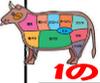


品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

5/3~6はGW休みとなります



月	火	水	木	金	土	日
4/ 28 出雲 さつまあげ入荷  信州おやき 	29 キャラボン入荷  毎週火曜日 スタンプ2倍	30  芋モンブラン 一粒ケーキ 毎週火曜日 スタンプ2倍	5/ 1 無添加ウインナー ベーコン入荷  雄武帆立貝柱入荷  10日 スタンプ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 
5 お休みです 	6 お休みです 	7 北海道 わら納豆入荷  スタンプ5倍押し!	8 土佐の 昔豆腐入荷  スタンプ5倍押し!	9  野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 	10 28大アレルギー リッチョドーロ ジェラート 	11  ご来店お待ちしております 10日 スタンプ3倍
12  甘酢白たくあん	13  極上 生パスタ 毎週火曜日 スタンプ2倍	14  伊豆魚恵 美味しい干物	15 マルシェの マヨネーズ  大人気商品 豆乳プリン	16  高知産直薫焼き かつおたたき NEW! フルーツ ロールケーキ	17  TEN TWO おからビスコッティ	18 煎りたて ナッツ入荷 
19 出雲 さつまあげ入荷 	20  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	21  富士ゆうゆうどり  東明 漬物各種入荷 10日 スタンプ3倍	22  栃尾油揚げ  深谷もやし	23  野菜セットの日 お惣菜  山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	24 キャラボン入荷 	25  ご来店お待ちしております
26  永太郎納豆	27  まつえんどん わっぱ飯 室戸 ところてん 毎週火曜日 スタンプ2倍	28  大源 味噌  菊水堂 ポテトチップス	29  み乃か手作り どらやき入荷  梅パン ヘルシーパン	30  平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会 瑞穂牛入荷  そのまんま おこめパン	31  4 DELI お惣菜入荷 10日 スタンプ3倍	6/ 1 お休みです 

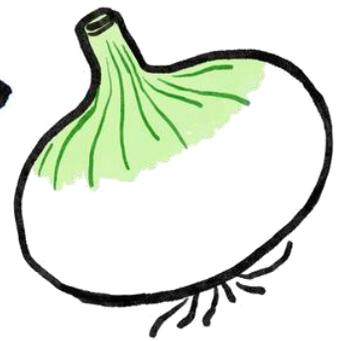
おかげさまで22周年★全品10%引き★おかげさまで22周年★

2  北海道 わら納豆入荷	3 五島 ばらもん揚げ  毎週火曜日 スタンプ2倍	4  本格窯焼きピザ PIZZAREVO	5 紀和の里梅干  大人気商品	6  野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 	7 越後 もち飯入荷 	8  ご来店お待ちしております
--	---	--	---	---	---	--



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。

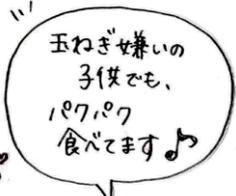
3 とにかく甘〜い

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ときって加え、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	4,000円 (4,320円)	
5kg	2,200円 (2,376円)	
1kg	500円 (540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/>

自然からのプレゼント...

ちょっと甘えてみませんか?

甘いもの大好き♡

かつり肉食!!

晩酌が日課...



便秘だけじゃ...

2日連続で辛いけど...



得 トリプルパワー

3つのシナジー効果!!

1 桑の葉

健康に有用なフラボノイド、葉緑素、食物繊維に加え、特有成分“DNJ”が、糖質の吸収をおだやかにする等、様々なお悩みにアプローチします◎

2 抹茶

カテキン等の成分により、脂肪の燃焼を促進☆さらに、抗酸化作用で、アンチエイジングも期待◎です!

3 乳酸菌

腸内環境を整えるのはもちろん、免疫力強化、アレルギー症状改善、肌荒れにも効果的ですよ〜♪

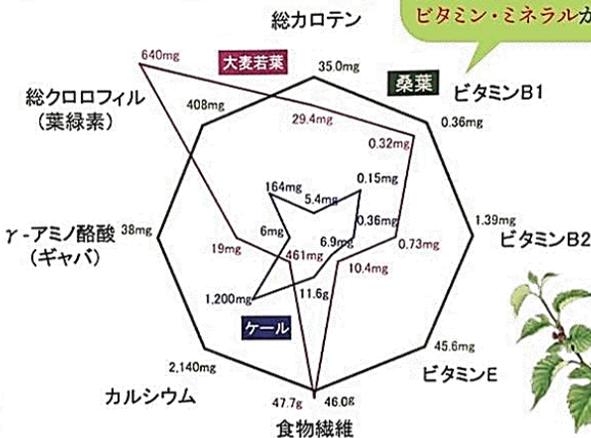
ココがPoint!

- その🎵 **オリジナル製法** 製法がちがうから結果がちがう! 「スチームブランチング」という優れた製法により、栄養成分がれごと◎桑本来の緑色も保たれます🍃
- その🎵 **安心安全** 国産、農薬不使用の桑の葉を使用しています◎
- その🎵 **おいしくて飲みやすい** 青汁特有の苦みや青臭さ、えぐみ等はありません!! 窒素充填パックでおいしくそのまま密封しました◎

大麦若葉は青汁として有名ですが、比較してみると栄養価の違いがわかります。

一般的な青汁(ケール、大麦若葉)との比較

桑葉は栄養たっぷり! ビタミン・ミネラルがより豊富



こんな方は**オススメ**です! /

- 甘いものが好きな方に
- 肉食や脂肪食の摂取の多い方に
- お酒を飲む機会の多い方に
- 偏食が多い食生活の方に
- 健康維持に気づかわれている方に

真・減肥 くわ青汁

2g×50袋入
3,800円(税込4104円)を

3,380円
(税込3,650円)

5月1日~5月31日迄

そのままだまもろやかな“くわ青汁” オムレツや、スープ、マヨネーズに混ぜたり、お菓子作りにも使って頂けますよ〜♡



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

1日5gのコラーゲン習慣がおすすめ!

成人女性の食事から摂取しているコラーゲンは平均1.9g/日
3~5g程度をサプリメントでとりましょう!!

華舞の食べるコラーゲン



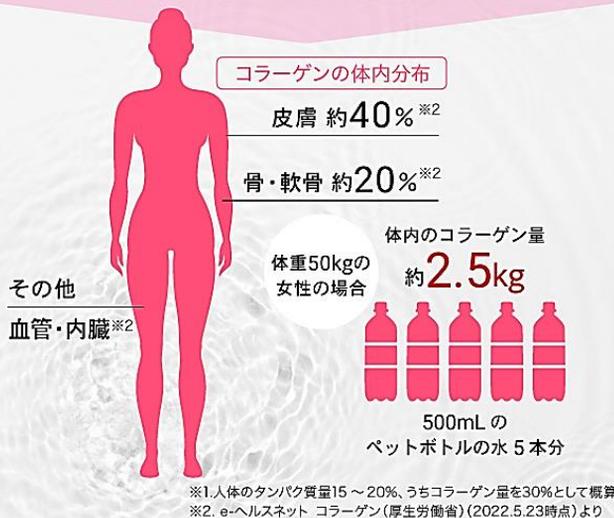
高カロロングセラーの「華舞の食べるコラーゲン」
発売以来20年以上!コラーゲンのパイオニア商品です。
美容や健康の為にもしっかりお試しください。



コラーゲンとは:人の体は、水分の次にたんぱく質が多くあります。たんぱく質は数万種類あると言われてますが、その中一番多いのが総たんぱくの15%を締めるコラーゲンです。コラーゲンは、細胞と細胞の間や、骨であればカルシウムとの間に存在して、それぞれを接着する役割をもっています。その大切なコラーゲンも、20代中盤より減ってきます。50代になると約20代の70%も減ってしまいます。毎日の食事と共に補っていきましょう。

皮膚や骨・軟骨に存在するコラーゲン

コラーゲンは人体を構成している大切なタンパク質
人の体の中のおよそ5%がコラーゲン※1です。



20歳をピークに減少していくコラーゲン



※Shuster et al, Br J Dermatology, 1975,93, 639 のデータより

国産豚皮のみを使用して国内の工場では精製しています。純粋な低分子コラーゲンペプチドで、特にくせにもおいもないので、毎日の珈琲や野菜ジュース、豆乳、お味噌汁、温かいものでも冷たいものでもよく溶けます。

召し上がり方

3~5g (ティースプーン3~5杯) を普段の食事に混ぜてお召し上がりください。においやクセが少ないので食品の味を邪魔しません。



食べるコラーゲン

120g 通常1,836円(税込)の品

1,450円
(税込1,566円)

5月1日(木)~5月31日(土)迄

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



年末大人気の

5月1日(木)限定入荷♪

雄武ホタテ

が緊急入荷♪



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♡
色々ホタテを食べましたが
雄武のホタテが一番!!
直送の美味しい味覚
おためください♡

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!



肉厚で甘みたっぷり
濃厚な味わい

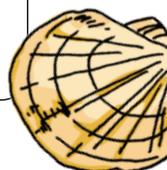
ホタテ貝柱(刺身用)

200g **1,780円** ^{25袋限定}

(税込1,922円)



袋



一緒にタコもお取り寄せしちゃいました

雄武で獲れた新鮮な活みずたこをみょうばん使わず
浜ゆで。3D急速冷凍なので鮮度抜群!!

北海やわたこ ^{10本限定}

約250g **1,780円**

(税込1,922円)



本

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

食品添加物をとりにたくないあなたへ!

燻製倶楽部『花桜ソーセージ』



代表、森雅昭は薬剤師です。開業する前は、調剤薬局で勤務して
いました。

いつも白い粉クスリを処方箋を見ながら調剤していました。

食品業界でも、実は白い粉クスリをよく使うのです。それは発色
剤であったり、化学調味料であったり、ビタミンCと称する酸化
防止剤であったり。

私は、食品に添加することには非常に抵抗があるのです。

自分が食べたくないものを売るつもりはありません。



倉敷花桜ソーセージのこだわり

- 独自のLOW and Slow製法により旨みがましています。
- 岡山県産のさくらの原木でスモークしていますので香り豊かです。
- 7大アレルゲン物質不使用
卵× 乳× 小麦× そば× 落花生× えび× かに×
- 化学調味料不使用→かつお・昆布・さば・椎茸からとった天然だしを使用



ほそびきソーセージ

カロリー16%オフ 脂質21%オフ(五訂食品分析表比較)

岡山県産・九州産・中四国産の豚肉を使用。
塩は瀬戸内海産のほんじおのみを使っています。
本格的にスモークしているので香り豊です

90g **330円**(税込356円)



ベーコン



食塩相当量45%カット(日本食品標準成分表と比較)
ヒマラヤ岩塩を使い1週間以上熟成塩漬けし、桜の原木
で12時間以上燻製しました。ブロックタイプです。

80g **450円**(税込486円)



ハム

塩分43%カット(日本食品標準成分表
2015年ショルダーハムと比較)
ヒマラヤ減塩と北海道産・九州産のだし
を使用。低温でゆっくり焼いてから桜の原
木で燻製しました。



80g **450円**(税込486円)



あらびきソーセージ

糖質ゼロ・砂糖不使用!

豚肉のみを使い塩は瀬戸内海産のほん
じおを使っています。
パリッとした食感がたまりません。

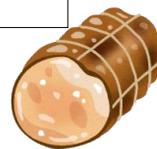


90g **360円**(税込388円)

焼豚(味噌仕立て)

グルテンフリー食品!

醤油を使用せず豆味噌(大豆・食塩)と
天然だし(いわし・かつお・そだかつお・
さば・椎茸・昆布)で味付けしました。



100g **450円**(税込486円)

がんこな森社長が作る無添加無塩せき
ウインナーはこだわりたっぷり!!この価格で
ちゃんと桜のチップで燻製しています。この
価格の商品で燻製している商品は本当
に珍しい♥でも沢山の方に食べていた
きたいのでとてもお手頃です(^^)



5月1日(木)限定入荷♪

森社長

お名前

様 ご連絡先

食楽5ぼ

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。

5月9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

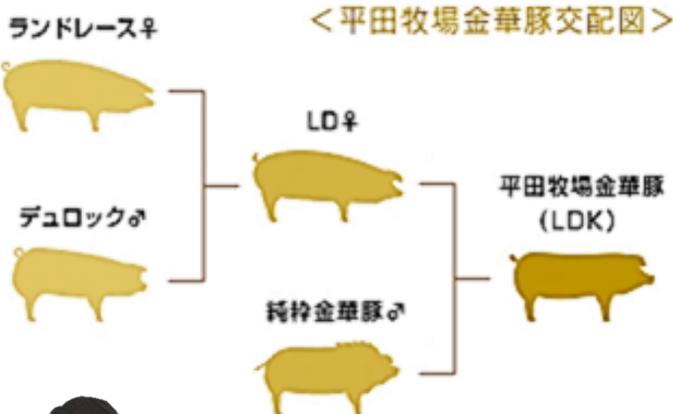


“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

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♥

5月9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/>



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。

5月は 5/9(金)・5/23(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	5/9	
お電話		5/23	

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/>

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!

極上
生パスタ

PREMIUM PASTA

Fukuoka-kansen no komugi ba
100% tsukoute karakasa,
chikaga mochinocchi ni agetottai.
Honnakotsu umakaken
labetemirannu.



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。

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)

おもてなし
ピッタリ **具沢山!**

⑤魚介の旨味ペスカトーレ

有頭海老・国産帆立・あさりを贅沢に使用した魚介の旨味たっぷりのペスカトーレ。爽やかなトマトの酸味と贅沢な魚介の味わいが絶品!粉チーズをかけてチーズのコクをプラスするとさらに美味しい♡

840円(税込907円)

5月13日(火)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)

お名前

TEL:

食楽5ぽ

おーるうぁいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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。



5月14日(水)入荷

魚恵お試しセット



いわし丸干し・さば干物・えぼ鯛
真いか開き・あじ開き・さんまみりん

特価! 242円お得です

3,280円(税込3564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円)	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・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

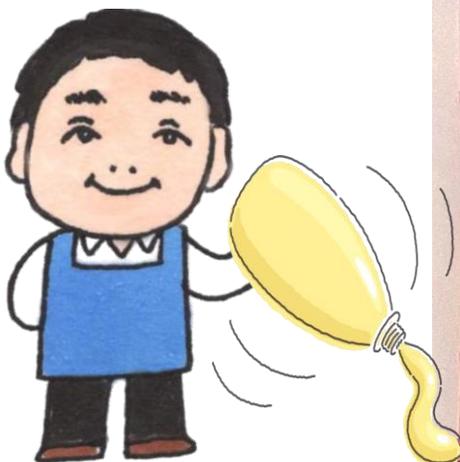
マヨネーズ大好きな方!!おすすめですよ



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

5月15日(木)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)

食楽らぼ

おーるうーいず

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





俺が認めめた麦茶だ!



13g×20パック

460円
(税込496円)

小川のこだわり

- 一、先々代の時代から伝わる石釜で2度煎り
- 二、麦は砕かず、まあい粒の殻のまま…にこだわる
- 三、毎日必ず、目で舌で鼻で、煎り具合を確認する
- 四、産地まで足を運び、自らの目で大麦を選ぶ
- 五、美味しくなる「ひと手間」を決して惜しまない
- 六、無添加だからこそその自然な味わい

香り:朝早くから、麦煎りの作業は始まる。麦茶の製造ライン

【第一工場】の上には石釜に続く煙突が…。辺り一面に香ばしい麦茶の香りが漂う。

国産六条大麦:原材料である国産大麦は流通量が限られており、各企業でシェアしているのが現状。希少価値の高い大麦を使用。

昔のあの味:直火でじっくり煎られる麦は、まあく美しい粒のままふっくらと焼き上がる。大量生産には不向き。伝統的な麦茶の製法だからこそその仕上がりに。

守り続けた石釜:創業当初から代々受け継がれ改良を重ね大切に守られてきた。今も小川の味を生み出し続けている。石釜の土台は、巨大地下採掘場から切り出された「大谷石」が使用

遠赤外線:1号釜へ麦と一緒に「珪砂」を入れ、250度の高温で1分。煎りの原理は石焼き芋と同じ。砂からの遠赤外線で麦を包み「爆ぜ」させ甘味・旨みを引き出す。

熱と音と:2機の石釜が終始動き続ける工場内は熱気と機械音で充満している。工場内の温度は50度になることも。2号釜にてさらに150度で1分煎ることにより、香ばしい風味と色が付加される。

古き良き懐かしの風味:丹念に2度煎りされる麦は一粒一粒、美しい形を残し仕上がる。絶妙な火加減で調整されることにより、まろやかな旨み、甘み、深みが凝縮されていく。

一心同体:管理に休む暇もない。ここが長年培った職人の技と勘に頼る場所。昔ながらの石釜は熱効率が少々悪く焙煎に時間が必要。それにより麦は大きく膨れ甘味や旨みを残す。

煮出しが面倒と言われますが、雑味がないすっきりしているのに味わい深い麦茶は唯一無二★私は昨年麦茶専用のケトル買っちゃいました(^_^)夏はこれで作ってます♡



職人歴17年『まきさん』が巻く!!

フルーツ

ロールケーキ

国産小麦の小麦粉を使用したスポンジ生地にしクリームを塗り、沖縄県産のパンアップルのシラップ漬けと国産みかんのシラップ漬けをのせ、一本一本手巻きました。

5月16日(金)限定入荷♪

昭和25年に佐賀の小さなお饅頭屋としてスタートした『丸きまんじゅう』さん。今は約30種類の和菓子から洋菓子を無添加で作っています。丸きまんじゅうさんのこだわりは昔から変わらず「手作りの味を届けたい」ということ!!卵を泡立てる、粉をまぜる、焼く、巻く、煮る、炊く、包むなど、ロールケーキからまんじゅうまで、家庭での手作りお菓子と同じように作っています。ロールケーキの生クリームを塗ったり、フルーツをのせたり、ロール状に巻くのは、すべて人の手で行われています。特に、ロールケーキを巻く名人がおります(名前が「まきさん」!!)、17年間巻き続けています。多いときは、一日に1,600本巻くこともあり、まきさんの出勤日に合わせて、ロールケーキの作業の日が決まります。職人さんのつくる美味しいロールケーキをぜひ!!



冷凍

190g(4切)

1,000円
(税込1080円)



袋

食楽5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



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

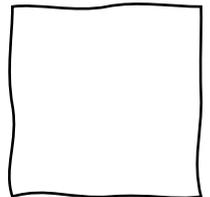
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

5月16日(金)

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

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。

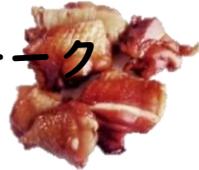
130g **760円**(税込820円)



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炒めたり楽しんでください。

90g **1,000円**(税込1080円)



⑦ ハーブミックスウイナー

レモンと爽やかなハーブの腸詰めです。脂肪分控えめなソーセージは、女性に大人気です。

130g **760円**(税込820円)



⑧ 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。パーティにもぴったりの一品!!

100g **680円**(税込734円)



お試し
セット

ロースハム・コンビーフ・
レバーペースト・テリーヌ
ハーブミックスウイナー

3,500円(税込3780円)

5月20日(火)入荷

お名前

TEL:

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

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)



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)



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)



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ろいろな方に技術指導してらっしゃいます。ぜひ取材日記の動画ご覧ください。

6月のセミナーも大盛況でした♥
お人柄が商品にもでてますね



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っ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。

5月21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



NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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。

5月27日(火)限定入荷♪

食楽らほ

おーるうえいず

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/>

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♪



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☆



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★



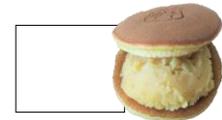
④ 高カカオショコラあん

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チョコ



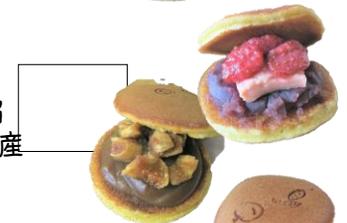
⑤ きみ餡レモン

レモンの酸味は加えず、香りだけをあわせ黄身餡はどこか懐かしい優しい甘さです



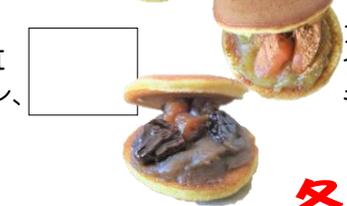
⑥ 珈琲餡どら焼き

丁寧に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。



⑦ 紅茶餡どら

十勝産大手亡豆の白餡にアールグレイ紅茶葉を合わせ、フランス産無添加プルーン、トルコ産無添加アプリコットをトッピング



⑧ 黒ごまあん

有機栽培の黒ゴマのペーストが十勝産小豆の濃し餡にたっぷり入った黒ゴマ餡を猿島緑茶生地にはさみました



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



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



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



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



⑬ いちごチーズどら

苺のコンフィチュールと、苺ソースで風味付けしたピンクのクリームチーズ、そして滑らかな自家製小豆こし餡



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。



5月29日(木)入荷

各 **308円** (税込332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

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)

5月30日(金)入荷

食楽516

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・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

超人気！予約必須

平田牧場  揚げたて!!

平田
牧場



メンチコロツケ・メンチカツ ヒレカツ店頭販売会開催

- メンチコロツケ…金華豚をたっぷり混ぜ込んだ『コロツケ』
- メンチカツ…三元豚の旨味を最大限に活かした『メンチ』
- 一口ヒレカツ…三元豚の手作りヒレカツ！**100枚限定！**

メンチコロツケ	168円 (税込181円)	揚げたて 個	冷凍 個
メンチカツ	198円 (税込213円)	揚げたて 個	冷凍 個
ヒレカツ	280円 (税込302円)	揚げたて 個	冷凍 個

5/30
開催

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



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★

5月30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-

5月31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レモンポピーシード	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バナナケーキ	450円(税込486円)	個
⑥ロックケーキ3枚 NEW	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】
▲10:00 ▶ ▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

5月31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



ゼッタイこれ

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



ペンネボロネーゼ



3色ナムル



根菜の塩麴煮



豚肉の
シャリアピン風グリル

ペンネボロネーゼ	460円 (税込496円)	個
3色ナムル	460円 (税込496円)	個
根菜の塩麴煮	460円 (税込496円)	個
豚肉のシャリアピン	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





誕生祭

全品10%OFF

一部対象外の商品がございます

2025年

5月27_(火) ~ 31_(土)

食楽らぼ

おーるらびず

OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE