

# お買物カレンダー



品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

5/3~6はGW休みとなります



月	火	水	木	金	土	日
3/24 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 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大アールキ-フリー リッチョドーロ 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 四方十 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 仁淀きくらげ	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
7 甘酢白たくあん NEW チャヤマクロビ 豆乳マヨ入荷	8 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタッフ2倍	9 富士ゆうゆうどり 豆乳プリン	10 土佐の 昔豆腐入荷 最上まいたけ	11 揚げたて串カツ 鱈フライ 店頭販売会 10日 スタッフ3倍	12 揚げたて カキフライ 店頭販売会	13 ご来店お待ちしております
14 そのまんま おこめパン 北海道産直 切り身魚入荷 NEW	15 お惣菜 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	16 菊水堂 ポテトチップス しお	17 梅パン ヘルシーパン 深谷もやし	18 野菜セットの日	19 簡単味噌作り会	20 ご来店お待ちしております
21 永太郎納豆 10日 スタッフ3倍	22 ぐるめくにひろ 毎週火曜日 スタッフ2倍	23 東明漬物各種入荷	24 栃尾油揚げ	25 瑞穂牛入荷 『テンパーニュー』 パン入荷 NEW	26 本格窯焼きピザ PIZZAREVO	27 ご来店お待ちしております
28 出雲 さつまあげ入荷	29 キャラボン入荷 毎週火曜日 スタッフ2倍	30 芋モンブラン 一粒ケーキ	5/1 無添加ウィンナー ベーコン入荷 10日 スタッフ3倍	2 四季のカップ ソフトクリーム	3 お休みです	4 お休みです

# 極上の旨み。

国産

三陸産の旨味帆立とコラーゲン



# XO醤



三陸産ホタテ貝柱の力強い旨みと甘み。  
芳醇な香りと塩味の金華ハム。蝦子の旨み。  
宮城県産大豆やエシヤロットを加え、  
フカのコラーゲンが味をまとめます。  
四川唐辛子の辛味が食欲をそそります。

手作りによる限られた製造数



限定販売12個!

化学調味料・保存料不使用。

少量で料理の味わいが変わる最高級万能調味料。

料理の味付けに。そのまま食べても絶品です。

## 超絶旨し!!

満天★青空レストラン  
番組内で紹介されました!

145g

# 2,200円

(税込2,376円)

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



ID検索からでも登録できます@kqc8054b

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



# 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。



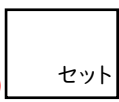
4月2日(水)入荷

## 魚恵お試しセット

トロあじ開き・かます干物  
根ほっけ開き・えぼ鯛・さばみりん

特価! 228円お得です

**2,800円**(税込3024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



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。



4月3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





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。

## 4月は 4/4(金)・4/18(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	4/4	
お電話		4/18	

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/>

食べてきれいになる オーガニックな生き方



Healthy & Beauty

CHAYA  
MACROBIOTICS

## GHAYAマクロビオティックシリーズ！！

江戸時代から伝わる、葉山の老舗料亭「日影茶屋」から誕生した、チャヤ マクロビオティックスは国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使った料理を提供し、「美」と「健康」をお届けします。



### 8つのこだわり

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYAマクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

### マクロビオティックとは？

「マクロ=大きな」「ビオ=生命」「ティック=術、学」の3つ言葉からなる、古代ギリシャ語を語源とした「自然に即した命のあり方」という意味です。

### マクロビオティックで大事にしていること

- 身土不二: クラス土地の旬のものを食べること
- 一物全体: 自然の恵みを残さず丸ごといただくこと

### チャヤまкруびとは？

チャヤ マクロビオティックスは、江戸時代から伝わる葉山の老舗料亭「日影茶屋」から誕生しました。国産有機玄米にこだわり、有機栽培の野菜や豆、海藻を使った料理を提供しています。肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わない体にやさしい食事で、「おいしさ」「美しさ」「健康」「笑顔」をお届けします。



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

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



# 食べてきれいになる オーガニックな生き方



## GHAYAマクロビオティックシリーズ！！

### ◆飲むというより食べる粒入りコーンポタージュ

64kcal  
北海道産コーンを昆布だしと野菜のブイオンをベースに煮込んだ、濃厚な味わいの粒入りポタージュ

160g **400円**(税込432円)

### ◆米粉で作った甘くとろけるかぼちゃシチュー

124kcal  
小麦粉を使わず米粉でとろみをつけました。野菜とひよこ豆がゴロゴロ入っているので食べ応えあり。

180g **470円**(税込507円)

### ◆野菜ゴロゴロプラントベースのブラウンシチュー

49kcal  
野菜ごろごろ、プラントベースのブラウンシチューです。植物性原料や隠し味に味噌・醤油を使用しました。

180g **460円**(税込496円)

### ◆白トリュフ香る深いコクと旨みの豆乳カルボナーラ

147kcal  
白トリュフオイルを加えることで芳醇な香りを引き立たせ、塩麴や酒粕の発酵食材でコクと旨みを引き出しました。

140g **520円**(税込561円)

### ◆本物志向トマトの旨味広がる大人のアラビアータ

106kcal  
塩麴でトマトの旨味を引き出した特製アラビアータ。ピリッと辛い本場の味を再現。

120g **520円**(税込561円)

### ◆こってりまろやかガラムマサラ香る

#### バターチキンカレー

126kcal  
16種類のスパイス使用。こってり、まろやかな、スパイシーカレーに仕上げました。

180g **550円**(税込594円)

### ◆本場タイハーブで濃厚スパイシー

#### ヴィーガングリーンカレー

139kcal  
11種のハーブ&スパイスと、ココナッツミルクと豆乳の濃厚でスパイシーな味わい。

180g **550円**(税込594円)

### ◆8つの野菜で旨みぎっしり野菜カレー

148kcal  
香辛料の辛さと野菜の旨みのバランスがよい、コク深いスパイシーな野菜カレーです

200g **550円**(税込594円)

### ◆完熟トマトとたっぷりのお野菜ミネストローネ

61kcal  
完熟トマトと一緒に、玉ねぎ、人参、キャベツを煮込んだ、野菜の旨みがたっぷりのスープに仕上げました

160g **400円**(税込432円)

### ◆乳製品を使わない濃厚とろーりホワイトシチュー

104kcal  
小麦を使わずグルテンフリーで仕上げたゴロゴロ野菜がたっぷり入った濃厚ホワイトシチューです。

200g **450円**(税込486円)

### ◆とろっと濃厚コレステロールゼロの

#### ソイチーズリゾットの素

106kcal  
燻製玉ねぎを使用し、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。

140g **470円**(税込507円)

### ◆ライムとハーブ香るオリエンタルな

#### ヴィーガンガパオ

111kcal  
本場タイハーブと、隠し味にうま藻を使用しました。\*うま藻とは泡盛粕で育つ、うま味が豊富な“藻”になります。

110g **550円**(税込594円)

### ◆国産ワインとソイミートたっぷり

#### ヴィーガンボロネーゼ

113kcal  
スライスやハーブで風味を引き出し、赤ワインでコクのある大人の味わいに仕上げました。

140g **520円**(税込561円)

### ◆大豆ミートだから夜食にも嬉しいソイキーマカレー

170kcal  
8種のスパイスを使用していますので、深い旨みをお楽しみいただけます。植物原料なので夜食にも最適です。

160g **550円**(税込594円)

### ◆3種のお豆が口の中でホクホク豆カレー

178kcal  
3種の豆(金時豆、ひよこ豆、大豆)とにんじん・かぼちゃ・蓮根を使ったコク深くスパイシーなカレー。

200g **550円**(税込594円)

### ◆大豆ミートで本格うまさの麻婆豆腐の素

126kcal  
植物性100%、お肉の代わりに大豆ミートを使用した低カロリー・料理の素(マクロビオティック)です。

160g **450円**(税込486円)





鉄不足でお悩みの方に

食楽らぼおーるうえいずがおすすめる

大豆から生まれたやさしい鉄サプリ

# 「毎日のフェリチン鉄」

体内の**根本**から鉄分補給!!

従来の鉄サプリに使用されてきた鉄分は、すぐに使われて備蓄しづらい特徴がありました。フェリチン鉄は、必要に応じて体内で使用されるため、かくれ貧血の方にも有用です。吸収効率が良く、大豆生まれの体に優しさが特徴です。  
60粒入 通常2980円(税込)を

お試し価格 **2,260円**  
(税込2,440円)

1日当たり  
1~2粒



4月1日~4月30日迄

嬉しいバランス  
の取れた**配合**



鉄 10mg 2粒当たり



ヘモグロビンに  
鉄を取り込む

赤血球の酸化を  
防ぐ

ビタミン  
A

システイン  
ペプチド

貧血に  
すぐ利用

できる鉄

かくれ貧血に  
貯蔵

できる鉄

食楽らぼおーるうえいず  
品川区大井7-30-10  
TEL03-5718-6361

フェリチン鉄について  
詳しくは →  
QRを読み取りパスワード「AL」  
と大文字で入力ください。



×OPEN ----- OPEN ×  
開封後は、湿らないようにチャックを合わせて端からしっかり押さえてください。

鉄不足でお悩みの方に

栄養機能食品  
鉄・V.B12・葉酸・V.A

Made In Japan

毎日のフェリチン鉄  
貯蔵鉄



大豆生まれのやさしい鉄

60粒  
(約1ヶ月分)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

歩 栄養機能食品

赤血球と結合し  
酸素を運ぶ

赤血球をつくる  
のに欠かせない

ビタミン  
B12

葉酸





手足の体の衰え防止の味方  
 子供たちの体をつくる味方  
 美容の味方・・・それは「アミノ酸」です

食べやすくとても良いと  
 評判です



# パワーアミノゼリー4月キャンペーン

今、元気な人が、将来要介護にならないためにアミノ酸が大切



消化する必要が無く30分で吸収。素早く効率よく栄養になる

加齢に伴う  
 不調に

最近、年齢を感じるなんて方は、試す価値あり！

## 下記のことを予防しよう

- ・自然の加齢で1年間に筋肉は1%ずつ減少しています。
- ・入院などして動かないと1日で筋肉は0.5~1%ずつ減っていく。
- ・高齢期の2週間寝たきりになると、なんと!7年分の筋肉を失う。

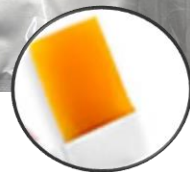
## HMB—Ca300mg配合

HMBは筋肉作りをサポートする栄養素として、アスリートなどのごく限られた人たちに愛用されていました。

近頃では、年配の方の筋肉・筋力の増加や維持、体脂肪の減少、医療での手術後の皮膚修復、筋肉痛や筋疲労の低減、筋組織ダメージ回復や若々しい体をキープしたいという人に愛用されています。

## エネルギー系アミノ酸量1350mg

臓器、皮膚、筋肉、髪、爪そして血液などの材料となります。また、全身に酸素を運んだり食べたものを分解したり、病原菌・ウイルスなどの外敵と闘うなど、健康を維持するために必要不可欠な成分。私たちの体を作るタンパク質のもととなっているのがアミノ酸です。元気のないお子さんにもOKです。



# パワーアミノゼリー 4月キャンペーン この機会に是非!

ゼリータイプだから  
 食べやすい!

600g (20g×30本)

12,000円の品  
 (税込12,960円)

**6,480円**  
 (税込6,998円)

食楽らほ

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-

# 春のうまいもの巡り

鮮度抜群!! 漁獲後30分以内に加工



## ①釜揚げしらす

大釜で30秒~1分ぐらい、さっゆで上げたカタヤマキ自慢のしらすです。由比のしらすは一艘引きなので鮮度が抜群。低塩・うまさが高確立します。

100g **840円** (税込907円)

## ②生しらす

静岡・駿河湾産の中でも鮮度と品質で名高いのが、用宗漁港水揚げのしらすです。獲れたてピチピチの生しらすを急速冷凍してお届け。

100g **840円** (税込907円)

## ③生桜えび

駿河湾にしか生息しない幻のえびが『桜えび』。濃厚な甘みと香りが特徴です。お刺身・かき揚げにも最適です。

100g **950円** (税込1026円)

## ④国産大豆で作った豆乳マヨ

原材料は北海道産大豆・压榨一番搾り菜種油・国産リンゴ果汁のみで作ったりんご酢・伊豆大島の塩などこだわり抜いた原材料で作った風味豊かなノンエッグマヨネーズ。

200g **540円** (税込583円)

## ⑤信州旬摘 りんごジュース

契約栽培の生食用のサンふじりんごを皮ごと压榨したストレートジュース。りんごの一番おいしい季節にだけ作る「ズップ」。

1L **840円** (税込907円)

## 河村通夫大自然ラーメ

ン (①胡麻醤油・②塩・③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)

## 阿波ういろう

(⑭小豆・⑮金時芋・⑯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。

各**288円** (税込311円)



『青空レストラン』や各種メディアで話題沸騰!!

## ⑥三陸旨味帆立とコラーゲンのXO醤油

ホタテの強烈な旨味と甘み、金華ハムの芳醇な香りや塩気、蝦子の旨味、フカのコラーゲンによる味のまとまり、野菜類の香りと深い味、最後に四川唐辛子の辛味が食欲を掻き立てる、芳醇な香り旨味を作り出す絶品のXO醤です。

145g **2,200円** (税込2,376円)

## のらくら農場濃厚野菜スープ

(⑰にんじん・⑱じゃがいも・⑳かぼちゃ)

のらくら農場で育てた無農薬のお野菜ととっても柔らかく炊かれたのらくら農場の玄米が入っており、つぶつぶの食感が楽しめます。朝食としてパンと一緒に食べたり、食欲がないときや風邪気味のときにも滋養たっぷりのスープでおススメです。やさしいたっぷりなので『食べる野菜スープ』です♡

各150g **各425円** (税込459円)

## ⑳鉄板焼き八甲鴨のハンバーグ

青森県フランス鴨「八甲鴨」の100%ハンバーグ。旨味を逃さないように鉄板でひとつひとつ職人が成形し焼き上げました。余分な原材料は使わず、卵も鶏卵ではなく「鴨卵」を使う、ぜいたく仕様。解凍して温めるだけで本格派の鴨肉のハンバーグがお楽しみいただけます。ソースなしでも美味しいですが、お好みで大根おろし、青じそ、ぽん酢しょうゆなども合います!

160g **680円** (税込734円)

## 農舎 岩手短角牛シリーズ新登場!!

山形村農舎で育てた短角牛を使い、素材の旨味や食感をできるだけ損なわないよう何度も吟味を重ね、作り上げた商品です。ゴロゴロ具材が贅沢な手作りにひけをとらない『ハレの日』のごちそうです。

⑦短角牛厚切りビーフシチュー 220g **1,200円** (税込1296円)

短角牛の厚切り肉を、岩手県久慈広域産の山ぶどうソースでコトコ煮込みました。爽やかな酸味が、短角牛の芳醇な旨味を際立たせます。

⑧短角牛ルーローハン 160g **1,000円** (税込1080円)

紹興酒と生姜で風味付けした旨みあふれる短角牛肉を、八角、花椒などのスパイスを加えた台湾風特製タレでコトコ煮込みました。

⑨短角牛すじ肉ゴロゴロカレー 180g **800円** (税込864円)

北上高地の牧場で育った短角牛のすじ肉は、驚くほど柔らか。口の中でとろける味わいが絶品です。国産赤身牛を代表する「短角牛」の旨味をお楽しみください。

⑩短角牛ごはんの素 210g (2合用) **1,100円** (税込1188円)

短角牛の粗挽き肉をたっぷり使った炊き込みごはんの素です。短角牛の旨味がごはんにしっかり炊き込まれ、ほっこりとした味わいです。

## ㉑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)

## ㉒焼きカシューナッツ

カシューナッツを国産小麦の小麦粉で包み、醤油タレで味付けし、カリッと香ばしく焼き上げました。

70g **520円** (税込562円)



食楽らぽ  
**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





# 春のうまいもの巡り

食楽5ぽ  
おーるういず  
NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

4/1(火)順次「Start」

マツコの知らない世界で紹介された  
ミスターカンカンの旨いドレッシング再入荷

美味しい胡麻ドレここに参上!!!



## 24)なんでもいけるごますり上手

厳選された胡麻をふんだんに使用した、コク深く、風味豊かなドレッシングです。レストランで好評を頂いたこのドレッシングは、一つひとつの素材にこだわり、職人の舌で何度も確認して追求した逸品です。

**600円**  
280ml (税込648円)

## 25)なんでもいける

### 玉葱ドレッシング

九州産「サラたまちゃん」を使用したこだわりの和風ドレッシングです。玉ねぎの甘みとニンニクと醤油の風味が絶妙です。

**600円**  
280ml (税込648円)

## 26)しょうが焼きのタレ

こだわり抜いてつくったタレは豚肉との相性がピタリ川のタレ一本で、ご家庭でもお店の味を手軽に楽しめます。

**540円**  
280ml (税込583円)

## 27)中華丼の具

8品目の国産野菜を使用しています。鶏からスープをベースとしたあっさりした醤油味です。また、焼きそばにかければ、五目焼きそばもお楽しみいただけます。

**580円**  
180g×2食 (税込626円)

## 29)秋川牧園焼き鳥セット

のびのび健康に育てたフードプランのとり肉を使用しています。タレは醤油ベースのシンプルなやさしい味付けにして素材の旨みを引き立てます。

もも串3本・つくね串2本  
鶏肝串2本・砂肝串2本  
皮串1本 合計10本

**1,280円**  
(税込1382円)

## 30)秋川牧園お徳用チキンナゲット

大人気「こだわりのチキンナゲット」のお徳用サイズが限定入荷。たくさん食べたい!!!方必見。

**1,080円**  
400g (税込1166円)

## 28)木頭プティショコラ

スイスの有機オーガニックチョコレートをたっぷり使い、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。

**400円**  
30g (税込432円)

## 31)秋川牧園 野菜を加えてハーブチキン

もも肉にミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。野菜と一緒に炒めて下さい。

**580円**  
400g (税込626円)

## 32)秋川牧園 鶏にらまんじゅう

鶏肉の旨みとニラの香りが口いっぱいに広がります。プリッとした食感の海老と甘エビ魚醤のコクと旨みがおいしさを引き立ててます。

**750円**  
25g×8個 (税込810円)

## 33)マドレーヌ

ふんわりとした生地は、一口食べればほろりと溶けてバターが香ります。やさしい甘さで、ほっとする味です。

**240円**  
1個 (税込259円)

## 34)ばら寿司の具

酢飯に混ぜるだけだから、とても簡単! 高野豆腐のほんのりした甘さがアクセントになります。

**850円**  
180g (税込918円)

創業300年以上の最強のこだわり日本酒

奥丹波 蔵元 山名酒造株式会社

有農機法で育てた生産者限定の春の自然酒が入荷!!!

## 35)〇陽酒生原酒

兵庫県加東市社町の農家・古跡真一さんが農薬・化学肥料不使用で栽培した山田錦を使用した生原酒。自然酒シリーズ「〇陽酒」の無濾過生原酒版数量限定品です。生原酒ながら非常にすっきり、山田錦らしい綺麗な感じと米の味わいが同居しています。そして2022BY(はほんの)「少」ですが、澱が入ったうすにごりになります。冷やしてキリッとした口もよし、少し温度が上がって米の甘みを感じるもよし。くせのない上品な味わいをお楽しみいただけます。



**2,250円** (税込2475円)  
750ml

## 36)奥丹波純米吟醸春霞

低温環境下で優れた香気を生み出す「M310」酵母を採用し、大寒波の訪れた如月に醸造した純米吟醸。口に含んだ瞬間、青りんごを思わせる甘美な香り、まるで雪解けの瞬間を閉じ込めたようなガス感が広がり、五百万石らしい潔い透明感に包まれます。キレ味の美しさが光るドライな仕上がりです。



**1,700円** (税込1870円)  
750ml

## 37)李白特別純米にごり酒 Dreamy Clouds

海外で大人気の「特別純米にごり酒 Dreamy Clouds(トリーミークラウドス)」(海外限定出荷・加熱済み商品)を一切加熱処理をせず「生」で瓶詰したお酒です。辛口の薄にごり且つ生なので爽やかで後味サッパリ。シュワッと炭酸も楽しめます。春〜初夏の気候にぴったりにごり酒。



**1,850円** (税込2035円)  
750ml

日本初!! 純国産パスタ!!

## 39)加古川パスタ

加古川パスタの原種はデュラム小麦「セトデュール」。国産デュラム小麦として八幡町を中心に栽培されています。なんと、農研機構から「ここなら素晴らしいデュラム小麦が収穫できる!」とお墨付きがあり、約8年間の試作研究を重ねて平成28年に完成。日本初の純国産パスタとして誕生しました。デュラム小麦品種の持つほのかな甘みがあり、もちもちとした食感が特長

## 38)エチゴビール シトラストラタハラタウトラディション

シトラ、ストラタ由来のグレープフルーツやトロピカルフルーツのような華やかな香りを楽しめます。シトラストラタシリーズの特徴を継承しながら、ドイツの伝統的ホップ、パラスタタイプのハラタウトラディションを使用することで、穏やかな味わいに仕上げられています。日常的に気軽に飲めるセッション! 爽やか!



**328円** (税込360円)  
350ml

## ふるさとグランプリ 加古川パスタ

ふるさとグランプリ 加古川パスタ 300g

**420円** (税込453円)



食楽5ぽ  
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。

### 4月4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-



30分で染まっちゃいます!!

# マダムヘナ

ヘナでヘアケア★デトックスビューティーに♪

ヘナはデトックス効果がすごいことで有名ですが、他にも多くの嬉しい効果があります。ヘナのヘアトリートメントをすると、生理不順が改善されたりPMSの症状が軽くなったりします。ヘナは子宮に驚くべき影響力を持ち、女性ホルモンにも働きかけるため更年期障害の緩和にも役立ちそうです。また、ヘナトリートメント後やパック中に眠くなる場合がありますが、これはヘナの含まれるローソニアアルバという成分によるものです。この成分は血圧を安定させるので、深い眠りに誘い、またこの成分が肩こりの改善や疲労を回復してくれる効果もあるようです。眠りが浅い方やなかなか疲労が取れない方にもおすすめです。そして、なんといってもデトックス♪身体の解毒は肝臓が行っています。しかし、毒素が多くなると肝臓も弱ってしまい毒素の排出力も弱まってしまいます。汚れた血液が全身を回るため代謝が落ちて痩せにくくなり、冷え性、肩こり、むくみ、肌荒れ、便秘の原因になったりします。春はデトックスの季節♪健康な毎日を送るためにヘナデトックスはいかがですか？

天然の染毛剤としてだけでなく、傷んだ髪を修復しハリやコシを与えるなどトリートメントとしての効果も期待できます。

ヘナはミソハギ科の植物で、その葉を乾燥させ粉末にしたものです。色々な産地がありますが、より良い品質のヘナはインドのラジャスタン地方で栽培されています。ヘナの葉にはローソニアという色素成分が含まれていて、この色素が毛髪の主成分であるケラチンに絡みつくことで髪の毛がオレンジ色に染まります。天然の染毛剤としてだけでなく、傷んだ髪を修復しハリやコシを与えるなどトリートメントとしての効果も期待できます。

Non  
ケミカル

Non  
ジアミン

無農薬  
栽培



色は全部で4色。私はブラウンで染めています♡ちょっと黒目に染めるならダークブラウンがおすすめです。

オレンジ    ブラウン    ダークブラウン    ソフトブラック



スタッフ全員ヘナのファン♡自宅で染めるなら絶対ヘナがおすすめ。ジアミン系の染剤と違って地肌につけて頭皮の汚れもすっきり！気にしないでジャンジャン髪に塗ってください。

使えばわかるしっかりした髪質とつやつや髪へ変身!!

ボリュームもでていいことづくしのヘナです♡

こんな方におすすめ

- ☑最近白髪が気になる
- ☑髪のボリュームがなくなってきた
- ☑頭皮のかゆみが気になる
- ☑抜け毛が気になる
- ☑髪のパサつきや傷みが治らない
- ☑髪のつや感がなくなってきた



マダムヘナシェイカーセット  
マダムヘナ2パック&  
ケプターバン&手袋  
(ヘナカラー25g×2袋)

1,300円(税込1,430円)



マダムヘナ4パック&  
ケプターバン&手袋セット  
(ヘナカラー25g×4袋)

1,600円(税込1,760円)

食楽56  
おーるういず  
NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361





# とっても簡単！マダムヘナでサラツヤヘアー♡

## ①ヘアチェック



- ※モデルの場合
- ・カラーリング無し
- ・傷んでいる
- ・毛量 普通
- ・毛質 柔らかくうねり気味

## ②用意



- ・マダムヘナシェイカーセット
- ・汚れていいタオル
- ・雑巾
- ・時計
- ・手鏡
- ・クシ



## ③ヘナを準備



ヘナ2袋(50g)に対し  
お湯200ml(40℃くらい)

初めての方は  
たっぷり使うのが  
おすすめです！

## ④シェイク



マヨネーズ状の  
ペーストになったらOK◎

## ⑤髪に塗る

ケープを首に通し手袋をはめ、  
シャンプーする時のように地肌  
に揉み込み全体になじませます。

塗り終わるころには  
手袋も染まっています

## ⑥ケープをかぶる

生え際に合わせて  
後ろへもっていきます。

髪に密着させてなるべく  
空気をいれないように！



注意



ターバンが  
あると生え際  
カバーできて  
便利です

後ろは  
ふんわりでOK!



壁や床にとびさないように!!  
とんだらすぐに拭いてくださいね♡

※ドライヤーなどで  
温めた方がヘナが  
早く定着します◎

うなじ注意



## ⑦空気に触れさせながら 再度揉み込む

お湯のみでしっかり流します。  
キシミを感じる方はコンディショナー  
orオイルをつけてから流します

シャンプー  
なげOK!

## ⑧乾かしたら、ふわふわツヤツヤ～



ハリ、コシ、ボリューム  
UP!!



白髪染めの方は特に  
ヘナの色を定着させ  
るため2～3日位は  
シャンプーしない方が  
良いですよ。



# ぜひ続けてみてください

食楽らぽ  
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-



# 美と健康にこだわった

チャヤマクロビの豆乳マヨは、なんと

CHAYA  
macrobiotics



コレステ  
ロール  
ゼロ

砂糖  
不使用

添加物  
不使用



4月7日(月)限定入荷♪

イメージ

## こだわりの原料

### ・国産大豆の豆乳

北海道産大豆を100%使用。秩父山系伏流水のなめらかな井戸水でつくりました。

### ・圧搾法の菜種油

昔ながらの圧搾法で搾った一番搾りの油を、湯洗い法で精製しました。

### ・国産りんご果汁のりんご酢

国産りんご果汁のみを使用。じっくり醸造して仕込んだ、まろやかな純りんご酢です。

### ・伊豆大島の海水100%の塩

伊豆大島の海水を、天日と平釜による昔なつかしい製法でつくった、甘みのある伝統海塩です。



豆乳マヨはあんまり得意じゃないのですが…  
チャヤマクロビの豆乳マヨは美味しくてびっくり!!  
素材にこだわって作っているのが罪悪感がなくマヨネーズ  
が食べられますよ〜♪男性もぜひお試しください。

国産大豆で作った

豆乳マヨ 200g

540円(税込583円)

原材料名: 菜種油(国内製造)、豆乳、りんご酢、スイートコーンパウダー、食塩、マスタード、酵母エキス、(一部に大豆・りんごを含む)

食楽らぼ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

# 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♥

4月4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/>



# 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。

### 4月9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!

4月10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。

今期終了です。  
次回は10月頃の予定



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



# 超 人気！ 予約必須

## 4月11日(金)

おーるうえいず店頭で  
揚げたて!!



牧平  
場田

1枚 158円

(税込170円)

1本 200円

(税込216円)

- アジフライ…境港産のアジに生パン粉を使用した『鱈フライ』
- 平牧三元豚串カツ…平牧三元豚とたまねぎの『串カツ』

### 限定数につきご予約おススメ

アジフライ	158円 (税込170円)	揚げたて 個	冷凍 個
三元豚串カツ	200円 (税込216円)	揚げたて 個	冷凍 個

希望時間

お名前

様 ご連絡先

食楽らぼ

おーるうえいず

OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE

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



# 特別企画



## 4月12日(土)

### おーるうえいず店頭で 揚げたて!!



広島県産のジャンボカキフライ!!  
なんと1個約40g (普通はだいたい20g)  
サクサクジューシーで濃厚なカキフライ登場!!



## 1個210円

(税込226円)

## 限定数につきご予約おススメ

広島ジャンボ カキフライ	210円 (税込226円)	揚げたて 個	冷凍 個	希望時間
-----------------	------------------	-----------	---------	------

最終受付時間 15時です

お名前

様 ご連絡先

食楽らぼ

## おーるうえいず

OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE

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





# 北海道から切身魚産直!!

店長—お魚何かない??

というお客様のお声が多かったので北海道から  
切身魚を直送します(^^♪

無塩タイプなのでどんな料理にもお使いいただけます。  
もちろん全て無添加です。

ムニエルや煮魚・焼魚など色々お使いください。



## ①北海道産真ほっけ切身 約70g×3切

**700円**(税込756円)



## ②北海道産すけそうだら切身 約70g×3切

**830円**(税込896円)



## ③北海道産天然ぶり切身 約70g×3切

**880円**(税込950円)



## ④北海道産真たら切身 約70g×3切

**950円**(税込1026円)



## ⑤北海道産あいなめ切身 約70g×3切

**950円**(税込1026円)



## ⑥北海道産秋鮭切身 約70g×3切

**1.100円**(税込1188円)

4/14  
入荷

※冷凍 ご家庭の冷凍庫でも  
美味しく保存できます。

食楽5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】

M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ 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**

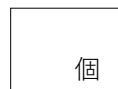
お米のもつ栄養素や風味もそのままにパンにしました

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 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)

## 4月14日(月)入荷

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

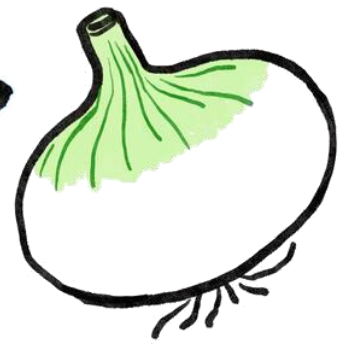
【営業時間】  
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・休)  
サイト <https://rendorf.com/>





待ってましたあー!!

# 桜たまねぎ



今年もやってきましたあ♥

熊本県『水の子会』より、毎年恒例大人気新たまねぎの登場です!!

熊本県産の“桜たまねぎ”はあまり出回らない貴重品…

この季節にしか食べられない、まさに今が旬の野菜です。

## 桜たまねぎのココがおすすめPOINT!

### 1 栄養を逃がさない!

水にさらさず食べられるため、水に流れ出てしまいます性質の栄養成分が外に出ません✨

### 2 水分が豊富

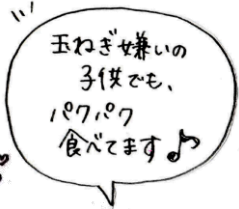
みずみずしい♥シャキシャキの歯ごたえがたまりません。

### 3 とにかく甘〜い

そのままサラダで、まずは何もつけずにひと口…  
口の中で広がる風味が最高です! シャキシャキした歯ごたえに玉ねぎの甘さがおいかけてきます。

### 4 農薬も化学肥料も使わず作りました

安心・安全に手間ひまかけて…こだわりと愛情がたっぷりつまっています♥



### おすすめレシピ

#### ★新たまドレッシング



- ①新玉ねぎは縦半分に切ってから横半分に切り、縦薄切りにする。水にさっとさらす。
- ②.保存容器にしょうゆ1/2カップ、オリーブ油、酢各1/4カップ、砂糖大さじ3を混ぜる。玉ねぎの水けをしっかりきって加え、混ぜる。

#### ★新玉ドレッシングを使った玉タマ丼

- ①あたたかごはん
- ②海苔をちぎって
- ③新玉ドレッシングと卵黄をのせて♥



	価格	ご注文数
10kg	4,400円 (4,752円)	
5kg	2,500円 (2,700円)	
1kg	600円 (648円)	

4月中旬より順次入荷

今年も生産者さんは2人しかおりませんお早めにお申し込みくださいね。

食楽らぽ

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】

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

# ちょっとすご過ぎる!!

# こんなこだわりのパン他になし



## テンパーニュ

BOULANGERIE



### 4月25日(金)入荷

信州近隣の農家さんが農薬・化学肥料を使わずに育てた麦だけを使い、フランスの伝統的な製法でしっかり発酵させたホンモノの昔ながらのハード系パンをお届けします。

### 全粒粉として丸ごと食してもらいたい

全粒粉は胚芽やふすまと一緒に製粉するため、ミネラル・ビタミン・食物繊維を多く含みます。農家さんが丹精込めて育ててくださった麦を、余すことなく食し、その滋味深さを味わっていただけます。

### 象徴としてのカンパーニュ

テンパーニュの代表的なパンが、田舎パンという意味のカンパーニュです。全粒粉小麦、ライ麦でつくる滋味深い大きな食事パン。小麦の農家さんによって品種や育て方も異なるので、その時使う麦によってパンの味わいや食感などが違います。また、季節によって発酵も変化します。それぞれの農家さんの麦の個性や季節を掛け合わせた、一期一会のカンパーニュを楽しんでいただけます。



### ◆グランデポートル

農薬・化学肥料不使用の信州産古代小麦全粒粉100%のパンです。現代品種の小麦よりもミネラル・ビタミン等の栄養価が高い。原材料:古代小麦・全粒粉小麦・国産天日塩



ホール **1,800円**  
(税込1944円)

ハーフ **980円**  
(税込1058円)

国産古代小麦を使っているなんてすごすぎる!!  
唯一無二のパンです

### ◆カンパーニュ

テンパーニュの代表作。フランスの伝統的な製法で作ったフランスの田舎パン。お料理の良さを引き立てます。

原材料:国産小麦粉、国無ライ麦、国産全粒粉、国産天日塩



ホール **1,950円**  
(税込907円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)

### ◆ブリオッシュ

農薬・化学肥料不使用の全粒粉100%のパンです。ほのかな甘みが特徴の発酵バターを使用したちょっとリッチなパンです。

原材料:全粒粉小麦・豆乳・発酵バター・甜菜糖・国産天日塩



ホール **1,950円**  
(税込907円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)

### ◆ライ麦

農薬・化学肥料不使用の信州産ライ麦を100%使用したパンです。酸味をしっかりと感じる『通のパン』

原材料:国産ライ麦、国産小麦、国産天日塩を使用。



ホール **1,950円**  
(税込907円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)





コガネセシガンの栽培地は、世界中で南九州のみ  
南九州にしかない、誰もが驚く白い芋からつくりました

# お芋のモンブラン

掘りたてホックホクのコガネセシガンをモンブランクリームにして、蒸し芋のデコレーションケーキに絞り上げました。

数量  
限定

前回完売

日本一の芋処からお届けする  
極上芋のモンブラン

## お芋の モンブラン

冷凍 3個入り

今まで食べてきたモンブランのお芋とは全く違う味わいに驚き、感動しました！！また、パティシエの方が自ら畑作り、栽培をしていると知り、味へのこだわりはもちろん生態系、無農薬の人にも自然にも優しいその情熱をこちらのモンブランから感じました。安心して美味しいモンブラン♡

九州極上芋ケーキ  
芋  
Mont-blanc  
芋モンブラン

1,680円  
(税込1814円)

箱

## 一粒のケーキ

数量  
限定



1個当たり  
25g~27g



トリュフチョコのように  
可愛いサイズの芋ケーキ

お芋の優しい美味しさに、キャラメルの魔法がかかりました。「お芋だけでも美味しいのに、キャラメルかかったらどうなっちゃうの?」と思った方は是非お試しください。

冷凍 5個入

1,000円  
(税込1080円)

箱

限定入荷につきご予約を承ります

4月30日(水)入荷

お名前

TEL:

食楽さほ  
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/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361





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

5月2日(金)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-