

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
8/ 25 永太郎納豆 4/1 北海道 わら納豆 10日 スタンプ(3)倍	26 ぐるめくにひろ ウインナー・ベーコン 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	27 東明 漬物各種入荷	28 栃尾油揚げ 梅パン ヘルシーパン	29 瑞穂牛入荷 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	30 高知産直薫焼き かつおたたき 野菜セットの日 煎りたて ナッツ 臨時配達日	31 ご来店お待ちしております 10日 スタンプ(3)倍
8 甘酢白たくあん 10日 スタンプ(3)倍	9 そのまんま おこめパン 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	10 伊豆魚恵 美味しい干物	11 芋モンブラン 一粒ケーキ 10日 スタンプ(3)倍	12 マルシェの マヨネーズ 大人気商品	13 無添加ウインナー ベーコン入荷	14 ご来店お待ちしております
15 バイオコンプレ オーガニックパン	16 まつえんどん わっぱ飯 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	17 富士ゆうゆうどり	18 深谷もやし 栃尾油揚げ	19 野菜セットの日 岩手発 竹屋製菓黒豆菓子	20 縄文古代文字 体験教室 講師・林珠江さん 参加費3000円 定員10名	21 極上 生パスタ 10日 スタンプ(3)倍
22 永太郎納豆 臨時配達日	23 東明 漬物各種入荷 配達お休み 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	24 菊水堂 ポテトチップス ぐるめくにひろ ウインナー・ベーコン	25 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	26 10日 スタンプ(3)倍	27 キャラボン 越後 もち飯入荷	28 ご来店お待ちしております
29 28大アレルゲンフリー リッチョドーロ ジェラート ジェラート	30 4 DELI お惣菜入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	10/ 大源 味噌 10日 スタンプ(3)倍	2 み乃か手作り どらやき入荷 梅パン ヘルシーパン	3 平田牧場 揚げたてコロケ 店頭販売会 平牧三元豚 平牧金華豚 そのまんまおこめパン	4 揚げたて カキフライ アジフライ そのまんまおこめパン	5 お休みです ご来店お待ちしております

秋の感謝祭★SALE★秋の感謝祭★SALE★秋の感謝祭★SALE



シリカは世界で最も支持されたサプリです！
飲料水としてどうぞ！

肌びりか水 100ml中7.5mg含有

1日分のシリカが
500mlペットボトル1本
で補給できる！

1日分の消費したシリカを補給するために毎日
ほうれん草やバナナを上の写真の量を食べな
くはいけませんが、「肌びりか水」を1日1
本飲むことで、不足するシリカを補給するこ
とができます。



(100mlあたり)エネルギー0kcal、
たんぱく質0g、脂質0g、炭水化物
0mg、ナトリウム9.2mg、カルシウ
ム0.3mg、マグネシウム0.5mg、カ
リウム0.9mg、シリカ7.5mg



2ケース (48本)

送料無料

自宅へお届け

日本珪素医科学学会認定

「肌びりか水」は日本珪素医科学学会が「珪素を応用した商品として、成分
の安全性が保証され、社会平和的に貢献度が高く大変優れている商品」とし
て認定されています。※珪素＝シリカ



北海道の恵み天然シリカ水

北海道・白老町の地下1,345mから湧き出る“美肌の湯”とも言われるモール温泉を使用
したミネラルウォーター。免疫力に影響し、肌の保湿やコラーゲンの生成・維持も手助けす
る「シリカ」が75mg(1リットルあたり)含まれ、美肌やアンチエイジングなどへの効果が期
待されている。人の体内と同じ“弱アルカリ性”のため、体との相性が良く吸収率が高い。
硬度28mg(1リットルあたり)の軟水で、まろやかな口当たり。
詳細は裏面をご覧ください。

1本当たり 150円(税込162円)



2ケース単位のご注文となります。
商品は自宅へ直送いたします。

2ケース(48本)

送料は無料です。(沖縄、離島を除く)

7,200円

(税込7776円)

お申し込みの方に丸を付けて下さい

お得な定期購入もごございます

6,720円

(税込7257円)

1本当たり 140円(税込151円)

3回合計 20,160円(税込21,772円)

※3回目以降は1回毎自動更新となります。
解約をご希望の場合は発送の1週間前まで
にお申し付けください。
発送日は毎月20日～25日を予定しております

食楽らぽ

おーるらぽいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

お試し	7776円(税込)	
定期購入	7257円(税込)	
お名前		
ご住所	〒	
☎		

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

FAX:03-5718-6773

健康効果の高い、北海道の飲む天然温泉水 **肌ぴりか水**

水 人間の体の半分以上は、 シリカ水 サブスクで届く で出来ている。

水にこだわる理由 = 健康でありたい理由。

日本人の体に合った天然温泉水を、体が気になるあなたに合った飲み方で。



肌ぴりか水は弱アルカリ性。素早く体内に吸収されます。

肌ぴりか水の豊富なミネラル成分が、本来人間の持つ自然治癒力を回復させてくれると大いに期待できます。

病気の多くは身体の酸性化と言われております。肌ぴりか水はpH値8.72の弱アルカリ性、硬度28mg/L軟水のため素早く体内に吸収されます。また、血液中の酸素を一定に保ち活性酸素を作り出す働きを助けます。

炊飯やお料理に健康維持、体質改善、そしてダイエットなどいろんな用途にご利用いただけます。お水は硬度の値によって、軟水や硬水という名称で呼ばれています。(世界保健機関の基準では0~60mg/L未満を軟水、60~120mg/L未満を中程度の軟水と定義しています)

※日本の水は軟水が多く水道水の硬度は100mg/L以下に抑えられている事が多い。

毎日2ℓの肌ぴりか水でお通じのリズムを整える。

寝起きに水を飲むと腸の働きが活発になりお通じを促し、トイレのリズムを整えると言われています。便秘の要因として、水分不足や野菜不足、ストレスなどがあります。

肌ぴりか水はきゅうり、椎茸、たまねぎなどの野菜と同様の豊富なミネラルを含んでいます。朝晩にかかわらず毎日最低2リットルを目安に飲んで補給する事が大切です。

未発達な赤ちゃんのミルク作りに適した、まろやかな水。

赤ちゃんの粉ミルク製造販売している会社が告知している、ミルク作りに適した水というのは「基本的には水道水を沸かした水」、それを使いたくない場合は水の硬度が60以下(30以下ならなお良い)軟水はミルク作りに適していると言われます。

肌ぴりか水は軟水でまろやかな水ですのでミルク作りに安心してご利用いただけます。硬水はマグネシウムなどのミネラルを多く含んでいます。

赤ちゃんは内臓が未発達なので、負担をかけますので軟水がいいとのこと。

就寝前後の水分補給を肌ぴりか水で!

夜やすみ前にコップ一杯の肌ぴりか水を飲んでいただくことをおすすめします。眠りにつく30分ほど前にコップ1杯の肌ぴりか水を飲んで、疲れから酸性に傾いた身体を弱アルカリ性のお水でリセット。寝ている間に汗をかき血液濃度が高まると血管が詰まりやすい状態となり、心筋梗塞や脳梗塞の引き金になる事があります。

浸透力の高い水だからこそ素早く体内に吸収されます。



北海道白老町にある白老温泉の地下1,345mから汲み上げている源泉はモール温泉として北海道遺産に選定されております。源泉は「ナトリウム-塩化物・炭酸水素塩泉」という泉質の温泉です。源泉も飲用できますが、販売するにあたって色を取り除き、無色透明の温泉水になりました。

お得な購入は裏面をご覧ください



体験談：成長に欠かせない「シリカ」を取ると、爪が割れたりすることが無くなり、肌もすべすべになりました。体が再生するような感じで生き生きします。(小林談)

魚沼コシヒカリの産地から直送 魚沼産の健康豚

『越後魚沼健康豚』、新潟県の魚沼市旧広神町と中魚沼郡津南町で大切に育てられました。自然豊かな高原地帯の病原菌が存在しないクリーンな環境の中、名水百選『竜ヶ窪』とトウモロコシや大豆など植物性100%こだわりのエサでゆっくり育った豚です。安全で本当にうまい豚肉をつくる為に養豚農家の涌井さん・桜井さん・清塚さんが30年前から豚を思い、消費者のことを思い続けました。本物の味をお楽しみください。

新潟県中魚沼郡津南町の有名な豪雪地帯で養豚をしています。ここは高原地帯になっており、特定の病原菌の存在しないクリーンな環境です。そのおかげで抗生物質など、必要最低限に抑えることができ、健康な豚を育てることが出来ます。自然とおいしい空気、そして日本の名水百選に選ばれている「竜ヶ窪」が自慢のこの地で魚沼の豚は、この厳しい自然の中でじっと耐えながら成長しているのです。

豚が出荷される前の3ヶ月間を肥育期といいます。豚が最もエサを食べて成長する間です。このときに与える飼料はマイロ（こうりゃん）大麦など穀類を中心に100%植物性原料を使用しています。植物性原料は動物性たんぱくと比べて栄養価が低いので成長がゆっくりとなり、通常より飼育期間が30日ほど長くなってしまいます。しかし、豚はじっくりと成長するほどに成熟した肉質になる性質があります。

豚を早く太らせるための油脂添加を行わず植物性原料100%のエサでじっくり飼育することで、豚特有の臭みがほとんど無い肉質に仕上がります。理想の肉質に仕上げる為には手間暇をかけています。



バラスライス

200g
740円
(税込799円)

甘みある脂身を堪能頂ける部位

ももスライス

200g
580円
(税込626円)

きめが細かく、脂肪の少ない赤身肉

肩ロース生姜焼用

200g
740円
(税込799円)

サシが入っていてコクがありとてもやわらかな部位

ローススライス

200g
780円
(税込842円)

甘みのあるロどけの良い脂身

ロース切身

200g
780円
(税込842円)

トンテキやカツに最適な厚切り肉

ロースしゃぶしゃぶ

200g
780円
(税込842円)

甘みのあるロース肉のしゃぶしゃぶ

小間肉

200g
550円
(税込594円)

野菜炒めや焼きそばに便利

ひき肉

200g
530円
(税込572円)

きハンバーグや餃子などに大活躍



大事に育てたまきばさんの豚肉はとっても美味しいです。食楽らぼおーるうえいず定番の豚肉ぜひお試しください。

冷凍



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】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>



天然素材で勝負する!!高知の老舗鰹節店

森田鰹節



創業1948年!!鰹節好きの米屋の息子が始めた鰹節専門店

カツオの本場・高知県の中程に位置する高知市で、当時米屋の息子であった森田一彦さんは、ご飯のお供である鰹節の魅力にハマってしまい、削り節の専門店「森田削り節店」を立ち上げます。そこから、おいしい削り節を全国の食卓に届け続ける森田鰹節株式会社の歴史が始まりました。

原材料選びから袋詰めまで、おいしさのために全工程にこだわる

「うちでは削り節の原料になるうまい鰹節を仕入れるところから、お客さんに見てもらいやすいパッケージづくりまで、全部自社でやってます」。カツオの削り節は、だしの素として使ったりご飯やたこ焼きなどの上にトッピングしたりと、そのままの味を楽しむことが多い食材です。となると、鰹節のおいしさが肝心。鰹節の製造業者から仕入れる際には必ず味見をして、森田鰹節ブランドとしてふさわしいかを吟味します。鰹節は身に油が多いとうまくない、油が少なくうまみが多いかどうかを調べます。鰹節を削る工程では、きちんと鋭く研がれた刃で行うことで、削り節の風味を損なうことなく加工しています。また、削っているどうしても細かい粉末が出てくるのですが、1本の鰹節のなかでもおいしくない部分が粉になりやすいとのことで、パッキングの際は雑味のもとになりやすい「粉が入らんように」注意を払っているのだとか。こうしたきめ細やかな心配りによって、粉っぽさがなく艶があり、見た目にもおいしそうな鰹節に仕上がるのです。



本枯節



そこら辺の鰹節と一緒にしないで
香り・旨味全然違います!!

鰹節を厳選して作った本枯節。鰹の表面にカビをつけ・つけたカビを再び落とし・再度カビ付ける作業とを天日干しを3回以上繰り返し、4~5ヶ月かけて仕上げた鰹節の最高級品です。



鰹本枯節

1袋(30g)

400円
(税込432円)

鰹本枯節パック

3g×8袋

500円
(税込540円)

このだしがあれば料亭の味!?

プレミアムだし名人

国産の選び抜かれた風味の良い熟成鰹本枯節に、魚体は小さいですが濃い目の味が出る高知県土佐清水産の宗田鰹、甘みのあるだしが良く出るあじ煮干、煮干特有の独特なだしが良く取れる片口いわし煮干に北海道産きざみ昆布を程よくブレンドする事により、上質の香りとコクと旨みを醸し出す事が出来る極上の無添加だしパックです。

10g×10袋 **700円** (税込756円)

だし名人 10g×12袋

スッキリただしが取れる鰹の荒節に、濃厚な旨みのあるだしが取れる宗田節、甘みのあるだしが良く出るあじ煮干、煮干特有の独特なだしが良く取れる片口いわし煮干にスッキリただしの出るさば節に北海道産のきざみ昆布を程良くブレンド。

500円 (税込540円)

煮干しパック 10g×12袋

うま味成分が多い片口いわし煮干、甘みのあるあじ煮干、香りコクのあるスッキリただしの出るさば節に北海道産の昆布をブレンドした無添加だしパック。

500円 (税込540円)



わずか
流通10%未満 本枯節

地元高知では
メジカ節 宗田節

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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



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

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

栄養バランスよく、鉄分、カリウムを含んだ自然の恵み

砂漠レーズンが人気のわけ♡



砂漠レーズン

アメリカ・カリフォルニアの「モハベ砂漠」で栽培された赤ワインの原料にもなるぶどう🍇のことでモハベ・レーズンという名前がある。枝についたまま天日干しするので、一般的なレーズンと比べて大粒で肉厚なしっかりとした食感、ジューシーな味わいが特徴。生のぶどうと同じように人の手でひと房ごと収穫しています。

北米で最も乾燥した砂漠とあるので地図アプリで調べてみたら モハベ砂漠(笑)

大きすぎて画面一面が肌色の画面 少し奇妙な眺めが果てしなく広がり、ジョシュア ツリーとデスバレーで知られています。

広大な土地でおいしさや安心安全を追求して生産されているようです♪

カリフォルニア州、ユタ州、ネバダ州、アリゾナ州にまたがる国立保護区「モハベ砂漠」

完熟で糖度が高く、酸味もあり、果肉がジューシーで上品な味わいのレーズンです。ぜひ召し上がってみてください♪



枝についたまま天日干し



ワインの原料にも使用されるブドウを房のまま天日で乾燥させるため甘みが凝縮し、ワンランク上のレーズン。

砂漠レーズン

550円

(税込594円)

個包装されて食べやすい 総内容量120g

食楽らぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

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



自分の子供たちに自信をもって口に入れられる練り製品を

別所蒲鉾

蒲鉾は出雲大社近海の地元の魚を生かす智恵



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

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

地元の魚をメインにこだわりの材料を使用

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

①出雲かまぼこ『魚旨』

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



75g

360円(税込388円)

個

②あご入りちくわ

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



40g×2本

360円(税込388円)

個

③海鮮ちぎり天

国産のイカとホタテをタツプリ練り込み海鮮の旨味とネギの風味が楽しめる贅沢なちぎり揚げ



100g

430円(税込388円)

個

④のどぐろ入り天ぷら

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



100g

430円(税込464円)

個

⑤えびつまれ

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



100g

430円(税込464円)

個

⑥いか天

山陰、九州等で水揚げされた魚肉にスルメイカを練り込み揚げました。



4枚

(110g) **430円**(税込464円)

個

⑦ふんわりたまねぎ天

魚肉の旨味を十分に引き出し、甘味たっぷりの玉ねぎを練り込んだふんわり肉厚で食べ応えのあるさつまあげ



3枚

(110g) **430円**(税込464円)

個

⑧魚魚ウィンナー

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



5本

(100g) **400円**(税込432円)

個

9月2日(火)入荷

食楽5ぼ

おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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種類にわかれます。
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」をとりいれることによって、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

9月3日(水)限定入荷♪

お名前

☎

食楽らぼ

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】

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

サイト <https://rendorf.com/>



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。



9月5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『食楽らぼおーるうえいず』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 specialty-



豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚



平田牧場 金華豚

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

もともと金華豚とは、中国浙江省金華地区原産で世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。頭とお尻の部分黒い純粋種は、両頭烏とも呼ばれます。平田牧場では長年にわたって培ってきた品種交配技術により、優れた肉質を実現しながら生産効率を高めた「平田牧場金華豚」金華豚を生産しています。

金華豚は、日本国内では平田牧場を含め2カ所で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。

ランドレース♀

<平田牧場金華豚交配図>



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♥

9月5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:

食楽らぼ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP・find your speciality



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

おーるうぇいずお野菜セット

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。

9月は **9/6(土)・9/19(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	9/6	
お電話		9/19	

食楽らぽ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



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/>

コガネセングンの栽培地は、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ング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

お芋の モンブラン

日本一の芋処からお届けする
極上芋のモンブラン

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

9月11日(木)入荷

お名前

TEL:

食楽3ぼ

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

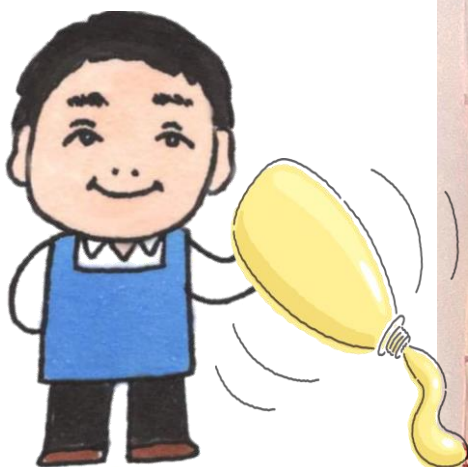
マヨネーズ大好きな方!!おすすめてす



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

9月12日(金)限定入荷♪

新価格

500 g

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

おーるうぇいず

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



教えて! BioComple Q & A

店長 菅野康幸

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もくりの茶色い粒です。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。BioComple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、皮の周辺には**農薬等化学物質**も残留しやすいといわれています。だからBioCompleでは**無農薬栽培のオーガニック小麦**と自家製した**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 BioCompleのパンは全て卵不使用です。
 乳製品、砂糖(オース・シュガー)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**」の方にもお召し上がり頂けます。

Q どうしてオーガニックの食料は高いの?

A 化学肥料等を使わないので、生産者さんの手間(人件費)がめかめるに加え、有機認定を受ける為に**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基準を満たしているけれども、費用が高額な為に認定と取得せずに**「無農薬栽培」**で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が固かったり、パサパサしていたけど...

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(ブラン)の部分の食感もあり、パサつくイメージはしません。粉も茶色で焼き上がりも濃い茶色なので、さらに**固そう**に思われるかもしれませんが、ですが、BioCompleのパンは**特殊な製法**で一般のパンより3割ほど**水と多く加えて**作る為、**もちもちと柔らかな食感**に、オーガニック小麦を使用したパンは更に**ふわふわし**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種まき植え付けする**2年以上前**の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肥料も農薬は科学的処理のされていない**天然物質**に由来するもののみとする。③**遺伝子組み換えの種**を使わないもの。等が定められています。

BioCompleで使っている主な原材料

有機小麦
 北海道・北見産 秋田農園 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。

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、高度な過程をせず、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「石割桜」の酵母。店長自身が以前、実際にあこ天然酵母の製造工場で働いた経験を活かし、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。

あんこ
 低農薬栽培小豆を使用したあんこを、信頼している製館さん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
 四ヶ乳業製の無添加チーズを使用。

こだわりの食材で作っています!

2025年9月15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%のふわりとした生地に、中はバターがジュワッと!!
 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!!

***全粒粉のあんぱん 340円** (税込367円)
 パン屋さんの定番メニューを (税込367円)
 有機全粒粉100%で作りました!!
 中には減農薬小豆の粒あんぱんが♪

***全粒粉の塩パン**
 全粒粉100%パンに、小麦の甘さと香ばしさを引き出したパンです!!

***くるみ 300円** (税込324円)
 有機全粒粉100%のほんのり甘い生地に、中にオーガニックのくるみをたっぷり入れました!!

***全粒粉のバターロール 260円** (税込280円)
 有機全粒粉100%で作り、ほんのり甘い生地に、ほんのり甘い甘みと、のびのびとした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をたっぷり加えた、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に、あんぱんと同じ粒あんをたっぷり入れました!!
 有機ゴマバアツトに♪

人気No.2

***シナモンロール 330円** (税込356円)
 有機全粒粉100%のふわりとした生地に、オーガニックシナモンをたっぷり入れました!!

***シナモンロールと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)とオーガニックアーモンドをトッピング!

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%のふわりとした生地に、オーガニックチョコチップをたっぷり入れました!!
 食べやすい人気のチョコパンです!!

***トマトとチーズ 360円** (税込388円)
 有機全粒粉100%のフカフカとした生地に、トマトとオーガニックチーズをたっぷり入れました!!
 無添加チーズが相性バグン!!

***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、減農薬無農薬ブルーベリージャムをたっぷり使用したふわりとしたパン!!
 形はかぼちゃ食パンと同じミニ食パン型です!!

***フルコンブレート 490円** (税込529円)
 有機全粒粉100%!! (税込529円)
 他は塩と酵母のみで作ったBioComple基本のパン。オールドブレッドにもピッタリ♪

***アノレザン 580円** (税込626円)
 フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのオレンジとレーズンをたっぷり入れました!!

***バンドミ 530円** (税込572円)
 有機全粒粉30%のふわりとした生地に、有機牛乳とバターをたっぷり使用し、オーガニックシュガーでほんのり甘く、香り高い食パンです!!

***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食感を、バター・オーガニックシュガー・入って、ふくらみ食べやすい食パンです!!

***フルーツのカンパニー 580円** (税込626円)
 フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのオレンジとレーズン、オレンジ、3種のフルーツがたっぷり!!

***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、香り高い味わい深いバゲットです!!

***ガーリックチーズフランス 360円** (税込388円)
 アツタのバゲットに、有機にんにくをたっぷり自家製のガーリックバターと無添加チーズを挟みました!!

***オリーブチーズ 360円** (税込388円)
 アツタのバゲットに、オーガニックオリーブオイルと無添加チーズを挟みました!!

***アールグレイ&レモン 340円** (税込367円)
 有機全粒粉30%の生地に、香り高い有機アールグレイ茶とオーガニックレモンでさやめか!!

***ダブルショコラ 390円** (税込421円)
 有機全粒粉100%に有機ココアパウダ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を使用!

お名前 TEL:
 品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

こだわりの食材で作っています!

おーるうえいず
 NATURAL FOODS SHOP Find your specialty



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！



めっちゃ美味しくて感動しました♡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。

9月16日(火)限定入荷♪

食楽らぼ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



お名前

☎

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>



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。

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。

9月17日(水)入荷

商品名	内容量	価格	ご注文数
もも肉	200g	860円(税込928円)	パック
むね肉	200g	645円(税込696円)	パック
ささみ	230g	720円(税込777円)	パック
手羽先	230g	615円(税込664円)	パック
手羽元	230g	505円(税込545円)	パック
もも肉カット	200g	875円(税込945円)	パック
スペアリブ	200g	625円(税込675円)	パック
レバー	200g	490円(税込529円)	パック
挽肉	150g	450円(税込486)	パック

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「湘南びゅあ」。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。



鶏肉が苦手な方でも特有の臭いがな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🐔



※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

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるうぇいず

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 specialty-

黒豆スイーツ好き集まれ〜♡

岩手のおいしさを全国へ



厳しい自然条件のもと、ヤマセに悩んだこの地方では、昔から大豆が人々の生活を支えてきました。美しいリアス式海岸・北上山地に囲まれた大自然で、原料となる大豆が収穫されています。

白豆・大豆には、高タンパク・低脂肪の岩手県久慈・九戸地域の白目大豆を厳選使用しています。

黒豆には、豊かな香りと素朴な味が特徴の、伝統ある岩手の黒豆のみを厳選使用しています。

つやつやに炊いた黒豆がたっぷり

店長の
おすすめ!

● 黒豆ケーキ 50g

岩手県産黒豆をぜいたくに使って作りました。
材料は黒豆、卵、バター、小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤のみ。
黒豆の風味としっとりとした生地のパウンドケーキ。日本茶
やコーヒー、紅茶などにも相性ぴったりです。
もちろん、黒豆茶との相性は抜群。

240円(税込259円)



● ブルーベリーケーキ 50g

岩手県産のブルーベリーを使って使って作りました。
材料は黒豆、卵、バター、小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤のみ。
たっぷりのブルーベリーの食感としっとりとした生地がたまりません。

240円(税込259円)



● 黒豆どらやき 1個

滑らかなこしあんに、柔かく炊いた黒豆をたっぷり挟みこんだ「黒豆どら焼き」。黒豆の深い味わいをお楽しみ頂ける一品です。

240円(税込259円)



● 黒豆ゼリー 85g

岩手県産黒豆の煮汁を使用して作った、蜂蜜入り寒天ゼリーです。ゴロゴロ食べごたえのある煮豆がたっぷり入ったぷるぷるのゼリーは新食感♡

240円(税込259円)

● 黒豆甘納豆 150g

岩手県産黒豆を使用した甘さ控えめの甘納豆。砂糖をまぶした甘納豆ではなく、しぼり納豆です。黒豆そのものの味と香りが生きています。

540円(税込583円)



9月19日(金)入荷

お名前

TEL:



【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

あなたも縄文文字を書いてみませんか？

太古のメッセージを読み解く

縄文古代文字

大森貝塚

体験教室



私たちが使っている文字が、遠い昔の人々が使っていた記号や絵からどのように発展してきたのか考えたことはありますか？

体験教室では縄文時代に使われていたとされる『縄文古代文字』に触れ、その意味や背景を学びながら実際に文字を書く体験と、古代文字を使った体の調整方法を、身体の構造と氣の基本を学びながら体験できる教室です。

古代文字が持つ力について知り、日本語（言霊）のすばらしさと楽しさに気づきましょう！

古代文字や日本語、言霊の力に興味がある方、自分で身体を調整できる一つの手法として体験してみたい方はぜひ参加してみてください。

2025年9月20日(土)

完全
予約制

10:30~12:00

会場：食楽らぼおーるうえいず
イベントスペース

定員：10名程度

参加費：3000円(税込)

持ち物：筆ペン

*動きやすい服装でおこしください（足指に文字を書く場合もありますので着脱可能な服装で）

◆講師：林 珠江さん



食楽らぼ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



お問い合わせ先：03-5718-6361

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/>



9月30日(火)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



しっとり
ふんわり



シフォン・サレ
甘さ抑えめでワインのお供に合います。
ドライトマト、バジル、パルメザンチーズが入っています

NEW

昔の味たまご・喜界島粗糖など
素材にこだわり手作りました



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ル	450円(税込486円)	個
⑤米粉シフォン・サレ	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

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

お名前

TEL:



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/>

9月30日(火)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!

ワンランクの上の
こだわりの味を
食べてみたい
たまにはお惣菜を
活用したいと思う
あなたへ
感動の味で
食卓にときめきを
お届けします!



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。

4DELI MENU



酢豚	600円 (税込648円)	個
鮭のムニエル	600円 (税込648円)	個
なすの香味ダレ	500円 (税込540円)	個
わかめとたまごの炒め	500円 (税込540円)	個
4品セット	1480円 (税込1598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

