲ  
を、心を込めてお届けします。  
仁淀川源流の清らかな水を使用してい  
ます。マイナスイオンを含む美味しい  
空気で満たされた仁淀川町の豊かな自  
然環境は、きくらげに良い影響を与え、  
また、標高750Mの厳しい環境で育つ  
きくらげは、肉厚でプリプリとした食  
感が特徴です。

きくらげをお世話する、1人1人の  
情熱と愛情が仁淀川きくらげの  
美味しさの秘訣です!

私たちは、仕事をする上で「健康」と  
「笑顔」を大切にしています。そのこ  
だわりから、高品質の高知県産きくら  
げを作り上げています。1枚1枚に私た  
ち生産者の想いが込められた「きくら  
げ」を、必要として下さるお客様のも  
とへお届けしています。



**3月6日(木)限定入荷**

★黒きくらげ

生黒きくらげの特有の肉厚でプリッぷり食感はこの王様そのもの!!  
ミネラル分が多く血流改善効果や生活習慣病の予防にも…

★白きくらげ

生白きくらげの特有の肉厚で優しい食感はこの女王様!!  
漢方では『不老長寿』の力があると珍重されてきました。お肌に潤いを与え  
る食材とも言われ滋養強壮にも…

各1パック(80g)

**398円**(税込429円)

～乾燥きくらげもあります～

★ホールタイプ

『大粒で厚みのある』生産者選りすぐりの品!!  
約8倍に戻ります。



各1袋(13g)

**398円**  
(税込429円)

★スライスタイプ

細切りだから戻し時間が早くて便利。  
包丁いらずで簡単調理。



食楽5ぽ

おーるらーいず

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/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



# 春感謝 のセール



3/4(火)~3/9(日)

食楽らぼおーるうえいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

3/4(火) 5(水)

昔の味たまご  
6玉入  
税込410円の品  
**298円**  
(税込321円)

茨城県産  
有機小松菜  
1束  
**168円**  
(税込181円)

3/6(木) 7(金)

純国産  
生しばり豆腐  
300g  
税込172円の品  
**125円**  
(税込135円)

千葉県産  
にんじん  
農薬不使用  
化学肥料不使用  
**198円**  
(税込213円)

3/8(土) 9(日)

平田牧場生餃子  
12個入り  
税込540円の品  
**428円**  
(税込462円)

北海道産  
じゃがいも  
農薬不使用  
化学肥料不使用  
**198円**  
(税込213円)

## 秋川牧園冷凍総菜SALE

秋川牧園の素材をふんだんに使った冷凍食品は、お母さんと同じ視点で作っています。お母さんの作る料理には、添加物は必要ありません。秋川牧園では、アミノ酸をはじめ、食品添加物は一切使用していません。夕飯の一品、お弁当の一品に、大変ご好評をいただいています。「おいしさ、品質にこだわりを持ち、安心安全な食べ物を、心をこめて」を生産理念として、信頼のある食品づくりを行う為に努力しています。

牛乳グラタン(鶏肉とポテト)  
100g×2個  
税込810円の品  
**675円**  
(税込729円)

焼き鳥セット  
もも・つくね各3本  
税込918円の品  
**765円**  
(税込826円)

チキンナゲット  
200g  
税込626円の品  
**522円**  
(税込563円)

とり天  
170g  
税込615円の品  
**553円**  
(税込597円)

焼きつくね  
180g  
税込529円の品  
**441円**  
(税込476円)

からあげ  
150g  
税込637円の品  
**531円**  
(税込573円)

ハンバーグ  
115g  
税込486円の品  
**405円**  
(税込437円)

ミートボール  
100g  
税込302円の品  
**252円**  
(税込272円)

とり団子  
175g  
税込486円の品  
**405円**  
(税込437円)

とりがらスープ  
50g×5本  
税込626円の品  
**522円**  
(税込563円)

甘酢のチキン南蛮  
150g  
税込540円の品  
**450円**  
(税込486円)

鶏メンチカツ  
150g  
税込475円の品  
**396円**  
(税込427円)

チキンライス  
45g  
税込734円の品  
**612円**  
(税込660円)

## 魚沼健康豚SALE

『越後魚沼健康豚』、新潟県の魚沼市旧広神町と中魚沼郡津南町で大切に育てられました。自然豊かな高原地帯の病原菌が存在しないクリーンな環境の中、名水百選「竜ヶ窪」とトウモロコシや大豆など植物性100%こだわりのエサでゆっくり育った豚です。

魚沼豚ローススライス  
200g  
税込810円の品  
**675円**(税込729円)

魚沼豚ロース切身  
200g  
税込810円の品  
**675円**(税込729円)

魚沼豚ロースしゃぶしゃぶ  
200g  
税込810円の品  
**675円**(税込729円)

魚沼豚バラスライス  
200g  
税込756円の品  
**630円**(税込680円)

魚沼豚ももスライス  
200g  
税込594円の品  
**495円**(税込534円)

魚沼豚肩ロース生姜焼用  
200g  
税込756円の品  
**630円**(税込680円)

魚沼豚小間肉  
200g  
税込561円の品  
**468円**(税込505円)

魚沼豚ひき肉  
200g  
税込540円の品  
**450円**(税込486円)

## 冷凍食品SALE

**大特価!!**  
平田牧場豚まん  
90g×3個入  
税込648円の品  
**398円**  
(税込429円)

肉焼売  
40g×8塩  
税込669円の品  
**558円**  
(税込602円)

海老にらまんじゅう  
30g×6個  
税込734円の品  
**598円**  
(税込645円)

棒餃子  
200g  
税込518円の品  
**432円**  
(税込466円)

にんにくの芽  
300g  
税込756円の品  
**630円**  
(税込680円)

明石焼き  
20個入(つゆ付)  
税込1404円の品  
**1,180円**  
(税込1274円)

無添加明太子  
80g  
税込864円の品  
**720円**  
(税込777円)

殻付き牡蠣  
3個入り  
税込1404円の品  
**1,040円**  
(税込1123円)

**特価**  
ゆばおこわ(栗・小柱・山菜)  
各1個  
税込345円の品  
**288円**  
(税込311円)



# 春感謝 のセール



3/4(火)~9(日)

食楽らぼおーるうえいず  
品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

## お菓子SALE

<p>揚げ小丸 100g 税込259円 <b>216円</b> (税込233円)</p>	<p>カリッとゴダ 35g 税込867円 <b>722円</b> (税込779円)</p>	<p>金箔われせん 125g 税込475円 <b>396円</b> (税込427円)</p>	<p>いちごとぶどうのラムネ 20g×4 税込302円 <b>252円</b> (税込272円)</p>	<p>かりんはちみつ飴 72g 税込351円 <b>292円</b> (税込315円)</p>	<p>じゃり豆 80g 税込345円 <b>288円</b> (税込311円)</p>
<p>全粒粉クラッカー 100g 税込356円 <b>297円</b> (税込320円)</p>	<p>有機われむき栗 60g 税込140円 <b>117円</b> (税込126円)</p>	<p>有機ビスケット (オーツ麦) 5枚×3袋 税込540円 <b>450円</b> (税込486円)</p>	<p>とうふドーナツ (プレーン・ココア) 各4個入 税込356円 <b>297円</b> (税込320円)</p>	<p>ひとくちウエハース 32g 税込226円 <b>168円</b> (税込181円)</p>	<p>ももとみかんのグミ 33g 税込205円 <b>171円</b> (税込184円)</p>

## おすすめSALE

<p>3種のチーズ 150g(20g増量中!) 税込529円 <b>441円</b> (税込476円)</p>	<p>幸福キムチ 350g 税込626円 <b>522円</b> (税込563円)</p>	<p>こどものための カレールウ 150g 税込421円 <b>351円</b> (税込379円)</p>	<p>ジロロモーニ 有機パンネ 250g 税込372円 <b>290円</b> (税込313円)</p>	<p>農薬使わずに育てた 紅茶 20パック 税込324円 <b>270円</b> (税込291円)</p>	<p>昆布豆煮 180g 税込351円 <b>260円</b> (税込280円)</p>
<p>もずくスープ 1色 税込154円 <b>128円</b> (税込138円)</p>	<p>わさび 40g 税込442円 <b>369円</b> (税込398円)</p>	<p>有精卵マヨネーズ 300g 税込615円 <b>513円</b> (税込554円)</p>	<p>おにぎりのり 20枚 税込784円 <b>653円</b> (税込705円)</p>	<p>プルーンエキス 300g 税込1290円 <b>1,075円</b> (税込1161円)</p>	<p>よつ葉バター 100g 税込374円 <b>312円</b> (税込336円)</p>
<p>茶漬昆布 40g 税込399円 <b>333円</b> (税込359円)</p>	<p>福神漬 80g 税込254円 <b>212円</b> (税込228円)</p>	<p>スキムミルク 150g 税込329円 <b>274円</b> (税込295円)</p>	<p>讃岐うどん 240g 税込270円 <b>225円</b> (税込243円)</p>	<p>圧搾一番搾り 国産こめ油 600g 税込1296円 <b>1,080円</b> (税込1166円)</p>	<p>バターミルク パンケーキミックス 450g 税込669円 <b>558円</b> (税込602円)</p>
<p>海の精 240g 税込648円 <b>540円</b> (税込583円)</p>	<p>さば味付け 140g 税込453円 <b>378円</b> (税込408円)</p>	<p>国産有機薄力粉 300g 税込486円 <b>405円</b> (税込437円)</p>	<p>御用蔵玄米味噌 1kg 税込1458円 <b>1,215円</b> (税込1312円)</p>	<p>有機三年番茶 120g 税込513円 <b>423円</b> (税込456円)</p>	<p>皿うどん 2食入り 税込356円 <b>297円</b> (税込320円)</p>
<p>片栗粉 200g 税込345円 <b>288円</b> (税込311円)</p>	<p>九州丸大豆醤油 900ml 税込1121円 <b>934円</b> (税込1008円)</p>	<p>芽ひじき 13g 税込449円 <b>374円</b> (税込403円)</p>	<p>ビートオリゴ 300g 税込581円 <b>484円</b> (税込522円)</p>	<p>津軽りんごジュース 1L 税込950円 <b>855円</b> (税込923円)</p>	<p>甜菜糖 500g 税込459円 <b>380円</b> (税込410円)</p>
<p><b>特価</b> りんごしぼり 190g 税込205円 <b>150円</b> (税込162円)</p>	<p><b>特価</b> トマトオニオン ドレッシング 150ml 税込529円 <b>298円</b> (税込321円)</p>	<p>にんじんスープ 180ml 税込183円 <b>153円</b> (税込165円)</p>	<p>グルメカレー 115g 税込421円 <b>351円</b> (税込379円)</p>	<p><b>特価</b> 焼きそば 1色 税込210円 <b>165円</b> (税込178円)</p>	<p>サラダチキン各種 各100g 税込421円 <b>351円</b> (税込379円)</p>



# 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。

### 3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



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



# 豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚



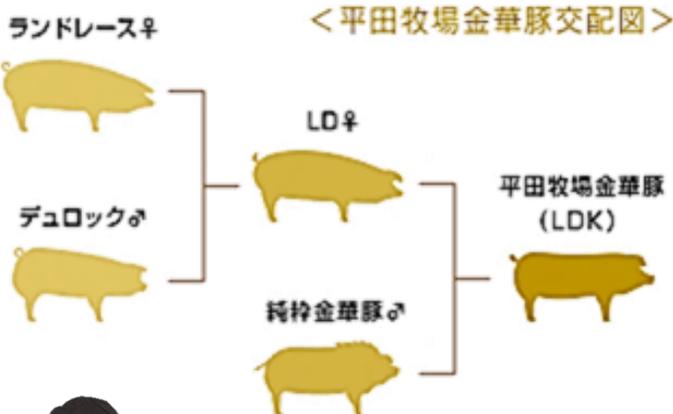
## 平田牧場 金華豚

“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カ所では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♥

3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

【営業時間】

▲10:00 ▶ ▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00(日・祝)  
サイト <https://rendorf.com/>



長崎五島列島

五島  
ばらもん  
揚げ



3月8日(土)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



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



# 3,500円

## (税込3,780円)

13種～16種類入っています♡

お届け品(例)



- ★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。

## 3月は 3/7(金)・3/21(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	3/7	
お電話		3/21	

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/>

# 3月15日(土)限定

「神奈川なでしこブランド」にも選ばれた手づくりお惣菜店  
“ヨンデリ”がプロデュースするスイーツを  
「おーるうえいずミニDELI CAFE」としてご提供!



- ・米粉シフォンケーキ
- ・かぼちゃプリン
- ・ロックケーキ



しっとり  
ふんわり



昔の味たまご・喜界島粗糖など  
素材にこだわり手作りしました



季節限定

①米粉シフォンケーキプレーン	450円(税込486円)	個
②米粉シフォンケーキだいたい	450円(税込486円)	個
③米粉シフォンケーキ紅茶	450円(税込486円)	個
④米粉シフォンケーキマーブル	450円(税込486円)	個
⑤かぼちゃプリン	450円(税込486円)	個
⑥ロックケーキ3枚 <b>NEW</b>	450円(税込486円)	個

各10個限定となりますのでご予約お待ちしております(^^♪

食楽5ぽ

お名前

TEL:

おーるうえいず



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・祝)  
サイト <https://rendorf.com/>

# 3月15日(土)限定!

「神奈川なでしこブランド」にも選ばれた“ヨンデリ”が  
プロデュースする手づくりお惣菜店とのコラボ企画  
「おーるうえいず ミニDELI」をご提供!

お届けします!

食卓にときめきを

感動の味で

あなたへ

活用したいと思う

たまにはお惣菜を

食べてみたい

こだわりの味を

ワンランクの上の



イメージ画像



ぜひこれ

オススメ!!

化学調味料不使用 調味料にこだわりすべて手作りのお惣菜です。  
限定数につき、ご予約を承ります。

## 4 DELI MENU



きのこオムレツ



さつまいも  
ジャーマン



車麩の煮物



鶏肉のだいたい煮

きのこオムレツ	460円 (税込496円)	個
さつまいもジャーマン	460円 (税込496円)	個
車麩の煮物	460円 (税込496円)	個
鶏肉のだいたい煮	580円 (税込626円)	個
4品セット	1320円 (税込1425円)	セット

毎回大人気の『4DELI』  
調味料にこだわり作った手作りのお惣菜。  
2カ月に1度のお取り寄せですが毎回  
ファンが増えていっています(^^♪  
橋本オーナーが作る優しい味のお惣菜  
は愛情たっぷりです



お名前

様 ご連絡先



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

3月16日(日)限定入荷

4種のチーズがたっぷり



## 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

840円 (税込907円)



濃厚な クリームとトリュフ薫り

## ② トリュフ香る至極のクリームパスタ

濃厚なクリームとトリュフの薫りがたまらない、満足感のあるパスタ。トリュフ風味とにんにく風味が絶妙なバランス♪生卵をINするとまろやかカルボナーラ風に!

840円 (税込907円)



彩り・味コスパ◎ 新定番



## 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)

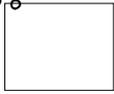


シンプルだからこそ 美味しい

## ④ 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。

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



具材たっぷり！めちゃくちゃ美味しい♡

# まついえんどん 手作りわっぱ飯

「割烹で培った腕を活かして、丁寧に手作りしました」

出汁の風味が上品。

具材たっぷりの「わっぱ飯」

まつえんどんは、米どころ・南魚沼市にある米農家。米作りのほか、金沢の割烹で培った腕を活かしてわっぱ飯も製造しています。わっぱ飯は、杉の薄い板を曲げて作った器に、出汁を加えて炊いたご飯を盛り、その上にたっぷりの具材をのせた新潟の郷土料理です。ラインナップは、「舞茸とぜんまい」「帆立と鮭の幽庵焼き」「鶏の味噌漬け焼き」の3種類をご用意しました。どれもボリューム満点で、食べごたえ抜群です！



めちゃ美味しく感動しました♡具材もたっぷりのっていてお米も美味しい。さすが米農家さんが手掛ける商品★冷凍庫にストックしておきたい逸品発見!!

## 1. 舞茸とぜんまいわっぱ飯

「山の幸」の山菜ときのこを、じっくり煮込みました。甘じょっぱい具材が、出汁の効いたご飯と相性抜群です。

【具材】舞茸・ぜんまい・しめじ・菜葉・にんじん



1,080円  
(税込1166円)

個

## 2. 帆立と鮭の幽庵焼きわっぱ飯

帆立と鮭を醤油ベースの幽庵地に漬け込み、香ばしく焼き上げました。ぷりぷりの「海の幸」が食べごたえ満点で、ご飯が止まりません！

【具材】帆立・鮭・枝豆・しいたけ・錦糸卵



1,480円  
(税込1598円)

個

## 3. 鶏の味噌漬け焼きわっぱ飯

白味噌に甘酒を加え、「野の幸」鶏肉をじっくり焼き上げました。風味豊かでやさしい甘さの味噌が、鶏肉のジューシーな旨味を引き立てています。

【具材】鶏肉・れんこん・ブロッコリー・錦糸卵



1,180円  
(税込1274円)

個

新潟南魚沼米農家でもあり、田舎の仕出し料理屋が作る化学調味料不使用・無添加のわっぱ飯です。おいしい・安心安全が詰まったわっぱ飯。もちろん、ごはんは自家栽培の南魚沼産コシヒカリ使用です！専用瞬間冷凍機で一気に美味しさを閉じ込めてお届け！冷凍のまま袋から取り出し電子レンジ500wで4分加熱してお召し上がりください。

3月27日(木)限定入荷♪

食楽らほ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



お名前

☎

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/>



淡路島から旨～いたまねぎ直送!!

# あやたけ玉ねぎ



登録番号 280000032

『甘くてやわらかい』

全国でも評判の淡路産たまねぎを池上農場オリジナルの竹紛(竹を粉碎した粉)を混ぜた肥料で育てています。竹紛により栄養分を吸収しやすい土壌となり、通常よりも甘くて旨味が増した、風味豊かで深い濃くのある味わいで、栄養価の高いたまねぎが育つのです。

この玉ねぎを「恵竹」から『あやたけ』と命名しました。『恵』という言葉には、思いやりの気持ちでものを与える。また与えられたもの。という意味があります。

自然からの恵みを私たちから皆様へ。そんな思いを込めて『あやたけ』は誕生しました。



池上農場 齋藤 亜紀美さん

## 竹粉の優れた効果

竹に含まれ乳酸菌、ポリフェノール、オリゴ糖など、100種類以上の成分が土壌を豊かにして甘み豊かな玉ねぎが育ちます。また竹の持つ殺菌作用が、病気や土中の雑菌を抑制し、化学肥料を削減した根の張りの良い健康な玉ねぎが育ちます。

## 美味しい野菜

池上農場では、山ならではの地形を利用して育てています。また畑で完全に熟してから収穫した完熟野菜です。朝晩の温暖差の中で育てた玉ねぎはとても美味しく育ちます。

## 安全で高品質な野菜

化学肥料削減に取り組む池上農場では、硝酸態窒素の含有量が低い、安全で高品質な野菜が育ちます。～商標登録です。



	価格	ご注文数
5kg	3,400円 (3,672円)	
1kg	750円 (810円)	

1kg当たりの単価となります。大きさにより多少が量が異なる場合がございますのでご了承ください。



お名前

TEL:



桜たまねぎより早くお届け!! 美味しいたまねぎです

食楽らぼ

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/>



もう食べちゃった!!からお願い!!の声にお応えして

世界が認めたエビ!

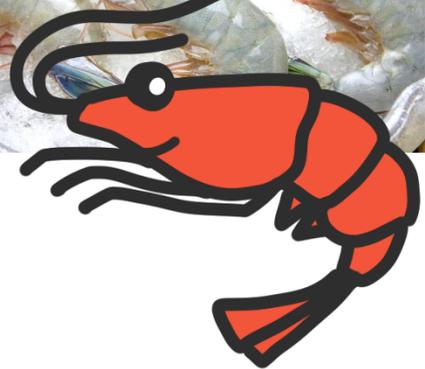
# 天使の海老

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。

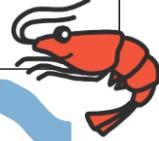
濃厚なエビの旨み!甘みに感激の声❤️  
これはもう手放せない美味しさです。

10箱限定

1kg入(30~40尾の大サイズ)

# 6,400円

(税込6,912円)



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。  
お楽しみ味の味噌もたっぷり。  
濃厚な旨みが格別です♪



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!!  
お早めのご予約お待ちしております。



お名前

TEL

食楽らぼ

## 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



NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

ID検索からでも登録できます@kqc8054b

自分の子供たちに自信をもって口に入れられる練り製品を

# 別所蒲鉾



## 蒲鉾は出雲大社近海の地元の魚を生かす智恵

出雲といえば、出雲大社!『別所蒲鉾店』は、そのお社のある町・大社町にて親子三代にわたりかまぼこを製造しています。もともと港には蒲鉾店が軒をつらね、前浜の新鮮な魚を原料に、蒲鉾や竹輪を作ってきました。刺身や焼魚にするには小さい魚や、大漁の時に余った魚をすり身にして加工すれば美味しく食べられる…そんな昔ながらの智恵のたまものでもありました。

しかし時代が変わり、市販されている蒲鉾などの練り製品は、冷凍すり身が主原料。すり身自体にリン酸塩や合成添加物が使われており、価格を安くするためにでんぷんや卵白をつなぎにして魚の風味や食感は合成添加物におまかせという製品が多くなっています。

## 地元の魚をメインにこだわりの材料を使用

一番大切なのは主原料の魚は前浜(目の前の浜)で穫れた旬の鮮魚。水揚げされたばかりのピチピチを港に程近い加工場へすぐに運び、下処理します。さらにこれだけでは量が足りないので鯛や鰯など季節ごとに魚種を吟味して全国各地から仕入れ。これも一尾一尾手でさばきます。魚をたっぷり使い、伝統的な『石臼製法』で時間をかけてふんわり練り上げます。だから合成添加物やつなぎの卵白も必要ありません。さらに調味料も平釜炊きの天日塩、北海道産のじゃがいも澱粉、国産いわして作った魚醤、北海道産昆布や近海産の鰹節から丁寧にひいた出汁などこだわりのものばかりです。

### ①出雲かまぼこ『魚旨』

山陰・九州で水揚げされた新鮮な魚を使用しつなぎ澱粉を使わず作ったかまぼこです



75g **360円**(税込388円)

個

### ⑤えびつみれ

調味料もビート糖、天日塩使用したたっぷりのえびを練りにみ、つみれに仕上げました



100g **430円**(税込464円)

個

### ②あご入りちくわ

旨味たっぷりの「飛魚」(あご)を入れて焼き上げた「ちくわ」です。弾力のある歯応えと旨味が堪能出来ます



40g×2本 **360円**(税込388円)

個

### ⑥のどぐろ入り天ぷら

白身のトロと呼ばれる高級魚「のどぐろ」を原材料比で16%配合し、仕上げた贅沢な一品です



100g **430円**(税込464円)

個

### ③えびつみれ揚げ

えびのたっぷり入ったつみれをボール状に形成し圧搾抽出の菜種油であげました。



100g **430円**(税込388円)

個

### ⑦いか天

山陰、九州等で水揚げされた魚肉にスルメイカを練り込み揚げました。



4枚  
(110g) **430円**(税込464円)

個

### ④ゆずはんぺん

魚肉の旨味を十分に引きだし、香り戦い国産ゆずをたっぷり練りにみ、はんぺんに仕上げました



3枚  
(110g) **430円**(税込464円)

個

### ⑧魚魚ウィンナー

スケトウダラのすり身をベースに飛魚を魚肉の割合の30%以上使用し、皮なしウィンナーに仕上げました。



5本  
(100g) **400円**(税込432円)

個

3月24日(月)入荷

# 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★

**3月28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	冷凍	200 g	960円(1,036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

おーるうーいず

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-

# 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・ほのかな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!!

脂のほけ群ながせよ!



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

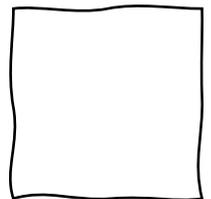


年内最終入荷!  
お早め〜!

3月28日(金)

1本釣り  
かつおたたき

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

冷たくない!?

# 常温で食べられるモンブラン



人気  
上昇中!

サクサクのサブレ生地と、しっとりした栗や芋のクリーム、そしてアクセントに天日塩を加えた常温で食べられるモンブラン。宮崎県産 すき栗(須木)を使用した「焼きモンブラン」と、四万十川流域界隈で栽培された人参芋(ひがしやま。)を使用した「焼きいもモンブラン」、ぜひ食べ比べてみてください。



## 想いを育てる須木栗

宮崎県小林市須木地域で栗を栽培している徳永 篤さん。昨年3人の若手農家で「須木アグリファーム」を発足しその代表も務めています。須木栗は甘みが強く大粒なのが特徴のブランド栗です。



## みんなを繋ぐ しまんとう地芋 (ひがしやま)

高知県の山村で昔から作られている干し芋からヒントを得てつくられた当店人気商品、「いも焼菓子ひがしやま。」こちらに使用している人参芋のペーストをふんだんに絞り、焼きいもモンブランに仕上げました。

## モンブランクリームはひとつひとつ手搾り

「焼きモンブラン」・「焼きいもモンブラン」どちらも、土台はバターたっぷり、サクサクのサブレ生地。

その上に、栗と芋のモンブランクリームを、ひとつひとつ手しぼりで乗せています。

そのため、表情が少しずつ違っていますが、これも手しぼりだからこそその味わい。栗のモンブランクリームに使用している栗は、宮崎県小林市須木地域で栽培しているすき栗を使用し、芋のモンブランクリームには、四万十川流域界隈で栽培された人参芋を使用しています。



## 3層の重なりがつかる、サクサクしっとり食感

香ばしく焼いたサブレ生地とアーモンドクリーム、そして、栗または芋のモンブランクリームを重ねた3層になっています。一番上のモンブランクリームは、しっとりと焼き上げているので、サクサクなのにしっとりとした食感を楽しむことができます。



## アクセントは山の塩

四万十の山のふもとで、ゆっくりじっくり時間をかけてつくられたお塩「山塩小僧」を、サブレ生地に使用しています。上質の天日塩が、程よく甘さを引き立ててくれています。

4月1日(火)限定入荷♪



焼モンブラン

298円(税込321円)



焼きいもモンブラン

278円(税込300円)



サクサクしっとり  
とっても美味しい  
お土産にGCOD!!

焼モンブラン	個
焼きいもモンブラン	個



食楽5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

お名前

TEL:

# 手作りヨーグルトで腸元気!超元気!!!

初めての方でも簡単!

牛乳だけあれば新鮮なヨーグルトが簡単に作れます。  
新鮮で、一味違うヨーグルトで、大好きな家族の健康を守りましょう。



## 東京NEW酸菌

ヨーグルトには、乳酸菌が豊富に含まれています。皆様も積極的にヨーグルトを食べようと心がけている人が多いのではないのでしょうか。しかし、通常の乳酸菌では腸壁を通過できません。本品は一般の菌(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、腸から吸収されてあなたの免疫バランスを整えることができます。腸で働くのではなく腸で吸収されて働く事に着目して乳酸菌博士が開発された乳酸菌です。



### 東京NEW酸菌は...

なんと!!

80倍!



東京NEW酸菌は、家庭でじっくり手作りするので乳酸菌がヨーグルトの**規定値の80倍**くらいに増えます!!

**3種類の乳酸菌で発酵**  
→種粘性多糖体が発生!!

粘性

は、**健康・美容**に役立ちます。

酸味が優しくミルクの香り甘さが立ち、独特の食感もおすすめ

6回程度継ぎ足して、  
繰り返し作れます。

※豆乳は2~3回が目安となります。



豆乳でも作れます!

※豆乳の継ぎ足しは2~3回が目安となります



**死菌**(エンテロコッカスフェカリス菌)の効果で  
**免疫カアップ!!!**

## 東京NEW酸菌

2g×5包入 通常2300円(税込)

**1,680円**

(税込1,814円)

大特価



カルシウム不足

ビタミン不足

お腹の調子

美肌

季節の変化に敏感

自分の力を高める

腸内の悪い物質

高タンパク

食楽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

3月1日(土)~3月31日(月)迄



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いくなる、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)

1,680円

(税込1,814円)

大特価

3月1日(土)~3月31日(月)迄



食楽5ほ

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

# 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!



東大の微生物博士が教える  
**花粉症は1日で治る** 小柳津広志

東大の微生物博士が教える  
**コロナに殺されないたった1つの方法** 小柳津広志

東大の微生物博士が教える  
**便秘・下痢は1日で治る** 小柳津広志

**酪酸菌 スーツ**

**酪酸菌** がすべて解決する。

腸の研究は間違いないだけ!  
**酪酸菌とビフィズス菌** お悩みも解決!

## 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** だから毎日続けやすい!  
**長沢オリゴ**



350g **1,600円**  
(税込1728円)

3月のキャンペーン

おためし価格 **15%off**

2025

# カラダの中から花粉症対策！



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”

パンダ社長  
オススメ



「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。

ご好評につき3月までキャンペーン延長

## 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。