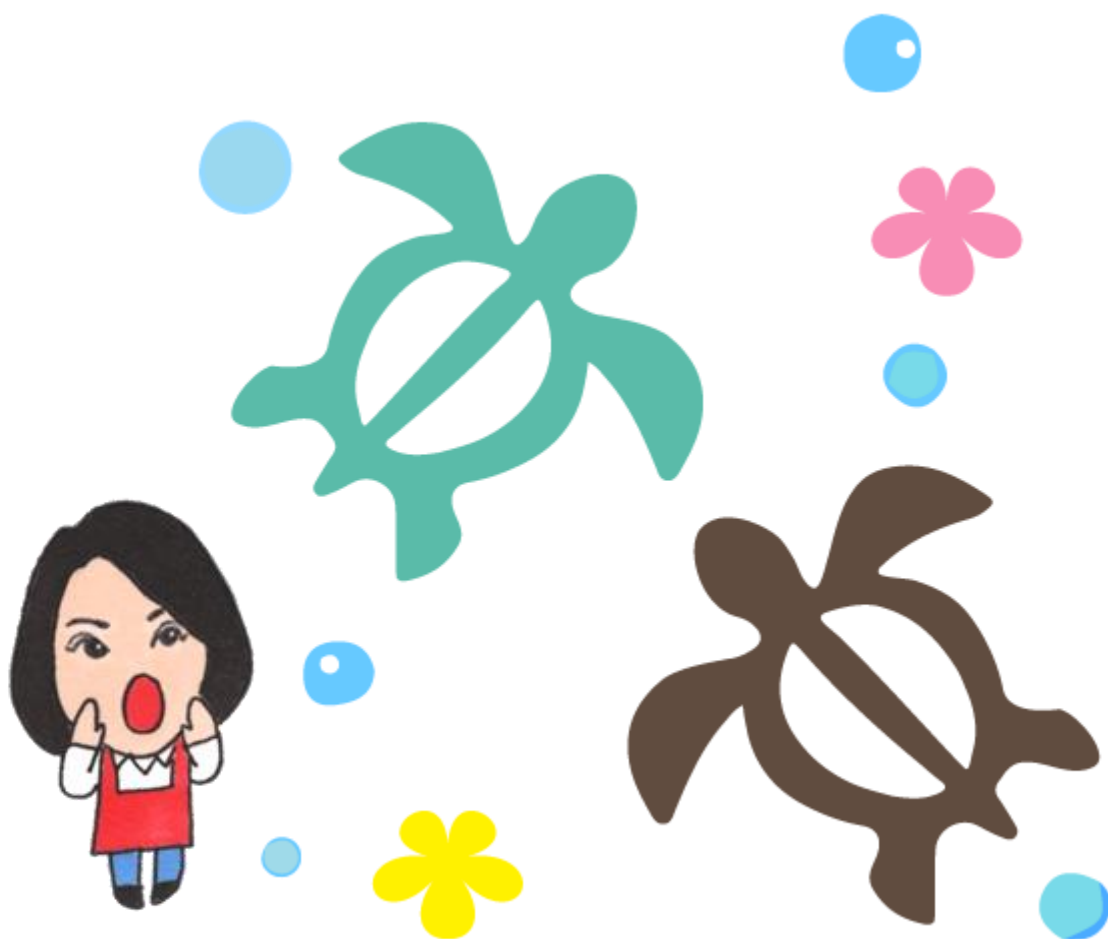


夏季休業のお知らせ

8月15^金～17^日



これに伴い、配達の日程も変更がございます。



食楽らほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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。

8月は

8/1(金)・8/22(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	8/1	
お電話		8/22	

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

10:00 ▶ 6:00(月～土)

11:00 ▶ 6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>



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。



理想の米粉

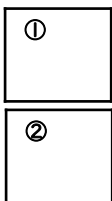
豆乳ロールケーキ



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。

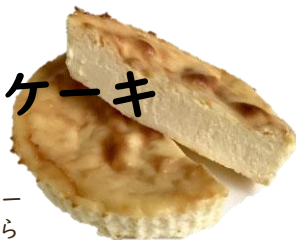
- ①ロールケーキプレーン
- ②ロールケーキ塩キャラメル

各1個 **430円** (税込464円)



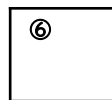
⑥地大豆の

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



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)

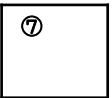


⑦地豆腐

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し上がりいただくのがおすすめです。



240g **540円** (税込583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)

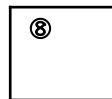


⑧京仕込みごま豆腐

厳選した良質の練り胡麻、葛、酒、味醂、鰹昆布だし、醤油を使用。丹精込めて濃厚でしっとり香り高い胡麻豆腐(ごまとうふ)に仕上げました。そのまま、わさび醤油でお召し上がりください。少し温めると風味が増します

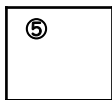


130g **500円** (税込540円)



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)



8月1日(金)入荷

お名前

TEL:

食楽5号
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



夏はやっぱりカレーでしょ！！

Curry Fair



New

ヴィーガンカレー

① 28品目不使用ヴィーガンカレー

9つの主要カレースパイスと小麦を含めた28の食品を使用しておらず、オール植物性で米粉を使用した野菜たっぷりのグルテンフリーカレーです。

180g **500円** (税込540円)

② 有機ヴィーガンカレー野菜

③ 有機ヴィーガンカレー豆

有機ヴィーガンカレールーを基本に、有機野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)をふんだんに使って煮込んだ本格レトルトカレーです。

各180g **560円** (税込604円)



平田牧場から御馳走カレー

こだわりの豚肉で作ったカレーは絶品♡
ゴロっと入ったお肉が嬉しい♡ By店長

⑦ 豚バラ軟骨スープカレー

平田牧場「日本の米育ち三元豚」の希少な豚バラ軟骨を贅沢に使用した、本格スープカレーが新登場!!北海道の恵みを凝縮した甘みたっぷりの人参、ホクホクとした食感のじゃがいも、そしてじっくり炒めて甘みを引き出した玉ねぎ。これらの新鮮な野菜が、スープに深いコクと豊かな風味を与えています

310g **1,112円** (税込1200円)

⑧ 金華豚特製カレー

平田牧場金華豚を贅沢に使用し、ゴロっと大きな角切り肉がスプーンで簡単にほぐれる柔らかいお肉が特徴のコラーゲン入り・平牧金華豚特製カレー

210g **1,100円** (税込1188円)

⑨ 三元豚特製カレー 210g

十数種類のスパイスとりんごを使用し、スパイシーでコクのある味わいです。平田牧場三元豚のゴロっと大きな角切り肉が、食べ応え抜群です

210g **850円** (税込918円)

世界のスパイス料理が家庭で楽しめるシリーズ

SPYCE IN THE WORLD

インド & タイカレー



④ タイグリーンカレー

激辛の青唐辛子、レモングラス・カレリーブとココナッツミルク・ナンプラーの旨みは相性◎です。

人気です!

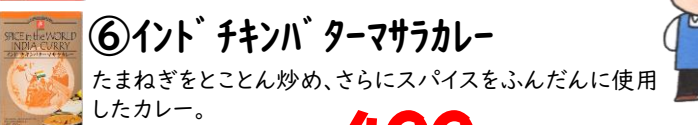
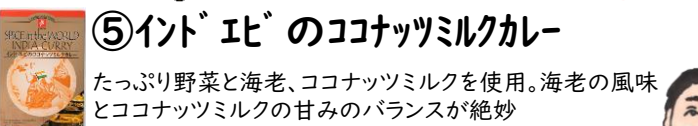
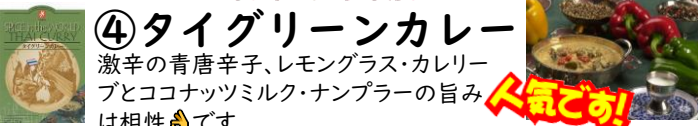
⑤ インド イビのココナッツミルクカレー

たっぷり野菜と海老、ココナッツミルクを使用。海老の風味とココナッツミルクの甘みのバランスが絶妙

⑥ インド チキンバ ターマサラカレー

たまねぎをとことん炒め、さらにスパイスをふんだんに使用したカレー。

各1箱(170g) **400円** (税込432円)



カレー粉ならコレ!

⑫ インデラ・カレー

インド特有の方式に入念な研究を重ねた独自のブレンド技術が生み出した薫り高いカレーパウダー。その香り、味は世界最高品として誇り得る品質を持っております。

100g **650円** (税込702円)



お家で手づくりカレー

最高のカレーを作りたいならコレ!

⑩ エクセレントカレールー

松坂牛牛脂・国産はちみつ・沖縄の黒糖等一級の原材料を惜しみなく使用し、手間ひまを惜しむことなく最高の素材で刺激的で複雑なスパイスと重厚なコクのカレールーが出来上がりました

このカレールーは
おすすめです♡ 100g **560円** (税込604円)

店長!!店頭で一押しのカレールーはコレ

⑪ エクセレントカレールウ

30種類のスパイスをオリジナルブレンドした、カレーパウダーを基本に、ロースト感のある味わい深いカレールウを作り上げました。別添の小袋(サフラン)で、サフランライス、辛味調整小袋で辛さを自由に仕上げていただけます。

150g **460円** (税込496円)



番外編

⑬ プチカレーコロケ

便利なカレー味の
レンチンコロケ



6個 **330円** (税込356円)

⑭ ガッシュナツカレー味

カリッとした歯触りの
ノンフライスナック



60g **550円** (税込356円)

⑮ 玄米パフスナックカレー味

山形県玄米で作った
たパフスナック



32g **250円** (税込270円)

⑯ ナン

インドの釜焼きパン
カレーをつけてどうぞ



2枚 **600円** (税込648円)

⑰ サラダチキンカレー味

常温保存可能なカレー
味のサラダチキン



100g **390円** (税込421円)

⑱ 尾道カレーませ麺

植物性素材で作った
カレー味の即席ませ麺



1食 **280円** (税込302円)

食楽55号
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

8月1日(木)スタート





世界でいちばん!!

ビールに近いノンアルコールビール!!

モルト・ホップ・ビール酵母の恵み(天然の栄養素)がつまっています

完全無添加の

ノンアルコールビール ヴェリタスブroy



これまでも、これから、ずっと無添加
PURE & FREE

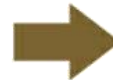
ヴェリタスブroyはモルト、ホップ、ビール酵母と醗酵工程によってもたらされる天然の栄養素を沢山含んでいます。人工的な添加物はひとつもなく、アルコールは0.00%。美味しく安心・安全な栄養補助飲料です。

本場ドイツの伝統製法

本場ドイツの伝統製法であるビールからアルコール分を除去するという方法でビール本来のコク・風味・シャープなキレを実現しています。ドイツではビールはあくまで主役、しっかり味わうために頑なまでのドイツの気質で水と麦芽ホップにこだわり抜いて作り上げられました。

やさしいノンアルコール

100mlあたり12kcalという低カロリーに抑えました。1缶飲んでもカロリーはミカン1個分(45kcal)以下なのでダイエットや食事バランスを気にしている方も安心して飲めるノンアルコールビールです。



アルコール分だけ
取り除く



健康機能性が科学的に証明されました

アミノ酸も、ミネラルも、ビタミンも1缶でこんなに摂れてしまう! すべて原料由来の天然の栄養素です

ヴェリタスブroy 330ml **150**円(税込162円)

8月のキャンペーン
ケース買いがお得!!

1ケース(24本)

3,300円

2本分お得!!

(税込3564円)

おーるうぇいず



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/>

NATURAL FOODS SHOP Find your specialty

ビールファン集まれ！！ 当店限定クラフトビール

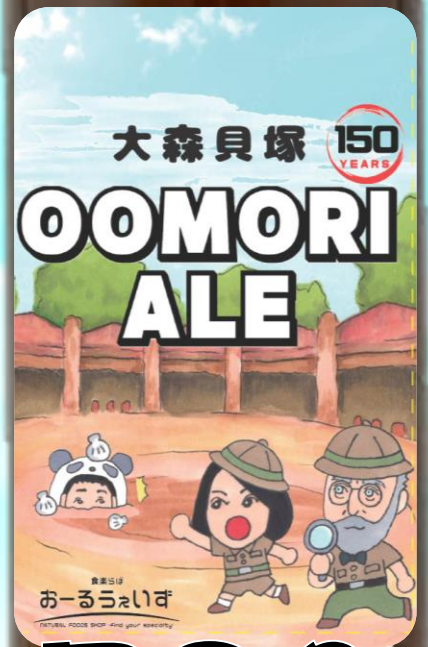
大森貝塚 OOMORI ALE



我が町の大森貝塚をモース先生が発見して150年を迎えます。縄文人は自然食は当たり前ですが、かなりのグルメ志向で、サザエは勿論、魚は鯛、肉では鹿、猪、鴨肉も食べてたようです。おまけにオシャレ好きで網目模様の豊かな装飾品でファッションを満喫？そんな150年の歴史にエールを届けたいと貝塚から一番近い！？お店としてお祝いのビール第一弾の発売です。

大森貝塚

発掘 | 50周年



780円
(税込858円)

当店
限定

教えちゃいますっ

即 元気チャージ法

こんな時にはこれをグビッと
グビッと体験談

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

健康維持 + 美容に、
お役立て下さい~♡



スタッフにも
大好評



あれ? ちょっと風邪気味?
寝不足だけど今日は孫の運動会…
頭痛い~動きたくない~
夏バテかな…動くのがしんどいなあ

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



飲んだら30分ほどで『肩こりが楽になった』とか『次の日の朝疲れがすっかり取れていた』『長時間車の運転をしても目が疲れなかった』などたくさん嬉しい体験を頂いております。私も長年の愛飲者♪ちょっと疲れた時、風邪気味の時『グビッと』と飲むとスッキリ。これがないと不安になっちゃうので必ず家においてあります。冷蔵庫に1本、かばんの中に1本と入れておくと安心。是非、このドリンクの素晴らしさを体験してください。

◎ **ココが Point!** ◎

嬉しいコ
だらけ~

その♪ **消化に優れている**
生ローヤルゼリーを、消化酵素により処理したこだわりのローヤルゼリーを使用しています◎

その♪ **飲みやすい**
個人差はありますが、女性にも抵抗のない味に仕上げました♪

その♪ **安心・安全**
着色料、香料、砂糖 不使用です◎



撰の輝 50ml



740円 (税込799円) **1箱5本入**
1箱5本入3700円 (税込3996円) を

3200円 (税込3456円)

8月1日~8月31日迄
食楽5ぽ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00 (月~土) A11:00 ▶ P6:00 (日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>
品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

2025 スポーツドリンクでも
熱中症に 経口補水液でもない！

注意！

大手宅配業者のプロも認めた！

★一部のクロネコさんの営業所で熱中症予防に使われています。



じりじり暑い…そんな時は **瞬間チャージ!!**



暑い季節の塩分補給に

ゼリー状で
食べやすい

塩 しモンゼリー

Lemon flavor Salt jelly

ほどよい塩味と

爽やかなしモン風味の

つるんと美味しいスティックゼリー

汗ばむ季節の塩分ミネラル補給に
30種のミネラル含有の天然岩塩と

伯方の塩 配合

スポーツ等屋外仕事の
エネルギー補給に
ブドウ糖クエン酸配合

更に汗と一緒に
流れ出てしまう鉄分
1包に1日分の約半分にあたる
3.5mg配合

【原材料】果糖ぶどう液糖(国内製造)、レモン果汁、食塩、岩塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸ナトリウム、クエン酸、塩化カリウム、ピロリン酸第二鉄

1日1~2包を目安にお召上がりください。

冷蔵庫で冷やすとより一層美味しくお召上がりいただけます。

15g × 5包入り 750円(税込810円)を

500円 (税込540円) **お試し価格!!**
8月31日(日)迄延長



食楽らぼ

おーるうぇいず

お徳用パックも特価30包2,500円 (税込2,700円)



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL : 03-5718-6361

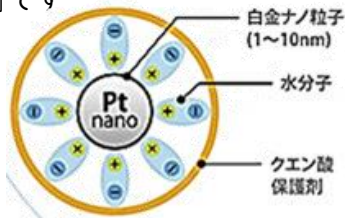
NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

manmouで 新次元のブラッシング体験を!



お口の清潔を第一に考えた プラチナナノ粒子の歯ブラシ

最先端のテクノロジーにより白金ナノ粒子にクエン酸やアスコルビン酸などを保護剤として調合することで、抗菌や抗ウイルス効果が認められる素材、それが『Pt nano』です



バイオエポック社が開発した抗菌歯ブラシは、ブラシハンドル部分にプラチナナノ粒子を使用しています。水洗いだけで最近の繁殖を防止します。

プラチナナノが 貴方の歯・口腔を守ります

ミュータンス連鎖球菌などの

雑菌の増殖を防ぐ

優れた口臭・消臭

90~99%減少

口腔内活性酸素除去

口腔内健康

驚異のプラチナパワー!!

抗菌効果 (SEK 赤マーク取得)	肺炎桿菌・メチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)・病原性大腸菌O157・O111などに抗菌作用が認められる。
抗ウイルス効果	インフルエンザウイルス・ネコカリシウイルス(ノロウイルスの代替)・SARSなど抗ウイルス作用が認められる。
消臭効果	アンモニア・ホルムアルデヒド・トリメチルアミンなど消臭効果において減少率92%~99%の効果が認められる。
安全性	経口投与毒性試験・皮膚感作性試験・皮膚貼布試験など6項目の毒性試験を行い安全性において確認が取れている。
持続性	エタノール(アルコール)や銀イオン粒子などと違い、酸化や経年劣化は認められず、効果に持続性がある。

※上記試験は北里環境科学センター・生活科学研究所(繊維評価技術協議会指定機関)などの検査機関において試験を行っています。また、上記以外の抗菌及び抗ウイルス試験も多数行っています。

食楽らぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



歯ブラシの概念をかえる20,000本の極細毛

毛束の間隙がなく、ヘッドいち面に植毛された『ぎゅー植毛』で、歯茎を痛めない設計です。プラチナナノの効果で毛先を清潔に保ちます。



一般的な歯ブラシの毛の細さは0.2mm、manmouはなんと**0.08mm!**

おーい!!

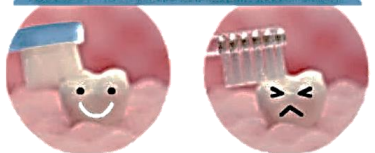


超極細毛だから歯のすみずみまで



超極細毛が歯ぐきの隙間に入り込み、汚れをかきだします。

柔らかいヘッドで子どもが歯磨きを嫌がらない



『anan』カラダに良い物カタログで掲載されました



万毛歯ブラシ

ラインナップ

- ・Pt nano万毛歯ブラシレギュラー
カラー ブルー・ピンク
- ・Pt nano万毛歯ブラシコンパクト
カラー クリアブルー・クリアピンク
- ・Pt nano万毛歯ブラシスモール(子供用)
カラー ブルー・ピンク



各1本 **1,200円**
(税込1,320円)



【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

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ボロネーゼピッツァ

ピザレボオリジナル濃厚ボロネーゼソースに
イタリア産モッツアレラをトッピング♪
ボロネーゼソース×モッツアレラというシンプ
ルなトッピングながらも味わい深い1枚。

862円(税込930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生地を喰らう!!

クワトロフォルマッジ

クリーミーなホワイトソースにモッツアレラなど
4種のチーズをバランスよくトッピングした
ピッツァ。ワインのお供にも♡

832円(税込898円)



8月2日(土)

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:

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。

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。

8月4日(月)限定入荷♪

各 **330円**
(税込356円)

小粒

大粒



食楽5ほ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP - find your speciality



お名前

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・サイト <https://rendorf.com/>)

organic shop

「食楽らぼおーるうえいず」

店頭ではカラダに優しい、環境にやさしい”をコンセプトとしたオーガニック食品や洗剤、自然派化粧品、栄養補助食品などのほか、植物のご紹介も致しております。

8月4（月）～14（木）夏休み前に付き、**観葉植物は20%OFF**と致します。大切に育てていただける方宜しくお願い致します。

好きこそものの・・・なんて言葉があるように、趣味の延長ではありますが植物を育てております。小さなブドウやパイナップル、観葉植物などなど。基本無農薬で育てておりますので、傷があり虫など混入することがあるかも知れませんが、ご理解の上ご御購入ください。(僅かですが今回は観葉植物のご奉仕品です)

農薬を使わず上手く育てるコツを良く聞かれますが、薬を使わず病気や害虫を予防したい方は下記がおすすめです。

【植物を上手く育てるには】

無添加食品販売協同組合が出した“**アーゼロンの植物版**”肥料や農薬でない“植物活力剤”発根や発芽促進と植物を元気にするもの。【**アーゼロン葉面用**】葉だけでなく根や土にもOK世の中には「メネデル」や「HB-101」が有名ですが、こちらが凄いのは“アーゼロン”元々プロの生産者が使う微生物を利用したバイオ健康活力液。

- 品質の良い野菜を作る
- 健康な作物を育てる
- 連作障害を軽減
- おいしい果物を育てる
- 土の活性を高める



パ
ン
ダ
社
長
の
秘
密
兵
器
で
す
！
お
試
し
あ
れ



アーゼロンは、酵母や乳酸菌などの有効微生物を培養した環境浄化液で悪臭やカビなどの抑制には定評があるうえ、微生物が岩などゆっくり分解することにより自然のミネラルを作り出すバイオ健康肥料としても注目されています。そこにアミノ酸や有機酸、木酢（注：木酢の臭いがしばらくします）やニンニク、トウガラシエキスなどを配合。植物の生育促進だけでなく害虫予防にも役立つ優れモノです。🐵アーゼロン第24回発明大賞功労賞受賞。※100倍以上に希釈して私は使ってます。(500ペットボトルに4～5滴) 1本(100ml)あれば1シーズン持ちます！1本900円(税込990円)とお得です)

食楽らぼ
おーるうえいず



Welcome to my
GARDEN

Natural foods shop-Find your specialty-





8月5日(火)限定入荷

高知県(産業推進部)主催
大賞受賞

よこやまのところてんは、
おかげさまで
高知家の
うまいもの大賞
2018

よこやまのところてん
おいしい召し上がり方

冷蔵庫でしっかり冷やしてお召し上がりください。お好みできざみネギ、おろししょうが、いりごまなどを加えるとさらに美味。懐かしい磯の香りがお口の中いっぱいに広がります。



土佐だし・ゆず

各200g **300円**
(税込324円)

土佐だし	ゆず
個	個



1個あたり
20
kcal

1個あたり
22
kcal

食楽らぽ
おーるらんど
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/>

有機のメロン栽培に人生をかけた男!!坂本正男

北海道のほぼ真ん中、富良野市の隣に位置し、ラベンダーやポピーの花畑で有名で、高級メロンの産地としても全国有数の内容を誇る中富良野町。



中富良野町

今から遡ること、20年以上。夫婦で農園を営む坂本さんは、この地で有機栽培のメロンづくりへの挑戦を始めました



糖度15度以上 (平均16度~17度)



『有機栽培でメロンを作るなんてムリだ』

誰もがそう言いました。

農薬を使わないと、土が成長するにつれて、虫がついて病気が発生。その都度手をつくしましたが防ぎきれませんでした。

1年目全滅

2年目も3年目も同じような状態が続きました。



そのまま6年間、失敗作のメロンがハウスに転がることに。ただ我慢するしかありませんでした。



でも6年後のある日、坂本さんは気がついたのです。

『病気がついたのに広がらない。一般栽培ならハウスに広がるのに』

我慢を強いられた6年間。気がつく土に力がついていた

坂本正男の有機メロン



最安値に挑戦!!
うちはお中元に毎年贈ってます♪

1玉 2,980円 (税込3218円)

特別大特価 2玉 4,980円 (税込5378円)

ご贈答箱330円でご用意できます
ご注文時にお申しつけください

お名前

TEL:



食楽513

おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

8月7日(木)限定入荷

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

ひんやり 夏の菓子祭り

高級店に負けない美味しさ

青梅ゼリー

270円
100g (税込291円)

上品な甘さ・滑らかな味わい

あんこやさんの水ようかん

小倉・こし・抹茶

180円
各100g (税込194円)

果物ゴロゴロ・アガベシロップ使用
国産果実 贅沢ゼリー



りんご・みかん・ラフランス・桃

各145g **350円**
(税込378円)

国産天草から直接煮出して作りました

大洋 寒天シリーズ



●豆かんてん 155g
●あんみつ 175g
●黒蜜純寒天 155g
●きな粉黒蜜寒天 165g
各 **300円**
(税込324円)

無茶々園の柑橘で作りました

無茶々園 寒天ゼリー

みかん・伊予柑
甘夏・河内晩柑



各95g **250円**
(税込270円)

スティックタイプの柔らかいゼリー

ぷるっとゼリー

みかん・桃・ぶどう



各8本入 **310円**
(税込334円)

プルプル食感が人気の夏の定番!!

トコゼリー

桃・甘夏・ぶどう
みかん・パイン



各130g **220円** (税込237円)

果汁たっぷりの一ロタイプのゼリー

果汁たっぷりゼリー 各8個入

白桃 **380円** (税込410円)

りんご **360円** (税込389円)

みかん **370円** (税込399円)

柚子 **420円** (税込453円)

マンゴー **420円** (税込453円)

果汁100%の無添加チューペット

りんごちゃんミニ

45ml×8本入 **580円** (税込626円)

ぐれーぷるミニ

45ml×8本入 **620円** (税込669円)

チューチューアイス(りんご3本・ぶどう2本)

90ml×5本入 **620円** (税込669円)

ちょっと大人のチューペット

梅チュツチュ

90ml×5本入 **492円** (税込531円)



夏はやっぱり🍷でしょ!

これは
お酒
です。

当店限定 やっぱり夏はこれじゃなくちゃ〜🍷 By店長

大森貝塚大森エール 330ml **780円** (税込858円)

シトラスにモルティエーな香り。5種類のホップを使用し、華やかな香りを演出しました

よなよなエール 350ml **269円** (税込295円)

銀河高原ビール 350ml **288円** (税込316円)

有機農法ビール 350ml **390円** (税込429円)

こしひかりエール 350ml **298円** (税込327円)

ベアレンクラシック 350ml **335円** (税込368円)

ドラゴンアイ開 350ml **515円** (税込566円)

ハルル戸河内 350ml **280円** (税込308円)



その他色々あります🍷

食楽55号
おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP Find your speciality

横浜の和食料理やさんが手掛ける究極素材スイーツ!!



焼き菓子工房
KIJIMA
ORGANIC SWEETS

1980年横浜戸塚に創業した老舗和食店『きじま』。現在はきじまオーガニックチャレンジとして化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・合成香料不使用、自然栽培米100%・有機農産物・サステナブルシーフード・PHF&Non-GMOの飼料を与えて育てられた畜産物を食材として取り入れています。このきじまが究極の焼き菓子工房をオープンしました。



表面化かりっと。
焦がしバターとアーモンド
プードルの香り豊か

①フィナンシェ

1個 290円(税込313円)



オートミールやナッツがたっぷり
ボリューム満点のスティック型
グラノーラバー

②ナッツとチョコの
グラノーラバー

1本 300円(税込324円)



甘く濃厚な
完熟バナナの味わいに
ほんのりレモン香の香り

③有機バナナケーキ

1カット 370円(税込399円)



ふんわり香る
オーガニックの
バニラビーンズの香り

④平飼たまごのバニラ
パウンドケーキ

1カット 370円(税込399円)



ロウぱいこ広がるスパイスの香り
自家製練乳アイシング
のアレンジ!!

⑤有機チャイの
スパイスケーキ

1カット 370円(税込399円)



ロウぱいこ広がる京抹茶の
風味と香ばしローストした
くるみがアレンジ

⑥有機抹茶とくるみのケーキ

1カット 370円(税込399円)



香り高い有機チョコレートを
たっぷり使った
しっとり濃厚チョコレートケーキ

⑦有機チョコレートケーキ

1カット 400円(税込432円)



赤ワイン漬けレーズンと
アーモンドプードルを贅沢に使って
しっとり香り豊かなケーキ

⑧レーズンケーキ

1カット 370円(税込399円)



練・粒の黒ごまのコクとプチプチ食感
ホワイトチョコのアイシング
との相性バッチリ

⑨有機黒ごまのケーキ

1カット 370円(税込399円)



おいしい〜



お名前

TEL:

食楽5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/>

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361



8月6日(水)入荷

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**

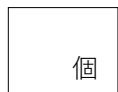
お米のもつ栄養素や風味もそのままにパンにしました

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



個

個

個



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)

8月7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/>

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
くださいね☆



「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。



8月9日(土) 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 **1,280円** (税込1,382円)



紀和の里梅 500g **1,780円** (税込1,922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:

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



8月12日(火)限定入荷

おもてなし
ピッタリ 具沢山!



彩り・味
コスパ◎ 新定番



①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♥

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

④アサリを食べる

ボンゴレビアンコ



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。

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

あおぞら蒼空舎



手作りジャム・マーマレード

坂本龍馬の故郷、高知県高知市に活動の拠点を置く福祉事業所のグループです
果実摘みから瓶詰めまで、すべてが手作業。
高知県産の旬のフルーツと砂糖のみで煮込んだ甘さ控えめのマーマレード・ジャム。
果肉の食感を残した風味豊かな里の恵みをご賞味ください。

①土佐次郎柿ジャム 本

次郎柿を薄くスライスしてジャムにしました。トロっとした口当たりや濃密な甘さの広がりはまるで完熟した柿を味わっているかのよう。パンに塗ったり、ヨーグルトに入れたり、酢の物にしたり色々に使えます。



⑤土佐文旦マーマレード 本

土佐文旦が、柑橘類の女王様。高知の独自品種で、冬から春の風物詩となっています。甘さとさわやかな芳香に、かすかな苦みを持つ、一度食べたら忘れられない食感が特徴です。



②馬次郎梨ジャム 本

大玉の馬次郎梨とグラニュー糖、レモンだけで作りました。高知市針木の梨農園で代々育てられている馬次郎梨は、とても珍しい品種です。桃のような淡いピンク色をしたジャムは、優しい甘さが乗っていてジャムになると酸味がまろやか。



⑥土佐南高梅ジャム 本

「梅なら、こうでなくちゃ。」そんなこだわりのもとで作られた「こたう」(土佐弁で、食べ応えのある)味です。酸味も香りも強くて、朝食にいただけば目が覚めそう。すべて高知県産の南高梅で、黄色くなるまで完熟させ、赤みのあるジャムにしました。



③いちごジャム 本

高知産のいちごだけで作りました。実は高知県のいちごはいろいろな品種が栽培されているので、甘さや酸味のバリエーションも楽しみのひとつ。生産者さんの努力で天。1瓶のジャムに使ういちごは、ぜいたくに1パック。加えたのはグラニュー糖とレモンだけ。



⑦みかんマーマレード 本

高知県産の温州みかんを使ったジャムです。温州みかんのまろやかな甘味を味わいください。パンやヨーグルト、チーズを乗せてクラッカーなどと合わせておしゃべりに食べていただきたいジャムです(^_^)



④土佐白桃ジャム 本

高知市春野産の桃を、スタッフ皆で収穫して来るところからジャム作りが始まります。甘みが強くて果肉のしっかりした桃を、ヘラでいねいにつぶしながらジャムにしていきます。け。果実ジャムの中でもひととき濃厚な、やわらかい食感に仕上がっています。



⑨土佐生姜味噌 本

添えるだけでほんとに安らぐ味わいの1品になる便利なおかず味噌です。上品な味わいの米味噌に、高知県産の生姜とちりめんじゃこをたっぷり混ぜ込みました。生姜の風味と、噛むほどに広がるちりめんじゃこのうま味でご飯がすすみますよ。



番外編



⑧土佐原木椎茸佃煮 本

仲間たちが畑で育てた原木椎茸が、味わい深い常備食になりました。椎茸ハウスの中は、まるで本来育つ森のような、木漏れ陽と風そよぐ世界。海のダシには、高知県の由緒正しい鰹節粉にこだわっており、ほどよい甘みの佃煮です。



⑩土佐原木椎茸きくらげ佃煮 本

自分たちの手で大切に育てた原木椎茸ときくらげを使用。椎茸は濃厚なうま味が楽しめる軸の部分のみを使っています。歯触りの良い食感が生まれるように刻み、優しい味付けにして浅炊きにしました。



8月19日(火)入荷

各110g

各520円(税込561円)

食楽5ぽ
おーるうえいず

品川区大井37-0-10
TEL:03-5718-6361

お名前



NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

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!!

8/21
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





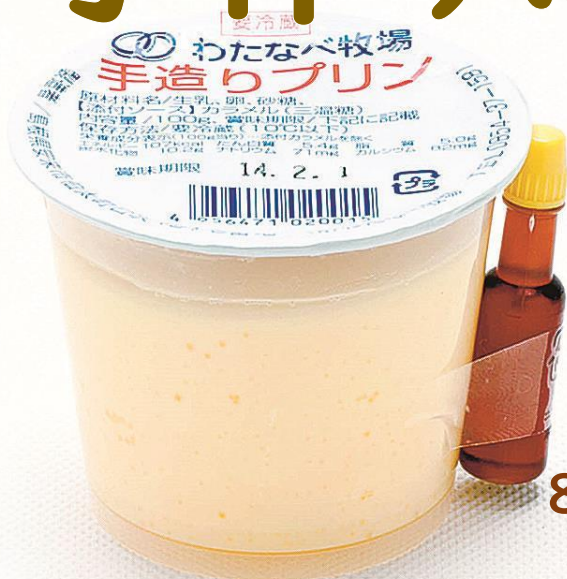
シンプルなプリン!!

見つけました!!



わたなべ牧場

手作りぷりん



卵をひとつひとつ手で割り、卵3牛乳7になるように卵と粗糖と牛乳を混ぜて、一個ずつカップに詰め、85℃で蒸しました。カラメルをつけて出来上がりです。カラメルを別添にしておりますので、カラメルをお好みでかけていただけますし、プリンだけの素朴な風味も味わっていただけます。

8月22日(金)限定入荷♪

POINT 1

生産から製造
販売まで
一貫体制

POINT 2

化学合成物を
極力使用していないから
安心・安全

POINT 3

80℃の比較的低温で
ゆっくり殺菌しているの
で生乳のような風味で
ほんのり感じる甘みが魅力



【原材料】プリン:生乳(島根県) 卵(島根県) 砂糖 カラメル:三温糖

1個(100g) **230円**

(税込248円)

3個セット

650円

(税込702円)



とってもとってもシンプルなプリン!!
お家で作るプリンと同じ材料です。
甘さ控えめで素材の味が楽しめる
プリン見つけました♥

個

お名前

TEL:

食楽らぼ
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

【営業時間】
M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

真澄



無添加

アルコール
0%

砂糖
不使用

米こうじ
100%

あの真澄が作る糀100%の甘酒！

飲む点滴と言われる、夏にぴったりな「糀あま酒」
長野県諏訪市で、創業350年を超える宮坂醸造（真澄）が作る「糀あま酒」は、米糀と水だけで作られるためアルコール度数0%。お子さんも安心して飲める逸品です。お酒造りで蓄えたノウハウを活かし、「なんとなく甘酒が苦手」と避けてきた方にも飲みやすい、粒のないあま酒です。夏限定の爽やかな風味の白こうじを限定入荷します。

白こうじ甘酒

夏限定の甘酒です。主原材料である糀に爽やかな酸味を醸す「白糀」を使用。クエン酸由来の酸味とあま味が相まって、さっぱり飲みやすい味わいに仕上がりました。よく冷やしてお召し上がりください。

実はちょっと甘酒が苦手な店長…なのであんまり甘酒に心を動かされる事はないのですが、見た目も綺麗!!おしゃれ!!爽やかで美味しそう!!

飲んでみたら乳酸菌飲料のような爽やかな風味でスッキリ。普通の甘酒と違う!! さっぱりしていてとっても飲みやすくて美味しい!❤️この甘酒、日本酒で有名な『真澄』の白こうじで作ったという新商品の甘酒。キリッと冷えた白こうじ甘酒は夏の暑い時にはおすすめ!!夏バテ対策にリピート決定☆

糀あま酒白こうじ 500g **600円**

(税込648円)

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/>

生のブルーベリーより少量で、たくさんの栄養素を 丸ごと美味しく食べられるブルーベリーのサプリメント！

真空状態でフレッシュなまま濃縮加工。ビタミンなどの栄養素や風味もそのままに

<砂糖&添加物一切不使用>

目にやさしい 果実ブルーベリー

有機栽培ブルーベリー 100%を
ペースト状に2.5倍に濃縮



カナダ。ケベック州の広大な台地で育てられた
抗酸化栄養素アントシアニンを
たっぷり美味しく食べられる
オーガニック・ワイルドブルーベリー

野生種ブルーベリーの
甘酸っぱい美味しさを
存分にお楽しみ頂けます



一般的な栽培種 (カルチベイト) ワイルドブルーベリー

ワイルドブルーベリーの栄養

ブルーベリーに豊富に含まれている、目の健康維持によいとされているポリフェノールのひとつ、アントシアニンは、栽培種であるカルチベイトと比べて、果皮だけでなく、果肉にもたっぷりと約40%多く含んでいます。また抗酸化力も約2倍で、ビタミンやミネラルに加えて食物繊維も豊富です。小さな果実でも、栄養価の高いスーパーフルーツなんです。

ワイルドブルーベリーを2.5倍に濃縮しただけで砂糖もペクチンも使っていないジャムなんて他にありません。砂糖がなくても物足りないなんて事もないです。そのまま食べても、パンやヨーグルトや青スクリームにかけても、ブルーベリードリンクにしても、スムージーに入れてもいいですよ♡衝撃のジャムはコレ!!



オーガニック
ワイルドブルーベリー 145g

食楽5ほ

1,117円
(税込1,206円)

おーるうーいず

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-



クレオパトラも食べていた!

Dates

デーツシロップ

デーツ(なつめやし)で
つくった、まるやかな甘みの
天然シロップ



デーツは、聖書では「生命の樹」ともいわれる
乾燥地帯で育ったナツメヤシの実のこと。
そんなデーツは天然のスーパーフードとして
古代から愛されてきた果実である。



デーツの栄養を食品と比 してみました!

食物繊維 ゴボウの 1.4倍	マグネシウム レーズンの 2.0倍	鉄分 ほうれん草の 2.1倍
カルシウム キウイの 2.1倍	カリウム バナナの 1.8倍	カルシウム ブルーリーの 2.0倍

日本食品標準成分表 2015年度版(七訂)より



デーツシロップは色々ありますが、このデーツシロップは濃厚でまるやか♪
食べ比べしてもらったら絶対違いがわかるはず!!
便秘解消、血糖値の上昇を緩やかに、ミネラルやビタミン補給、貧血予防、熱
中症予防・アンチエイジング・ダイエット・疲労回復・ストレスケアなど様々な効
果があるので天然のスーパーフードと呼ばれていますよ♥砂糖の代わりにお料
理入れたり、ホットケーキやヨーグルトにかけたりしてお召し上がりください。



Dates

デーツシロップ 160g

730円

(税込788円)

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

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

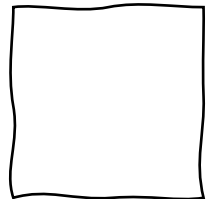
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

8月30日(土)

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