

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
23  永太郎納豆	24  ぐるめくにひろ ウイナー・ベーコン 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	25  東明 漬物各種入荷	26  梅パン ヘルシーパン  栃尾油揚げ	27  瑞穂牛入荷  山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	28 室戸 ところてん 	29  ご来店お待ちしております
30  出雲 さつまあげ入荷	7/1  豆乳プリン 10の日 スタンプ(3)倍	2 変更になりました  知床から直送 美味しい海鮮入荷  もう一度食べたくなる ティラミス	3  そのまんま おこめパン	4  野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 	5  高知産直薫焼き かつおたたき	6  ご来店お待ちしております
7  北海道 わら納豆入荷	8  極上 生パスタ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	9  伊豆魚恵 美味しい干物	10  青木農場 玄米焼ドーナツ	11  水ナスの漬物 10の日 スタンプ(3)倍	12  無添加ウイナー ベーコン入荷	13  ご来店お待ちしております
14  甘酢白たくあん	15  どうまい どうまい漬け 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	16  富士ゆうゆうどり  菊水堂 ポテトチップス	17  仁淀きくらげ  深谷もやし	18  野菜セットの日 五島 ばらもん揚げ 	19 土用の 5の日 キャラボン入荷 	20  ご来店お待ちしております
21  バイオコンプレ オーガニックパン 10の日 スタンプ(3)倍	22  ぐるめくにひろ ウイナー・ベーコン 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	23 越後 もち飯入荷 	24  栃尾油揚げ	25  瑞穂牛入荷	26 28大アレルゲンフリー リッチョドーロ ジェラート 	27  ご来店お待ちしております
28  永太郎納豆	29  東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	30  豆乳プリン	31  出雲 さつまあげ入荷 梅パン ヘルシーパン 10の日 スタンプ(3)倍	8/1  野菜セットの日 久在屋の豆乳 スイーツ 	2  本格窯焼きピザ PIZZAREVO	3  ご来店お待ちしております

限定50パック無くなり次第終了！

追加

入荷!

希少

号外

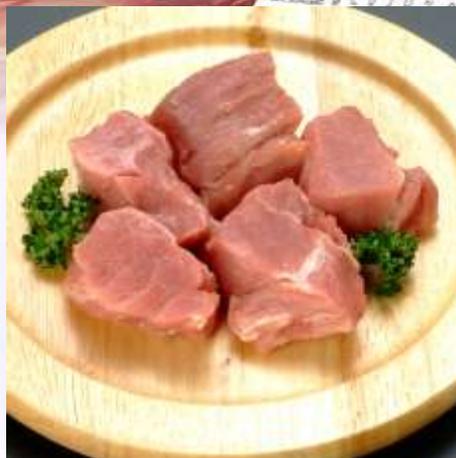
ヒレ肉

大特価

540円

ヒレ肉は、豚肉の1番の栄養素であるビタミンB1を最も多く含んでおり、糖質をエネルギーに変える際に重要な役割を担う栄養素です。別名「疲労回復ビタミン」とも呼ばれ、神経の情報伝達にも関係しています。ビタミンB1が不足すると、疲労感、食欲不振、集中力や記憶力の低下などが起こる可能性がありますので美味しい豚肉で夏バテ対策。

ロースの内側にあり、豚肉のなかで最も柔らかく、少量しか取れない高級部位。白身(脂肪)が少なく淡泊な味なので味噌漬けにはピッタリ!



平田牧場 豚ヒレ肉みそ漬け

カット冷凍 180g

パック

6月末より無くなり次第終了

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】

10:00 ▶ 6:00(月~土) 11:00 ▶ 6:00(日・ホ)

サイト <https://rendorf.com/>

リストランテの味を贅沢にご家庭で♪

もう一度食べたくなるティラミス

シェフが手作業で作る贅沢なティラミス
濃厚なマスカルポーネチーズのなめらかさと
ココアの苦味が、クリームの旨みをひきたてています。
作りたての美味しさと風味を閉じ込めるために、
急速冷凍し、冷凍した状態で販売してます。
半解凍でアイスクリーム風に
完全解凍で作りたての美味しさに
解凍翌日にはしっとりとした美味しさに
お気に入りの食べ方で、お召し上がりくださいませ。



7/2
入荷

美味しさの秘密...それは

- 理由① 本場イタリア産マスカルポーネチーズ100%
- 理由② 乳脂肪38%~40%の生クリームを使用
- 理由③ 出し方にまでこだわった挽き立てのエスプレッソ使用
- 理由④ きめ細かく深い風味のバンホーテンココアを贅沢に使用
- 理由⑤ 1層目はしっとり2層目はさっくりの2層構造
- 理由⑥ 全てシェフの手作業による安心安全へのこだわり



昨年秋ティラミスを作っているところへおじゃまさせていただきました。

材料のこだわりを熱く語る鈴木シェフ。

現地まで行きイタリア産のマスカルポーネを選び、作業のすべてを手作業で行うシェフの姿を見て改めてすごい商品だと感動♥

マスカルポーネチーズは季節により牛の状態が変化すると同時にチーズの状態も変化するので材料の状態をみて季節ごとに配合を変えているそうです。

大きなサイズのティラミスもご用意いたします。

カップサイズの方が一人一人食べやすいかなと思っていたのですがシェフにお話を伺うとティラミスにはエスプレッソにつけたビスケットとクリームのバランスに黄金比があり、小さいカップではそれが出来ないのぜひ大きいサイズのをティラミスが好きな方には食べて欲しいと言われちゃいました。他では味わえない絶品幸せティラミスをぜひ♥



大田区100選にも選ばれました

ティラミスどらやき

山王の老舗和菓子店『金海堂』さんとのコラボ商品。金海堂さんの一つ一つ丁寧に焼き上げたどら焼きの皮にティラミスをはさんじゃいました(っ♪これすごく美味しい♥



520円(税込561円)

個

マンゴー(カップ)

個

マンゴーの甘味と酸味がマスカルポーネチーズに相性バッチリ!オーナーの自信作

ココア(レギュラー)

エスプレッソの香りが効いた濃厚ふわふわティラミス

個

650円(税込702円)

抹茶(カップ)

個

リピーター続出♪クリームにも抹茶。上からも抹茶をかけた抹茶好きにはたまらない

2,200円(税込2376円)

ココア(カップ)

600円(税込648円)

個

ほうじ茶(カップ)

お茶好きにはコレ!香ばしいほうじ茶と濃厚クリームのコラボレーション♪

お名前

630円(税込680円)

600円(税込648円)

個

食楽5ぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

知床から旨い魚産直!!

創業昭和八年

知床工房の物のづくり

目利きとこだわりの製法で風味豊かな美味しい魚を委せております

7/2
入荷



知床工房は大量生産・大量出荷はせず、ひとつひとつ丁寧にお客様が喜んでいただけるように商品を作っております。店長のおすすめは『いくら醤油漬け』!!なによりいくらが大好きな店長は死ぬ前に食べたいものはいくら!!というほどのいくら好き。無添加のいくらを探してもほとんどありません!!ぜひこの機会にどうぞ。

①めじか 約80g×2切

数千本に1本しか獲れないと言われるとっても希少な『めじか』を低温塩漬けしました。脂の乗りがととてもよく、絶妙な塩加減に仕上げた逸品です。

1,280円(税込1,382円)



超
大人気
商品



②こまいスティック 約150g

知床産のつるし氷下魚(こまい)を骨と皮を取り除いてスティックにしました。焼いたり、煮たり、揚げたり簡単に使えて便利です。



920円(税込993円)



⑥ほっけ開き 約240g

最近美味しいほっけに出会ったことがない!!方必見。目利きの知床工房は厳選した上質のほっけを熟練の干し方で作りました。



950円(税込1,026円)



③宗ハカレイ 約90g×2枚

淡白な白身のカレイの中で脂が多く旨みが多い宗ハカレイは干物にすると旨味と香りがグンと引き立ちます。



820円(税込885円)



⑦知床もずく 約90g

岩場で手摘みされたそのもずくは、サクサクとした食感が特徴です。めったに手に入らない『幻のもずく』



700円(税込756円)



④天然寒ぶり切身 約90g×2切

知床で水揚げされた8キロ前後の脂ののった寒ぶりの切身です。照り焼きやブリ大根はもちろん塩焼きでも美味しいです。



750円(税込810円)



⑧銀かれない刺身昆布メスライス

知床で獲れる脂ののった大型カレイを、その日のうちに切り身にして下に昆布敷いてメしました。刺身用はめったに出回らない逸品。



約100g

1,280円(税込1,382円)

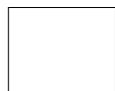


⑤知床活ゆでたこ足 約300g

1本ずつ塩もみし丁寧にゆであげ、みょうばんは使用せず、茶葉で茹であげました。半解凍で薄切りにしてあ刺身で是非どうぞ



2,000円
(税込2,160円)



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】

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

創業昭和八年

知床工房の ものづくり



目利きとこだわりの製法で
風味豊かな美味しい魚を奏でております



⑨天然寒ぶり味噌漬け 約90g×2切

8kg前後の脂ののったぶりを生のまま低温熟成。寒造りの無添加味噌と三河味噌で味付けしました。



880円(税込950円)



⑪シロサケ鮭生切身 約70g×2切

北海道定番のシロサケを塩漬けにせず切身にしました。ムニエルなどにしてお召し上がりください。



750円(税込810円)



⑩目鯛味噌漬け 約80g×2切

あっさり淡白な白身魚の目鯛を味噌漬けにしました。味噌床は網走の寒造りの無添加味噌、本格三河味噌で味付けしました。



1,280円(税込1382円)



⑫銀かれい味噌漬け 約120g

あっさり淡白な白身魚の目鯛を味噌漬けにしました。味噌床は網走の寒造りの無添加味噌、本格三河味噌で味付けしました。



950円(税込1026円)



⑬銀かれい一夜干し 約70g×2切

脂ののった締りのある黒かれい。えんがわの部分が多くしっとりした脂がのっているのでコクがあり、白身魚の中でもコクがあります。



1,480円(税込1,598円)



⑬さくらます生切身 約70g×2切

5月上旬から獲れるサクラマスは、脂がしっかりとって身質が柔らかく繊細。約1カ月の間しかとれない貴重なさくらますを切身にしました。



750円(税込810円)



⑭無添加いくら醤油漬け 約90g

浜でとれた鮭からすぐに筋子を取り出しいくら状にして無添加の醤油と三河みりんで味を調えたものです。冷蔵庫で6時間ほど自然解凍後そのまま温かいごはんの上にお召し上がりください。

2,500円(税込2,700円)



『食楽らば おーるうえいず』YouTubeチャンネルで知床工房の紹介しています♪

食楽らば
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】
▲10:00 ▶ ▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00(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)

7月3日(木)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】

10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祭日)

サイト <https://rendorf.com/>

沖縄フェア

Okinawa Fair

7.7(日)スタート

①奥武島有機太もずく 425g



美しい海と豊かな自然にはぐくまれた太もずくは沖縄特有のもずくでコリコリした食感が特徴。3月～6月が旬の新もずくをお届け。

680円(税込734円)

②くめじまら一油 100g

沖縄産島唐辛子と島胡椒(ピパーチ)を使用した、ら一油。辛さが程よく、甘味やコクもしっかり感じます。黒糖とにんにくに、ごまも効いていて、深い味わいです。



900円(税込972円)



めちゃうちゃ
美味しい

③④サータアンダギー



新鮮な卵とオリジナルブレイン・黒糖の小麦を使い熟練した職人がひとつひとつ真心こめて手作りの沖縄定番のお菓子です。

各4個入 **550円**(税込594円)

⑤天使のはね 30g **350円**(税込378円)

食べても音が出ないチップス。ふわっとした不思議な口当たりがくせになります。

⑥雪塩 120g

宮古島の海水から作られた細かいサラサラとしたパウダー状のお塩です。まろやかなしょっぱみと強いコクが特徴。



800円(税込864円)

⑦ちよっちゆね(黒糖) 75g

沖縄県産の粗糖と黒糖に、ミネラル豊富なサンゴカルシウムを加えた素朴なお菓子。



340円(税込367円)

⑧ちよっちゆね(ピーナツ) 75g

ピーナツを沖縄県産の粗糖とサンゴカルシウムで包みました。ほど良い甘さとピーナツの香ばしさがたまりません。



370円(税込399円)



沖縄のど定番!!

⑨新垣ちんすこう (6枚入)

沖縄のお土産のど定番『新垣ちんすこう』。カッとした食感と香ばしさがたまりません。老舗の沖縄伝統のお菓子です。

450円(税込486円)

いろいろ使える

⑩らくちん沖縄ポーク

沖縄県産の豚肉と国産鶏肉を使い発色剤や保存料を一切使わず作ったランチョンミート。チャンプルーやスパムおにぎり等色々な料理に使えます。



140g **400円**(税込432円)

⑪琉球レモンソー

シークワサーと泡盛・きびのみで作った贅沢な大人のお酒。酸味料・香料・着色料等一切使用していないのでシークワサーの香りが楽しめます。



350ml **240円**(税込264円)

⑫じーまーみ豆腐 150g

もちっとした食感と、まろやかなピーナツの風味がたまりません。



700円(税込756円)

お名前

TEL:

ご予約は下記まで
TEL:03-5718-6361

もちもち食感がクセになる ヘルシードーナツ登場



玄米粉 焼どーナツ

7/10
入荷

新潟市のお米農家の「青木農場」さんが作る、**焼ドーナツ**。
特別栽培米のコシヒカリとこがねもちの「玄米粉」を100%使用。
生地のベースには、風味豊かな黒糖を加えました。

また、油で揚げずに、焼ドーナツとして仕上げたので、とってもヘルシー！
ちょっとお腹ががすいた時のおやつはもちろん、朝食として召し上がっていただくのもおすすめです。ふんわり香る黒糖の香りと、もちもちの食感をお楽しみください。

🍌おすすめの食べ方!!

「玄米粉ドーナツ」を自然解凍し、レンジで500Wで20秒ほど加熱。レンジのドアを開けると～**甘〜くやさしい香り**が漂ってきました。まずは、そのまま一口……。 「ん〜もちもち〜の、ふわふわ〜」。黒糖の優しい甘みが口いっぱいに広がります。続いて、久保田のバニラアイスと一緒に食べてみると～**焼ドーナツの温かさでじわ〜と溶けたアイスが染みわたり、冷たい甘さと温かい甘さが絶妙です〜!**



独特のもちもち食感がたまらない!!
素朴な味わいがクセになる!!
素材の美味しさがいきている!!
地味な商品ですがホンモノです。
黒糖の香り高いヘルシー焼どーナツ
を召し上がれ!!



1個 **328円**
(税込354円)

2個 **620円**
(税込669円)

個

お名前

TEL:

食楽Sほ
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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/>

『ど旨い漬け』とは

三重の尾鷲の老舗まぐろ問屋「尾鷲金盛丸」が地元尾鷲っ子のために開発した新商品。
忙しくても手軽に食べられる本格漬け丼『どうまい漬け』
魚にうるさい尾鷲っ子も思わず『どうまい!!』と声を出してしまう自信作です。



どうまい!



7月15日(火)入荷

①鯛のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鯛を使用。昆布出汁に醤油とほんのりわさびを効かせた上品な味付け。



60g **650円**(税込702円)



②サーモンのど旨い漬け

脂のりが良いソルウェー産の生アトランティックサーモンを使用。燻製した醤油にアクセントでオリーブオイルとブラックペッパーで漬け込みました。



60g **720円**(税込777円)



③鰯のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鰯を使用。脂ののった鰯ぶりを練りごまごま油で風味づけた醤油に漬け込みました。



60g **650円**(税込702円)



④まぐろのど旨い漬け

三重県・和歌山県で水揚げされた天然生まぐろを使用し。マグロにこだわり80年の「尾鷲金盛丸」独自の特製のタレに漬けたマグロの漬け



70g **650円**(税込702円)



⑤まぐろのステーキ

まぐろの腹(トロ部位)だけを使い下味を付けたうえに、オリーブオイルとレモンを入れさっぱりとした味に仕上げました。



80g **650円**(税込702円)



⑥まぐろカマ煮付

和歌山県那智勝浦漁港に水揚げされた天然ビンチョウマグロを新鮮なうちに解体し、そのカマを煮付けにし真空しました。1本のマグロから2本しか取れない「カマ」です。食べる直前に約8分程度真空袋のまま湯煎するとアツアツの作り立て状態で食べることができます。



1個

780円(税込842円)



- 凍ったままの本品を5分間流水解凍
常温の水道水でOK
- 解凍する間にご飯を盛り
お好みで薬味を準備します
- 本品を開封しご飯の上へ
置きタレも残さず回しかけます
- お好みで薬味を添えて完成



お名前

TEL:

食楽S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

**コシを食べないなんて…
ハッキリ言ってもったいなーい**



木桶仕込み丸大豆醤油、本みりん、砂糖だけを使い遺伝子組み換えでない原料のみを使用しています。

蒲焼は白焼工程でしっかり焼き蒸し時間を長くとり、ふっくらと焼き上げた関東風♪

温めて、あつあつご飯に乗せるだけで、本格的なうなぎが楽しみいただけます。

冷凍庫に入っていると重宝しますよ～♡



静岡うなぎ漁業協同組合のみなさん



ちよこっひと手間
温めた蒲焼を、油を薄く塗った、アルミオイルに、身を上にして乗せ、オーブントースターへ
1～2分焼くだけで香ばしさがUPします♪ んーうまい!!



今年は7月19日(土)31日(木)



静岡 うなぎ一番

80gカット・冷凍

1,900円(税込2,052円)

期間限定大特価 346円お得です

2袋でお得 3,480円(税込3,758円)



7月14日(月)～7月31日(木)迄

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

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

教えて! BioComplete Q&A



店長菅野康彦

Q 全粒粉と白い小麦粉って何が違うの?

A 白米と玄米の違いに似ています。製粉前の小麦は玄米と、りの茶色い粒々です。白い小麦粉は、この皮と皮と実の間にある胚芽といわれる部分を除去しています。BioCompleteは全粒粉を使用することにより、この部分に多く含まれる食物繊維・各種ミネラル・ビタミンを全て取り込みました。しかし、皮の周理には農薬等化学物質も残留しやすいといわれています。そのためBioCompleteでは無農薬栽培のオーガニック小麦を自家製粉した全粒粉の使用にこだわっています。

Q 卵アレルギーなのですが、卵不使用のパンはありますか?

A BioCompleteのパンは全て卵不使用です。乳製品・砂糖(オースンゲン)使用の有無もプライスカードにて告知しています。また、乳製品不使用のパンは「ヴィーガン」の方にも召し上がり頂けます。

Q どうしてオーガニックの食べ物が高いの?

A 化学肥料等を使わないので、生産者さんの手間(人件費)がかかるのに加え、有機認定を受ける為には年間10万円以上の費用がかかります。小規模の農家さんでは生産は満たさなければならず、費用が高額な為に認定を取得せずに無農薬栽培、販売している方も多く、その結果需要に対して流通量が少なく販売価格が高騰しています。

Q 前に食べた全粒粉のパンで固めたり、パワサレていたけど...

A 白い小麦粉に比べると、全粒粉は多くの水を吸います。また、皮(フワン)の部分の食感もあり、パサッとしたイメージがもしれません。粉も茶色で焼き上がりも濃い茶色なのでさらに固めに焼かれるかもしれませんが、さすがに固めに焼かれることはありません。ですが、BioCompleteのパンは特殊な製法で一般のレシピより3割ほど水も多く加えて作る為、もちもちとした食感に、オーガニック小麦を使用したパンは更に「ふわりわし」とした食感に仕上げました。

Q オーガニック食品って何? 今更聞けなくて...

A 日本の認定機関、有機JASの認定を受けた食品のことです。農作物の基準です。①種まきから収穫する2年以上前、畑に禁止された農薬や化学肥料が使われていないこと。②肥料や農薬は科学的処理のされていない天然物質に由来するものとする。③遺伝子組み換えの種を使わないこと、等が定められています。



BioCompleteで 使用している 主な原材料

有機小麦

北海道・北見産 秋場農園 からの自然栽培小麦 <ハード系パンに使用>
カナダ産有機小麦 <食パン/小物パンに使用>
+他2種 計4種の有機小麦を使い分けています。

◎土塩 海の精 伊豆大島産
ミネラル分たっぷりの塩味の中に、旨さとコクが凝縮されています。

◎有機砂糖 ブラジル産
有機サトウキビからの精製工程において高度なろ過をせず、ミネラル分をしっかりと残した「まろみ」のある甘さです。

◎有機牛乳 国産
タカシラ乳業製の有機牛乳を使用。

◎酵母 国産
あこ天然酵母で製造「石割梅の酵母」
店長自身が以前、実際にあこ天然酵母の製造工房で働いていた経験を活かし、パンの旨味を引き出します。

◎ナッツ&フルーツ類
NOVAさんから仕入れた、各種有機食材を厳選して使用。

◎あんに
低農薬栽培大豆を使用したあんにを信頼している製館所から仕入れています。

◎バター 国産/ニュージーランド産
*有機該当ではありません。

◎チーズ
四ヶ葉乳業製の無添加チーズを使用。



2025年7月21日(月)
14時30分頃焼きたて入荷



当店 人気No.1!
***塩パン 280円**
(税込302円)
有機全粒粉30%のもちもち生地。中はバターがジュワッ!!
ぜひ軽く温めてお召し上がり下さい!!
不動の1番人気です!!

***全粒粉の塩パン 340円**
(税込367円)
全粒粉100%・オースンゲン・小麦の甘さを活かしたお塩パン

***くるみ 300円**
(税込324円)
有機全粒粉100%のほんのり甘い生地の中に、オーガニックのくるみをたっぷり入れた♪

***全粒粉のバターロール 260円**
(税込280円)
有機全粒粉100%で香り高く、ほのかな甘みとパンの旨みになるやわらかい食感のバターロールです。

***かぼちゃ食パン 300円**
(税込324円)
有機全粒粉30%の生地に、無農薬栽培のかぼちゃと「ふり」を加えたやさしい甘さのミニ食パン♪

***かぼちゃあんぱん 350円**
(税込378円)
かぼちゃ食パンの生地の中にあんぱんと同じ粒あんをたっぷり詰め、香ばすマヨチーズトッピング!

人気No.2
***シナモンロール 330円**
(税込356円)
有機全粒粉100%のふんわりした生地に、オーガニックシナモンで香り豊かに♪

人気No.3
***オーガニックチョコの白パン 360円**
(税込388円)
有機全粒粉30%のふわふわ生地に、オーガニックチョコをたっぷり♪
食べやすい人気のチョコパンです!!

***トマトチーズ 360円**
(税込388円)
有機全粒粉100%のふわふわ生地に、トマトとオーガニックチーズをたっぷり♪
無添加チーズが相性バツグン!!

***ブルーベリーブレッド 390円**
(税込421円)
有機全粒粉30%の生地に、岩手県産無農薬ブルーベリージャムをたっぷり使用したふわふわのパン!!
形はかぼちゃ食パンと同じミニ食パン型です♪

***シナモンロールにオーガニックピーナツ 360円**
(税込388円)
オーガニックピーナツ(無糖)とオーガニックアモンドトッピング!

***フルーツのカンパニユ 580円**
(税込626円)
フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのクランベリー・いちじく・オレンジ、3種のフルーツがたっぷり!!

***ガーリックチーズフランス 360円**
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、有機トッピングと無添加チーズをたっぷり♪

***ダブルショコラ 390円**
(税込421円)
有機全粒粉100%の有機ココアバターを加えた生地の中に、2種類のオーガニックチョコレート使用!

***フォルコンプロト 490円**
(税込529円)
有機全粒粉100%!!
他は塩と酵母のみで作ったBioComplete基本のパン。
オールドファッションにもピッタリ♪

***ノアレザン 580円**
(税込626円)
フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのくるみ・レーズンもたっぷり入れました!!

***オリーブチーズ 360円**
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、オーガニックオリーブと無添加チーズをたっぷり♪

***オーリーブチーズ 390円**
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。香り高い有機オリーブオイルとオーガニックレーズンでさかせた♪

***全粒粉の食パン 550円**
(税込594円)
有機全粒粉100%で作った角型食パン。全粒粉の上品な香りと柔らかな食感!!
バター・オーガニックチーズが入ったふくらみ食パンに仕上げました♪

***バイオバゲット 340円**
(税込367円)
フランス産有機小麦の甘さと自家製有機全粒粉の香ばしさをブレンドした、香り高く味わい深いバゲットです♪

***オーリーブチーズ 340円**
(税込367円)
有機全粒粉30%の生地。香り高い有機オリーブオイルとオーガニックレーズンでさかせた♪

ご注文ご購入の際は、必ず予約が必要です!!
当日のお届けも可能ですが、お電話でお知らせください!!



女子カアツプはザクロの力!!



店長が惚れ込んだザクロの秘密はエラグ酸だった!
エラグ酸は、ザクロに多く含まれるポリフェノールの一種です。
抗酸化作用が強く、体内の酸化を抑え、健康維持に役立つとされています。特に、**美白効果やダイエット効果**、生活習慣病予防効果などが期待されているとのこと!やるっきゃない!!



ビタミンC

効果・皮膚や骨、血管などの健康維持
・免疫力向上 など

カリウム

効果・むくみの改善
・高血圧の予防 など

アントシアニン

効果・目の機能改善・健康維持
・老化防止 など

エラグ酸

効果・老化防止 など

クエン酸

効果・疲労回復
・血行改善 など

タンニン

効果・老化防止
・殺菌作用 など

ウロリチン

効果・老化防止
・細胞の新陳代謝の活性化 など

①エラグ酸・ウロリチンには

内臓脂肪・肥満・中性脂肪・便秘(腸内細菌層改善)・肌荒れ抑制効果他、長命遺伝子改善効果があるとされています。

②ザクロに含まれる植物性女性ホルモンには

低骨密度・高血圧・不安・イライラ・のぼせ・発汗抑制効果が期待されています。

③ビタミンK・カリウムには

骨強化・血液流動性・神経・筋肉・心臓保護効果が期待されています。

安心・安全のザクロ (希少ペルシャザクロ100%)

美味しいザクロの原料は、イラン中部の寒暖差の激しい環境で栽培されているため、虫が生息することが難しく、農薬を使用せずとも自然環境で育てられています。本品は濃厚ザクロ100%を分包したペーストです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、お料理やデザートのお供としてお楽しみいただけます。

添加物・保存料・防腐剤・保存料・甘味料不使用・残留農薬検査済み
お召し上がり方: 1日1包を目安にお召し上がりください。

美味しいザクロ 10g×30包入

5,000円 (税込5400円)



食薬5ぽ
おーるらいいず
NATURAL FOODS SHOP - Find your specialty



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/>

暑い夏に、美味しい♥オススメ

高知県南国土佐

久保田のアイスクリーム

今年も取扱いが
始まりました



子供と食べたい
安心なアイス

添加物不使用だから食べた後に喉が渇かない！口どけさっぱりとしたあと味。
素材本来の風味。毎日食べても飽きない美味しさです！

美味しい理由！

- ①安定剤、乳化剤、着色料など、余分な添加物を極力使用せずに商品を造り上げています。
- ②こだわりの牛乳、卵、バニラビーンズ、100%北海道十勝産小豆の自家製小豆あん、地元高知県産のフルーツなど、厳選した素材で仕上げました
- ③素材の持ち味を大切に引き出すように、ひとつひとつ丁寧に、手間暇をかけて仕上げています。

バニラ・ミルク紅茶・ごま・ラムレーズン・抹茶・いちご



各110ml

300円
(税込224円)

ほうじ茶・珈琲・チョコレート

苺ミルク 80ml

260円
(税込280円)



各110ml

320円
(税込345円)



苺アイス 80ml

260円
(税込280円)

十勝あずきかき氷
抹茶&十勝あずき氷

各180ml

200円
(税込216円)

あずきアイスクャンディー 80ml

150円
(税込162円)



すもも・バナナ・柚子・ブルーベリー・ミルク

アイスクリン黒糖

150ml **160円**
(税込172円)



各80ml

240円
(税込259円)

食楽らぽ

おーるらぽ

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

こちらではなかなか手に入らない清流素麺・うどん

この素麺の故郷

郷愁をならす、こころの故郷

雄大な山に囲まれ清流と暮らす秘境、利賀村。

風の音、水のせせらぎ、葉擦れにまぎれて聞こえてくるのは

ゆっくりと流れる時のなか、生き生きと暮らす人々の笑い声。

季節ごとに表情を変え自然と

それを楽しみむ人々が織りなす様々な催し。

世界中から人が集まる魅力あふれる限界集落ここにありません。



美味しい理由南砺市利賀村は、岐阜県と県境を接する五箇山三村（平村・上平村・利賀村）の最も山奥に位置し、かつては陸の孤島と云われた豪雪地帯で、今も村の9割を森林が占める秘境の郷です。玲瓏な空気、清流百瀬川の恵まれた水、そして手延べ麺作りには欠かせないのでできない寒冷な気候と昼夜の寒暖差、そのすべてが揃った利賀村で手延べ麺は作られています。

大地が磨き上げた清冷な水と、こだわりの小麦をつかい、いまも変わらない手延べ製法で作られた、特別な乾麺です。

手延べ清流素麺・うどん

1袋180g(2人前)

各 **600円** (税込648円)

食楽らほ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -Find your specialty-

【営業時間】

AM10:00 ▶ PM6:00(月~土) AM11:00 ▶ PM6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



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

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

旬の塩 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!!

6月23日(月)~8月24日(日)迄

食楽らぼ

おーるらーいず

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-

Savory Black Garlic

黒にんにく

古い!! っていうけど、
 食べた事ある?
 今こそ黒にんにくの出番だ
 よぉ〜♡



自然の恵みで免疫力UP!

疲労回復・二日酔いに!

ワイン・お酒のお供に!

「どこの黒にんにくも同じだと思ったら大間違い!」

決められた温度・湿度・時間を守り、じっくりと熟成した黒にんにくのみ健康成分が増加! 化学肥料を一切使用しない土で育てられた原種のにんにくは、品種改良されたものより断然に、にんにく本来の力と旨味を蓄えています!

「ニンニク=臭い、胃がもたれる。は大間違い!」

熟成が進めば進む程臭いは消えて、その一方で白いにんにくであった時より栄養成分が大幅にアップ! じっくり熟成せれた黒にんにくは胃にも優しい!

「1年中食べても良いけど特に夏こそ黒にんにく!」

夏は血液がドロドロになり易く、脳梗塞等を引き起こす原因に! そんなとき黒にんにくに含まれる成分が血流を良くします!

「お値段が・・・味が・・・!」

生産 → 加工 → 販売 までの流れを全て一括して行っている会社の黒にんにくは
 お買い得! そして何より



こんな美味しい黒にんにくは
 他にはありません!!
 カラダによって美味しい黒にんにく
 お試しください♪

大玉2玉入り

840円

(税込907円)

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