

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
10/ 26 甘酢白たくあん 16:30頃入荷	27 さわ邊 ウイナー・ベーコン入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	28 菊水堂 ポテトチップス	29 豆乳プリン 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	30 新潟国産牛 四万十地栗 モンブラン	31 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ 10日 スタンプ(3)倍	11/ 1 ご来店お待ちしております 10日 スタンプ(3)倍
2 北海道 わら納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	3 森川の 無添加キムチ 申し訳ございません 配達お休み 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	4 伊豆魚恵 美味しい干物	5 出雲 さつまあげ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	6 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 	7 いごてつ 塩せんべい	8 ご来店お待ちしております
9 NEW のどぐろ漬け丼 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	10 四季のカップ ソフトクリーム 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	11 富士ゆうゆうどり 10日 スタンプ(3)倍	12 最上まいたけ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	13 がんもどき 大井第一小学校 生徒の考えた 品川飯 	14 極上 生パスタ 超が速い	15 無添加ウイナー ベーコン入荷
16 そのまんま おこめパン いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	17 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	18 菊水堂 ポテトチップス	19 深谷もやし 栃尾油揚げ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	20 野菜セットの日 NEW グルテンフリー UPBEET! ドーナツ	21 おせち試食会 11:00~17:00 ※要予約 10日 スタンプ(3)倍	22 ご来店お待ちしております
23 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	24 さわ邊 ウイナー・ベーコン入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	25 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	26 無添加おでん種 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	27 新潟国産牛 ひがしやま 申し訳ございません 配達お休み	28 越後 もち飯入荷 臨時配達日	29 ご来店お待ちしております
30 甘酢白たくあん いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	12/1 北海道 わら納豆 10日 スタンプ(3)倍	2 伊豆魚恵 美味しい干物	3 出雲 さつまあげ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	4 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚 	5 おせち ご予約締切日	6 ご来店お待ちしております

動ける身体でいたいから！

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



転倒・つまずき



筋肉減少・衰え



運動不足・だるさ



解決策は、これ！ 「HMBパワーアミノゼリー」



HMB-Ca 300mg
1本当たり、筋肉サポート



アミノ酸1350mg
1本当たり、スタミナ補給



**毎日続けやすい
アップル風味**



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

筋肉の維持・サポート：ロイシンの代謝産物であるHMBが、筋肉の分解を抑え、合成を促します。運動習慣のある方のトレーニング効率化だけでなく、加齢に伴う筋肉量の減少（サルコペニア）対策にも活用されています。

11月キャンペーンこの機会に是非!

600g (20g×30本)

12,000円の品
(税込12,960円)

6,480円
(税込6,998円)

食楽らぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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



品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

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

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

<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



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

1,117円
(税込1,206円)



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。



その一

クセがないのに
クセになる味！

正統派小粒納豆

小粒



その二

口の中に広がる
旨味と大粒大豆の
存在感が抜群！

「北海道のわら納豆大粒」
北海道産とよまさり大豆



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「スズマル」。

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。

11月2日(月)限定入荷♪

各 **330円**
(税込356円)

小粒

大粒



食楽5ぽ
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

☎

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
真ん中に入れているのが特徴です！



納豆菌は空気を好む菌なので、中まで空気が入るようにつにイグサを入れています。旨みの秘訣です。

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

一口で虜になる！魔法の甘辛！
創業30年、愛され続ける手作りキムチ

森川のキムチ



ペロっといけちゃう！😊

森川のキムチ「3つのこだわり」

① 無添加・無着色

保存料や化学調味料を使わず、毎日安心して食べられる。

② 秘伝の甘辛ダレ

りんごや梨などの果実を贅沢に使用。カドのない、まろやかなコク。

③ 厳選された国産野菜

シャキシャキの国産白菜やキュウリを使い、素材の鮮度を逃しません。

1. ベチュキムチ(白菜) 230g

看板メニュー。国産白菜を秘伝のダレで漬けた逸品。

☐

2. オイキムチ(きゅうり) 200g

シャキシャキした食感と、さっぱりした辛さが人気。

☐

3. カクテキ(大根) 230g

大根の甘みとダレのコクが絶妙なバランス。

☐

4. キャベツキムチ 230g

白菜とはまた違う、独特の甘みと食感が楽しめます。

☐

5. いかキムチ 150g

「甘いのに辛い、辛いのに甘い」**とリピーターが絶えない超人気商品。

☐

各1パック

11月3日入荷

760円 (税込820円)

賞味期限約2週間

食楽5ぼ

おーるうんいず

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】

10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(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



11月6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	950円(税込1026円)	パック
ロースカツ・ソテー用	150g	950円(税込1026円)	パック
ロースしゃぶしゃぶ用	150g	950円(税込1026円)	パック
ロースうす切り	150g	950円(税込1026円)	パック
肩ロースうす切り	150g	850円(税込918円)	パック
肩ロース焼肉・生姜焼用	150g	850円(税込918円)	パック
ももカツ・ソテー用	150g	555円(税込599円)	パック
ももしゃぶしゃぶ用	150g	555円(税込599円)	パック
ももうす切り	150g	555円(税込599円)	パック
バラしゃぶしゃぶ用	150g	670円(税込723円)	パック
バラうす切り	150g	670円(税込723円)	パック
切り落とし	150g	550円(税込594円)	パック
ひき肉(真空パック)	150g	450円(税込486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『食楽らばおーるうえいず』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:

食楽らば

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♥

11月6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	630円(税込680円)	パック
ローススライス	75g	630円(税込680円)	パック
肩ローススライス	82g	630円(税込680円)	パック
バラスライス	112g	630円(税込680円)	パック
ももスライス	112g	630円(税込680円)	パック
切り落とし	150g	630円(税込680円)	パック

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】

△10:00 ▶ P6:00(月~土) △11:00 ▶ P6:00(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。

11月は**11/6(金)・11/20(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	11/6	
お電話		11/20	

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/>

11月9日入荷

炙り のどぐろ漬け丼用 (50g×3p)

980円(税込1058円)

『白身のとろ』とも呼ばれるその身は上質な脂がのり、旨味をたっぷり含み、焼くと脂が滴り落ちるほどです。炙ることによりさらに風味が増し、さらに醤油漬けにすることで旨味の深みが増し、ご飯にのせるだけで極上の漬け丼に仕上がります。



白身魚の高級魚
“のどぐろ”



お茶漬けや
酒のおつまみにも



食べきりやすい
小分けタイプ

お名前

TEL:

袋

食楽5ほ
おーるういず

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」をとり入れることによって、牛乳本来の味わいと香りをお楽しみいただけます。

四季のカップソフト

バニラ	368円 (税込397円)	個
いちご	468円 (税込505円)	個
チョコナッツ	468円 (税込505円)	個

11月10日(火)限定入荷♪



完全放牧なんて聞いた事ない!!
っていうくらい珍しいです。
自然豊かな牧場でのおびのび育てられた牛さんを想像するだけでもうれしくなっちゃいますね。
あっさりしたソフトはいくつでも食べられちゃいそう…
食べすぎ注意!!の無添加のアイスをぜひお楽しみください♡

お名前

☎

食楽らぼ
おーるういず



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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。

11月11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-

一口で違いがわかる!! 香り抜群!!

極上!! 肉厚!! 最上まいたけ

舞茸は深山のミズナラなどの枯株に極めて稀に発生するために、大変に珍重されてきました。ここ山形は舞茸の本場で、大きいもので20~30cmにもなり、見つけた人は舞い上がって喜ぶことから「舞茸」と名が付いたと言われています。高い香りとおくのある味、歯触りの良さは、マツタケと並び「きのこの王様」として高く評価される最上の舞茸が限定で入荷します。

おいしいだけじゃない!
抗ガン作用や免疫力アップにも
期待されています。
骨の形成を助ける
「ビタミンD」の含有量が
トップクラスです。
皮膚や髪を健やかに保つ
「ビタミンB2」も豊富です。

旬の味覚

1株 約500g

1,180円(税込1274円)

株



椎茸山形県
きのこ品評会
最優秀賞
農林水産大臣賞
の数々栄誉授賞
舞茸の部でも
過去最優秀賞に
輝いたモノです。

11月12日(木)入荷

お名前

☎



ここがおすすめ⇒美味しいだけでなく!

最上まいたけのきのこは、そのすべてが自社工場での生産です。培地にはブナ・ナラのオガクズや大豆由来の原料などを使用しており、農薬は一切使用しておりません。また、きのこはデリケートな生き物です。わずかな汚れでも雑菌が繁殖する原因となるので、徹底した衛生管理を実施しております。

食楽S1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



〇三之助

豆腐のプロが、本気で揚げた!!

～油抜き不要、焼くだけで、今夜の主役～

がんもどき

茂木のがんも、**3**つのこだわり

油が違う！

一番搾りの国産菜種油使用。油抜きせず、そのまま調理しても雑味がなく、香ばしさが突き抜けます。

豆腐が濃い！

自慢の『究極の豆腐』と同じ濃厚な豆乳を使用。外はカリカリッ、中は驚くほどしっとり。

具材が活きている！

椎茸・ごま・昆布・人参…。それぞれの食感と旨みを閉じ込めた、出汁いらずの満足感。



おすすめのお召上がり方!!



煮るより、焼いてください



- 1.オーブントースターで約5分、表面が『カリッ』とするまで焼く
- 2.ほんの少しの塩・または生姜醤油で

スタッフの一押し:たまねぎがんもにオリーブオイルひと垂らし!

①たまねぎがんも

圧倒的人気!たまねぎの甘みが豆腐に溶け合います。



277円

1個

(税込299円)

個

②ごぼうがんも

シャキシャキ食感がクセになる。おつまみに最適!



277円

1個

(税込299円)

個

③京がんも

伝統の味、椎茸の旨味広がる。まずはコレ!



324円

3個

(税込349円)

袋

お名前

様 ご連絡先

食楽5ぽ
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

11月13日(金)限定入荷♪

【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

11月13日(金)限定入荷!!



限定
20食

たくさんのお惣菜で、
華やかさと栄養をプラスしました。



カラダにご褒美♪

栄養価が非常に高く消化に
良い発芽酵素玄米ごはん
と発酵調味料を使用し素材に
こだわったお惣菜が入った
体に優しいお弁当です。

発芽酵素玄米バランス

魚の黒酢あん
漬けとうふ
青菜の胡麻味噌和え
卵焼き
和風人参らぺ
かぼちゃサラダ
ぬか漬け

お惣菜は写真と異なる場合
がございますのでご了承ください



【使用調味料】塩麹/玉ねぎ麹
/甘酒/味噌/酒粕/本みりん/
有機醤油/黒酢/天日塩など

【協力 (きょうりょく) してくれたお店 (みせ)】

アトリエダイニング
HITONAMI

HITONAMIさんでは、お子様
とのんびりお食事を楽しめる
空間が作られています♪
とっても素敵なお店です。

オーナーのぎわさんです♥
きさくで素敵なお店です!!

食楽5ば

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【販売 (はんばい) 応援 (おうえん)】食 (しょく) 楽 (らく) らばおーるうえいず

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/>

1,620円

(税込1750円)

個

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!



極上
生パスタ

PREMIUM PASTA

Fukuoka-kenan no somugi wa
100% tokutei karakusa,
chikappa mochimoshi ni siagattai.
Honnokoku umakasa
tabetamiranna.

電子
レンジ
専用



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。
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。



11月14日(土)限定入荷

おもてなし
ピッタリ

具沢山!

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♥

880円(税込950円)



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。

880円(税込950円)



4種 のチーズが
たっぷり

②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

880円(税込950円)



バジル

好きに
たまらない

④芳醇ジェノベーゼ

～バジルに夢中～

バジル好きをうならせるしっかりバジル感。九州ブランド鶏『華味鳥』のささみとブロッコリーの食感が楽しく最後まで飽きが来ないジェノベーゼパスタ。

880円(税込950円)



お名前

TEL:

食楽らぽ

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

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



柏木社長と柏木専務の米粉パンにかける想いがものすごい!!
こだわり抜いて作りあげた『そのまんまお米パン』
他社さんの米パンを食べたことがある方なら絶対違いがわかるはず!!
素材にこだわり、作り方にこだわり、作り手の想いがぎゅっとつ
まった絶品米パン。
当店が東京第1号店に選んでいただけて光栄♥
店長が一押しの米パンをぜひお試しください。

こだわりました!!



ご予約承ります

そのまんまお米パン **こしひかり**

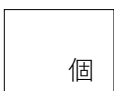
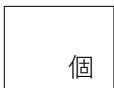
お米のもつ栄養素や風味もそのままにパンにしました

そのまんまお米パン **玄米**

より栄養価の高い玄米を使用したお米ぱん

そのまんまお米パン **山田錦**

食感をより小麦に近づけた山田錦使用の米粉パン



冷凍



各1斤

賞味期限 4 5 日



頑固一徹柏木社長 やる気溢れる柏木専務

840円
(税込907円)

11月16日(月)入荷

食楽5ほ

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

🌞 カラフル＆ハッピー! 心も体も満たされる 🌱

🍩 UPBEET! ドーナツ

アップピート・ドーナツ

100% Plant-based & Gluten-free



- ☑ 揚げない焼きドーナツ
- ☑ フワもち食感
- ☑ 自然な甘み
- ☑ ヴィーガン＆グルテンフリー

- ・揚げないヘルシー製法; 独自製法で油っぽさゼロ! 驚きのフワもち感
- ・栄養たっぷり: 小麦粉の代わりに『ひよこ豆』や『玄米粉』使用
- ・発酵の自然な甘み: 白砂糖は使わず、信州産のアップルソースや熟成みりんを使用
- ・安心の認証: 日本ヴィーガン協会&ハラール認証取得

11月20日(金)入荷

冷凍
各1個
(90g)

520円
(税込561円)

①プレーン	個	④黒ごま	個
②キャロット	個	⑤ピーナッツ&チョコ	個
③有機抹茶	個	⑥ビーツベリー	個

お名前

TEL:

満足度
90%超え

“食べて選べるスタイル”は、
実はうちが発祥かも!?



おせち 試食会

食材に
自信があるからこそ
続けられる
今年もメーカーさんと
全力開催です!



安心安全な
素材にこだわっているから
食べて選びたい。

創健社
協賛

贅沢な
試食会です

11月21日(土)

11:00~

参加費
無料

(30分毎の完全予約制)

安心安全な素材にこだわっているから食べて選びたい。

! ※参加費無料のため、お申し込み後のキャンセルは
極力ないようお願いします。
開催1週間前以降のキャンセルは食事代1,000円
いただきますのでご了承下さい。
尚、衛生上の観点から試食品のお持ち帰りは
ご遠慮いただいておりますのでご了承ください。

お問合せ、ご予約は
03-5718-6361

食楽らぼおーるうえいず

手軽で安心して美味しい♡総菜ならここが一番!!



サカタフーズ無添加総菜

サカタフーズは美しい自然に恵まれた庄内平野の北部に位置する酒田市にあります。

食品とは体にやさしくなければ、又、自然と一体でなければ本来の食品のおいしさは生まれてこないと思い、化学保存料、化学調味料等を使用せず「手造り」「素材の品質」「独自の製法」にこだわり続けお客様一人ひとりに「安心」「安全」「美味しい」本物のお惣菜を造り、「心に美味しい食品」をお届けしています。

心においしい。

体にやさしい。

自然と一体。



①山形牛ハンバーグ 150g

山形牛を100%使用した細挽きハンバーグ。個体番号ごとに仕上げたこだわりの逸品。

980円(税込1058円)

個

②冬野菜ハンバーグ 120g

たまねぎ・白菜・大根・蓮根・しめじを国産の豚に混ぜ合わせ高温で焼き上げました。秋の旬の味をお楽しみください。

490円(税込529円)

個

③ハンバーグカレー 150g

国産牛肉、国産豚肉の合挽ハンバーグを、特製カレーでじっくり煮込みました!

540円(税込583円)

個

④野菜つくね 170g

国産若鶏に野菜(玉葱、蓮根、ごぼう、キャベツ、人参)を入れてつくねを作りました。

450円(税込486円)

個

⑤鶏だんご 12粒

国産若鶏と国産玉葱を豊富に使った鶏だんごです。おでんや鍋などに入れて煮込んでお召し上がり下さい。

430円(税込464円)

個

⑥スモークサーモン 50g

新鮮なサーモンを、桜のチップでスモーク。マリネやオードブルにどうぞ。

570円(税込615円)

個

⑦あぶり焼豚 250g

国産豚本来の美味しさを引き出した本格焼豚。和風照り焼き風味。

1,000円(税込1080円)

個

⑧チャーシュースライス 50g

国産豚の肩肉を特製タレでじっくり煮込みスライスしました。

400円(税込432円)

個

⑨肉だんご 12個入

国産豚と国産玉葱を使用したジューシーな黒酢あんかけ味の肉団子。

ボリュームたっぷりで大満足♪

480円(税込518円)

個

11月25日(水)入荷

お名前

TEL:

数量限定ですのでご予約承ります☆



ハンバーグがー押し!!
マツコの知らない世界でも
紹介されました(^.^)



【営業時間】
10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP Find your speciality

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361



おでん



無添加おでん種

おでんが食べたくなる季節。でも練り製品には添加物がいっぱい! 汁にも溶けだしてちょっと心配なんて方は、安心おでん種セットをご用意いたしました。



静岡おでん種 セット

老舗・惣肉練り製品 10材料名: 魚肉(たらこ・いわし・うなぎ)、ごぼう、うずら卵、たけのこ、蒟蒻、砂糖、食塩、かつおだし、エタネス

内容量: 6種1品 (小判2枚、中判1本、ちくわ1本、真幸4枚、タコボール2個、うずら卵2個)

賞味期限: 2021.12.2

製造者: 株式会社いちろうこ

静岡県清水区由比今路13

TEL: 054-315-3124

4 973538 040540

賞味期限: 125kcal

たんぱく質 9.3g

脂質 3.2g

炭水化物 15.4g

食塩相当量 1.7g

サンプル画像はイメージです。実際の商品は、写真と多少異なります。



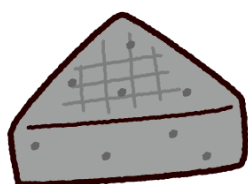
静岡特産のいわし黒はんぺん(大2枚)をメインに、ちくわ(1本)、小判揚げ(2枚)、ごぼう巻き(2本)、たこボール(2個)、うずら卵天(2個)、を詰め合わせたおでん種セットです。練り製品の主原料の助宗鰯のすり身は重合リン酸塩を使わず、砂糖だけで仕上げたものを使用しています。このセットがあれば、他の出汁は何も入れなくても、野菜と一緒に煮るだけで、美味しいおでんができます! 大根やこんにゃく、トマトやたまねぎなど、好みのお野菜を煮込んでどうぞ!

こちらもお一緒におすすめ

冷蔵賞味
約10日

980円
(税込1058円)

セット



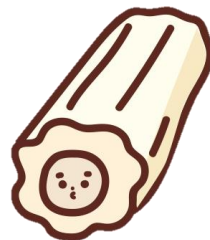
神石在来芋
三角芋こんにゃく
120g 160円
(税込172円)



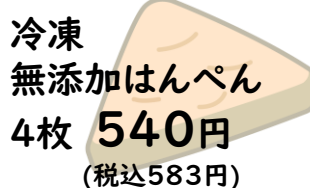
有機蒟蒻芋
小巻しらたき
6個 298円
(税込321円)



神石在来芋
玉こんにゃく
100g 160円
(税込172円)



国産小麦粉
ちくわぶ
160g 230円
(税込248円)



冷凍
無添加はんぺん
4枚 540円
(税込583円)



いちろうこ
桜えび入り揚げかまぼこ
3枚 580円
(税込626円)

とっても珍しい在来種のこんにゃく
もちろん農薬・化学肥料不使用です

11月26日(木)入荷

お名前

TEL:

食楽らぽ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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