



3月おすすめ品
POP

Organic Bamboo Toothbrush

柔らかくてスリム

大人気! こんな欲しかった!

歯茎に優しく歯垢を除去

毎日使うのもだから環境に優しい、人に優しい

植物由来でできた竹歯ブラシ



KODAWATARU こだわり×行き渡るKODAWATARU

Made in JAPAN

生産者や私たち作り手のこだわりが行き渡る様に製品を企画・製造。できるだけ人と環境に対して負荷の少ないものを目指します。



①オーガニックバンブー 竹歯ブラシ



原料：FSC認証オーガニックバンブー
サイズ：全長19cm
ヘッド：1.9cm 色ホワイト・ナチュラル



1本320円 (税込352円) 3本で税込1,000円

プラスチックの代わりにハンドル部は全て防カビ剤、防腐剤、漂白剤、ウレタン不使用のFSC認証のオーガニックバンブーを使用。ブラシには100%植物由来バイオベースナイロンを使用し、環境にもカラダにも優しい歯ブラシです。軽くて高品質な磨き心地を維持!
※歯ブラシは1カ月に1回の頻度での交換をおススメいたします!

竹歯ブラシは、化学物質に敏感な方にも安心して使えます。自然界に分解されるため、環境にも人にも優しい、SDGsに寄与できるアイテムです。
高品質なサステナブル製品なのに低価格! エコ生活を楽しむ方に人気です!

②天然デンタルフロスSILK & オーガニックバンブーケース



原料：FSC認証オーガニックバンブー
ケースサイズ：2.8cmx2.8cmx5.5cm
フロス長さ：30m/ロールタイプ・天然シルク



1個1,000円 (税込1,100円)

天然シルクフロスは天然カンデラワックス&天然ミントをコーティング。機能的で爽やかな磨き心地です! 防カビ剤、防腐剤、漂白剤不使用のオーガニックバンブーケースに入れ替え対応のフロスで長さは30m。一回のご使用に約15cm使用すると約6カ月程で交換が必要です。超小型ケースはポーチに入れて携帯できます!

天然デンタルフロスは糸状なので歯間の狭い部分の清掃に適していて、歯垢を取り除き、歯周病、虫歯、口臭を予防するアイテムです。
大人から子どもまで、全ての方にお使いいただけます!



食楽5ほ

おーるうえいず

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



みんなが笑顔になる幸せスイーツ

幸せカタラーナ



2/29
入荷

カタラーナって？

カスタードクリームの上にパリパリのカラメル。

別名アイス焼きプリンとも言われている？カタラーナとは、そもそもスペインのカタルーニャ地方のお菓子のことです。



約98%が北海道産原料を使用

当店で販売する幸せカタラーナは、原材料にこだわり、バニラビーンズとグラニュー糖以外の約98%を北海道産原料で作っています。

完全無添加なので安心・安全

当店で扱っているカタラーナは、唯一バニラビーンズだけマダガスカル産のものを使っていますが、それ以外の卵や純生クリーム、牛乳については道産原料を使用し、安心して安全な「完全無添加」で製造しています。



“しあわせ”になる美味しさ

口に入れた瞬間に広がる甘〜いバニラの香り。それに続いて溶けて広がる程よく濃厚なクリームとほろ苦のカラメルが絶妙な美味しさを演出しています。口の中に入れた瞬間に感じるこの“しあわせ”な美味しさはヤミツキになります！



のびのび育った“幸せ”な牛

健康でおいしい草を育てると、牛が喜んで牧草を食べるようになります。のびのび育った“幸せ”な牛からしぼった牛乳は、濃厚で甘く、今まで飲んでいた牛乳はいったい何だったんだろうと思わされてしまいます。

そんな土づくりからこだわった最高級の放牧牛乳を幸せカタラーナにはたっぷり贅沢に使っています。おおよそのぐらいかと言いますと、製品の約30%が十勝しんむら牧場の牛乳からできています。



もうびっくりするくらい美味しい♡

年末取り扱いさせていただいて大人気だった『幸せカタラーナ』をもう一度食べたい!!!との声をいただいたのでメーカーさんに直接お願いしちゃいました。ちょっとだけ解凍して食べてみてください。口の中であっけなく溶けます(^^)

1,800円
(税込1944円)

個

お名前

☎



食楽らぼ

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

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

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
物にしたり色々使うことができます。



④土佐文旦マーマレード

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

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、とっても珍しい品種
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、お子さまにも食べやすい仕上が
りです。



⑤土佐南高梅ジャム

「梅なら、こうでなくちゃ。」そんなこだわりのもと
に作られた「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。生でかじっても酸っぱくないほどの
完熟度です。加えたのはグラニュー糖のみ。ト
種は畑へお返して循環を。初夏の季節の贈
りものを年間をとおして味わっていただけます。



③いちごジャム

冬から初夏まで出回る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
敵昆虫を利用した害虫駆除などエコ農業が進
み、農業の使用回数が抑えられています。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。甘酸っぱくて
なめらかな夢見心地のいちごジャム、年間を通し
ての定番です。



⑥みかんマーマレード

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(^^)



番外編

⑦土佐原木椎茸佃煮

仲間たちが畑で育てた原木シイタケが、味わい深い常備食になりました。「お山の環境を
野っばらでつくる」発想で、平地では珍しい原木栽培を実現しています。シイタケハウスの中
は、まるで本来育つ森のような、木漏れ陽と風そよぐ世界。そこに、立派なシイタケが顔を出
しています。海のダシには、高知市民の台所と呼ばれる大橋通りで仕入れた由緒正しい鰹
節粉にこだわっており、ほどよい甘みの佃煮です。



各110g **各495円**(税込534円)

お名前

☎

食楽5ほ

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



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

不動の人気NO1

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

780円(税込842円)



③北海道のモッツアレラと スイートコーンのピザ

甘みの強い北海道産とうもろこし(ゴールドラッシュ)と
北海道モッツアレラをあわせたマヨネーズベースのピザ。
数量限定生産品なのでぜひこの機会にどうぞ♪

780円(税込842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

820円(税込885円)



④クワトロフォルマッジロッシ

ゴルゴンゾーラピカンテ、モッツアレラ、グラナパターノ
ピザレボオリジナルMIXチーズたっぷりのチーズ好きには
たまらない定番人気のピザ

780円(税込842円)



お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるういず

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

おーるうえいず『春のパン祭り』第1弾



いばらきベーグル もちり

ある日の夕方、仕事から帰り、夕食の支度をする妻におんぶされた子供の顔を見た時の事でした...
服を脱がして、全身を確認してみると、頭から足の裏まで全身に赤い斑点ができて、腫れ上がっていました。
妻と私は大急ぎで近くの小児科に駆けつけ診察をお願いしました。

結果は『**食べ物のアレルギーによるじんましん**』でした。

『**食べ物のアレルギー**』ということにより、食べれるものが非常に限られてしまうという状態でした。

そこで、私たちは『**現代の食べ物**』について真剣に考えました...。現代の食物は『**日持ちや色を重視した添加物だらけの食品**』が多く。そこで

『**子供から大人まで安心して食べることができるパン**』を作ろう

と、試行錯誤を重ねて完成したのが当店のベーグルです。

ベーグルは小さい子の歯固めにも最適で、大人は毎朝、サンドするものを変えながら食べられ、
茨城の安全で新鮮な無農薬野菜をふんだんに使うことにより、バランスの良い食事を提案する
というのが、『いばらきベーグルのコンセプト』です。

こだわりました!!

小麦粉

国産の小麦粉を使用しています。香り豊かで、ほんのり甘みを感じる小麦粉です。



玄米粉

茨城県産玄米粉を使用しております。お米の農家さんが自分で育てたお米を挽いた玄米粉です。より栄養度を上げるために、玄米を挽いてもらい、オリジナルの玄米粉を作っていたいております。



粗製糖

種子島でサトウキビから作られた砂糖で粗糖や洗双糖の名でも親しまれています。精製していないのでサトウキビの天然成分がそのまま残されており、やさしい甘さが特長です。



天然酵母

国産小麦にとっても適した天然酵母を使っています。じっくりと発酵させることにより、小麦粉本来の旨さがベーグルから伝わってきます。



天日塩

昔ながらの平釜で煮詰め結晶させた天然塩です。成分調整のためのニガリなど一切添加していない天日塩を使っています。



①プレーン **220円**(税込237円)

玄米粉ブレンドの独特のモチモチ感素材本来の風味をお楽しみください♪定番商品です

個

④いちご

250円(税込270円)

いちごそのままの風味がお口の中いっぱいひろがる春のベーグルです

個



②はちみつ全粒くるみ

はちみつを混ぜた生地に香ばしい『くるみ』を合わせました♪

250円(税込270円)

個

⑤ほうれん草

250円(税込270円)

栽培にこだわった常総市産のほうれん草をたっぷり練り込んだ季節限定のベーグルです

個



③チーズ

270円(税込291円)

プレーン生地にナチュラルチーズをのせて焼き上げました♪

個

3月5日(火)入荷

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/>

食楽Sほ
おーるうえいず

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



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勘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。



3月6日(水)入荷

魚恵お試しセット



あじ開き・さば・赤えび干物3尾
さばみりん・さんまみりん干し

177円お得です

1,980円(税込1890円)

セット

今回のおすすめはコレ!!

赤えび干物:生食用の赤えびを使用。
そのまま焼いて頭の部分を味噌汁に入れても美味しいです。

いわし丸干4尾	600円(税込648円)	枚	赤えび干物3尾	800円(税込864円)	枚
あじ開き	235円(税込253円)	枚	金目鯛姿煮	1900円(税込2052円)	枚
さば干物	350円(税込378円)	枚	カレイ煮付	800円(税込864円)	枚
真いか開き	1450円(税込1566円)	枚	のどぐろ姿煮	2400円(税込2592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	380円(税込410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】

M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・休)

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



3,300円

(税込3,564円)

14種～16種類入っています♡

お届け品(例)



よかつたわー

- ★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。

3月は 3/8(金)・3/22(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	3/8	
お電話		3/22	

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

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。

3月8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。レンドルフ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 speciality-

豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚

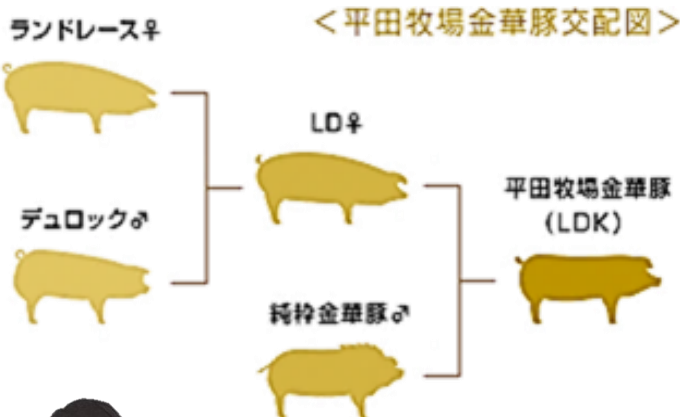


“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

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♥

3月8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

おーるらーいず

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/>

おかあさんの優しい味

かまくら工房

もち飯



最高級と名高い魚沼産もち米に海の幸、山の幸を混ぜ込みました

小千谷の新名物と注目のマト☆多各地のイベントでも話題をさらう、大好評のちまきです。

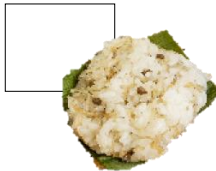
そのこだわりは素材選び。美しい水と土、緑の中で育まれた、国産素材のみを使用。

最高級といわれる魚沼産もち米を100%使い、合わせる具材や調味料、笹までも国産にこだわってます。

レンジで加熱するだけで炊きたてのようなもっちりしっとりした食感に仕上がります。

①ちりめん山椒

ちりめんじゃこの程よい風味との爽やかな実山椒のかおりがたまりません



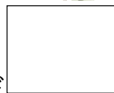
⑦七目

上品な味付けに仕上げた七目を、たっぷりご飯に混ぜ込みました



②和牛神楽南蛮

牛ひき肉を神楽南蛮で作った味噌を包んだ一品。ピリ辛がやみつきになります



⑧枝豆

もっちりした塩味のきいたもち米に枝豆をトッピングしました。



③山菜

ごごみ・わらび・あぶら揚げをふんだんに使った、山菜の甘みと甘辛醤油が絶妙なバランスです



⑨しらす梅

もっちりのもち米に梅としらすを混ぜ合わせたさっぱり食べたい時にはこれがおすすめ



④五穀

小豆の煮汁で炊いた赤飯に雪室貯蔵のそばの実や国産のもちきびを混ぜ込んだあっさり塩味



⑩棒たら

新潟の保存食の棒たらをもち米に詰めこみました。もち米に甘辛たれがうまい!



⑤鮭ずし

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



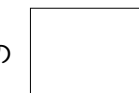
⑪いかめし

切りいかの佃煮をたっぷり混ぜ込んだ生姜がほんのりきいた甘辛味



⑥黒豆醤油赤飯

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



⑫和牛ごぼう

優しい甘さに味付けした牛肉とごぼうのしぐれ煮を混ぜ込みました



もち飯のこだわりは、新潟県産のもち米・醤油・和牛・豚・雪下にんじん・大豆などをこだわり抜いた材料を使用していることです。食べる人のことを思いながら一つ一つ丁寧に作るお母さんたちの愛情たっぷりのもち飯はフード・アクション・ニッポンアワードでも入賞した逸品です。種類も豊富なのでどれを選んでいいか迷っちゃう〜🍡

3月9日(土)入荷

各**370円**
(税込399円)

食楽らぽ

お名前

☎

おーるうーいず



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL : 03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

流通量1%以下!!超希少国産ポップコーン!!

鳥取 無添加ポップコーン

Tottori Popcom

新潟佐渡島産のポップコーンに鳥取産のおいしいをぎゅっと閉じ込めました。
秘伝のオリジナルレシピで丁寧に手作業で作っています。

お砂糖は奄美諸島産のミネラル豊富な未精製糖。
化学薬品を使わない方法で精製された有機ココナッツオイル。

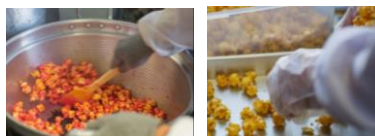
保存料や着色料など添加物は不使用。素材の味と色をそのまま活かしています。

希少な国産とうもろこし：新潟佐渡島産とうもろこし使用

素材の良さを活かす：厳選した原材料の良さを最大限に引き出すため無添加で作りました

1回で混ぜられるのは20袋分：新秘伝のオリジナル製法で、新感覚・新食感を実現。

門外不出のレシピ：2~3日かけてしっかり乾燥させて手作業で固い粒や皮取り除くので大量生産は出来ません。



3月11日(月)入荷

①贅沢ミルク

岸田牧場の牛乳・大山乳業の
大山バター使用



個

②いちごミルク味

鳥取県琴浦町産とっておき苺・
岸田牧場の牛乳・大山乳業の
バター使用



個

③抹茶ミルク味

米子市長田茶店の茶葉
・岸田牧場の牛乳・大山乳業
のバター使用



個

④豆乳黒ごま味

大山豪円湯院の豪円豆乳・
国産有機黒ごま使用

個



⑤和梨味

鳥取県琴浦町産2種の和梨・
大山乳業のバター使用

個



⑥ほうじ茶ミルク味

米子市長田茶店の茶葉・
岸田牧場の牛乳・大山乳業の
バター使用

個



各40g

各750円(税込810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】
M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

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。

750円(税込810円)



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。

450円(税込486円)



②春野菜ハンバーグ 120g

国産豚肉に玉ねぎ・菜の花・サヤエンドウ・アスパラ・竹の子を混ぜ合わせ、高温で焼き上げました。春の旬の味をご堪能下さい。

400円(税込432円)



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。

680円(税込734円)



③豆腐入りハンバーグ 120g

国産豚肉、国産若鶏と国産大豆使用の豆腐に玉葱、ニンジン、レンコン、ゴボウ、キャベツを入れたハンバーグです。

400円(税込432円)



⑧チャーシュースライス 50g

国産豚の肩肉を自社特製タレでじっくり煮込み、食べやすくスライスしました。お弁当やおつまみに幅広くお使いいただけます。

350円(税込378円)



④野菜つくね 9個入

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。

310円(税込334円)



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♪

368円(税込397円)



3月12日(火)入荷

⑤懐石つくねプレーン 3個×5本

国産若鶏と玉葱を豊富に使用。お弁当に最適です。

380円(税込410円)



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/>

おーるらいず

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP find your speciality

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。



3月13日限定入荷♪

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

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。

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-

職人が情熱とこだわりを持って作る

「完全天日干し塩いごてつ」



鰹漁が盛んな高知県幡多郡黒潮町。ここは海と山に囲まれた自然に恵まれた土地です。「完全天日干し塩いごてつ」はその美しい自然の中で太陽熱や風力だけで作られています。一言で天日塩といっても国内では数箇所しか生産地はありません。そんな中で塩を作りたいと思い立った浜田さんが手探りで3年もの間、試行錯誤を重ね続け「完全天日干し塩いごてつ」は産まれました。いちばん初めは海水を釜で一日炊き続け煮詰めて作ったのですが、味としては塩として食べられる物ではありませんでしたが、その塩で作った干物の美味しさに驚き、塩づくりの奥深さを知ったそうです。

ミネラルたっぷり！ ほかの塩との違い



「完全天日干し塩いごてつ」は自然の太陽と風のみで塩が結晶になるのを待ちます。その結果、栄養成分であるカルシウムやマグネシウムなどの海水に含まれるミネラル分を含んだ旨みのある塩となります。しかし、気温、風、天候など環境は日々異なる中、浜田さんは最適な状態を見極め塩作りをしています。まさに自然と対話して作る、手仕事の良さが伝わる塩です。



トコトンこだわる！ いごっそう浜田哲夫



土佐弁には「いごっそう」という言葉があります。こだわりを持った人や頑固という意味で、「いごてつ」とは浜田哲夫さんがトコトンこだわって作っているという意味をもたせたネーミングです。「いごっそう浜田哲夫」は納得のいく塩作りのため一日に何回もハウスへ入り管理を行います。この妥協なしの情熱と技がおりなす「完全天日干し塩いごてつ」をお楽しみください。

天日塩の製造工程

①汲み上げ

土佐佐賀のきれいな海水を山の上まで汲み上げます。



②散水・濃縮

汲み上げた海水をネットを張った櫓から散水します。太陽熱と風を利用して海水から水分を蒸発させ濃縮することで、塩分濃度を上げていきます



③乾燥・結晶化

濃縮された海水は結晶ハウスに移され、太陽熱でじっくりと時間をかけて乾燥させていきます。毎日攪拌(かくはん)手もみ作業を続け、海水を結晶させていきます。



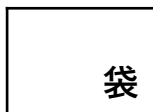
④脱水・清掃

ようやく出来上がった結晶を脱水し、塩とにがり分を分けます。細かい不純物を一つ一つ丁寧に取り除きます。



天日塩 いごてつ

160g **780円**
(税込842円)



3月15日(金)入荷

TEL:

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・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

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



おーるうえいず『春のパン祭り』第2弾

「外はカリッ♪」

トーストして食べると
幸せなおいしさが
いっぱいになるよ!



TAINAI



「中はも～っちり♪」

グルテンフリー 米粉パン

こだわりました!!

①米粉

新潟県産米を製粉した米粉を中心に、玄米粉、焙煎玄米粉はすべて国産米を使用しています。噛むほどにお米の甘さが味わえます。



②食感

もちもちした食感には米に含まれる粘り成分、アミロペクチンの作用です。米粉を主原料に使用しているから、小麦粉をブレンドした米粉パンよりももちもち食感が楽しめます。また、小麦粉なしでもふんわりさせるため、粒子の細かい「微細米粉」を使用して酵母の発酵によって膨らんだ形を維持しています。



③食物アレルギー対応

グルテンフリーはもちろんのこと、特定原材料等28品目を使用していません。専用工場で製造しているため、食物アレルギーをお持ちの方にも安心して食べていただけます。(全ての食物アレルギーに対応しているわけではありません。)



玄米食パン 1斤(約340g)

国産玄米100%使用。玄米のそのままの旨味と甘みが楽しめます。噛むほどにお米の甘さが味わえます。1.5cmの厚さに切ってトースターで2～3分焼いてお召し上がりください。

原材料:玄米粉(うるち米(国産))、てんさい糖、食用こめ油、グルコマンナンペースト、生イースト、食塩/トレハロース、増粘剤(HPMC、CMC)



650円(税込702円) 個

原料7種で焼き上げた米粉パン

国産米粉100%で焼き上げたシンプルな米粉パン。おこめ、とうもろしでんぷん、オリゴ糖、砂糖、米油、酵母、塩の7つの原料だけで焼き上げました。素材のおいしさを生かすために、パンの焼き色を控えめにしております。

原材料:米粉(うるち米(国産))、もち米(国産)、オリゴ糖、コーンスターチ、てん菜糖、食用こめ油、イースト、食塩



600円(税込648円) 1斤(約460g) 個

玄米あんパン

国産玄米粉を使用し、北海道産小豆のあんこを包んだグルテンフリーのあんパンです。電子レンジで温めることでふんわりもちもち食感をお楽しみいただけます。

原材料:玄米粉(うるち米(国産))、小豆つぶあん、てんさい糖、食用こめ油、生イースト、食塩/トレハロース、増粘剤(HPMC)、乳化剤



398円(税込429円) 個



美味しい食べ方

オススメ!!

オーブントースター

カリカリモチっと食感でおいしくお召し上がりいただけます。1.5cm程度の厚さにスライスして加熱してください。



1000W 2～3分

あともう少し!



表面はサクサク中はもちもち!



表面はサクサク中はもちもち!



表面はカリカリ中はサクサク!



3月20日(水)入荷

食楽5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】

M10:00 ▶ P6:00(月～土) M11:00 ▶ P6:00(日・休)

サイト <https://rendorf.com/>

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★

3月22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	2,116円(2,285円)	個
瑞穂牛サーロインステーキ	冷蔵	170 g	2,555円(2,759円)	個
瑞穂牛ももスライス	冷蔵	180 g	1,503円(1,623円)	個
瑞穂牛ローススライス	冷蔵	180 g	2,555円(2,759円)	個
瑞穂牛特選カルビ焼肉	冷蔵	180 g	1,810円(1,954円)	個
瑞穂牛角切り	冷蔵	180 g	1,273円(1,374円)	個
瑞穂牛切り落とし	冷蔵	180 g	1,262円(1,362円)	個
瑞穂牛ひき肉	冷凍	200 g	909円(981円)	個
瑞穂牛・豚合挽肉	冷凍	200 g	818円(883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

おーるらーいず

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



パッチョドーロ のこと

「食物アレルギー-特定原材料28品目」

一切使用せずに作るジェラート屋さんです!



食物アレルギー-特定原材料 28品目

牛乳・卵・小麦・エビ・カニ・そば・落花生
オレンジ・もも・キウイ・バナナ・いくら・アワビ・いか
カシューナッツ・くるみ・ごま・鮭・鯖・大豆・鶏肉
豚肉・牛肉・山芋・アワビ・松茸・ゼラチン・アーモンド



ほんとうに
使ってないの。

?

どうして食物アレルギー不使用の
ジェラート屋さんを作ったの?



「牛乳・卵を使わない色気のないお菓子しか
食べれない次男に自由に選べる色とりどりのスイーツを!」

それがこのお店を作るきっかけです。

食べることで苦しむことがあるなんて…。

「食」に携わる仕事をして来た私には
とても悲しいことでした。

食べ物に苦しむことのない未来の実現を目標に

このお店はこれからも、美味しいジェラートを作っていきます。」



でも、牛乳も卵も生クリームも一切使わずに
ジェラートを作るってできるの?
そう、とても苦労をしました…。

しかし、**試行錯誤を重ねた結果!!**

しつかり濃厚で上質に美味しくできあがりました!

牛乳の代わりに、**ココナッツミルク・クリーム**や、**ライスミルク**を

使って作っています!



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



植物アレルギー特定原材料28品目不使用!!



Riccio d'oro
soup, coffee & gelato / DAL 2017

ジェラート

なぜ、食物アレルギー物質28品目不使用のジェラートを作ろうとしたのか。
その全ての始まりは、食物アレルギーで苦しむ私の息子を喜ばせてあげたかったから。
最初は、「卵」でした。お兄ちゃんのタマゴボーロのかけらを食べてしまったことにより、アナフィラキシヨックを起こしてしまいました。「あと、30分来るのが遅かったら命を落としているところでしたよ。」とお医者様に言われた時のショックは今でも忘れられません。
上の子は、何のアレルギーもなかったで、完全に油断していました。
それをきっかけに、いろいろと調べてみると、「卵、牛乳、小麦、ゴマ、大豆、落花生」に対してアレルギー反応が出るのがわかりました。そして、それが契機となって、喘息も併発しました。
今まで私は、ずっと飲食の仕事をしてきて、食べ物でお客様に「喜び」や「楽しみ」を提供してきました。「食べ物」が、そんな「悲しみ」の原因になるなんて考えたこともありませんでした。食に関わっている人間として、それは勉強不足であったと思いました。何より、父親として、無責任であったと思いました。
そんな私にしかできなくて、私だからこそできることは何かを考えた結果が、「食物アレルギー物質28品目不使用のジェラート」を創るということでした。



3月23日(土)限定入荷♪

① クリーミーレモン

ソルベではなくクリーミーに仕上げたさっぱり味のジェラート



⑩ 洋梨

甘くて芳醇な香り、舌に残る洋ナシの食感が、果実味をより感じられる少し大人な透明感のある味



② ミックスジュース

濃厚なのにさっぱり!フルーツとココナッツミルクがベストマッチ♥



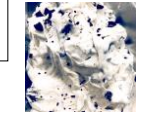
⑪ モンブラン

口に入れた瞬間に広がる甘い香り、舌にしっかりと残る栗の食感、秋の味覚そのもの



③ リッチョコクリーム

濃厚でバニラ風味のジェラートにサクサクのココアクッキーとほろ苦チョコレートをたっぷり混ぜ込みました



⑫ ピスタチオ

濃厚なナッツの味と芳醇で芳ばしい香り、後味にもピスタチオの余韻が楽しめます



④ チョコミント

生ミントを使っているので!フレッシュさも香りも格別です



⑬ ラムレーズン

ラムの風味が効いた大人っぽい仕上がりのレーズンと、ドライランベリーを混ぜた、リッチな味わいのフレーバー



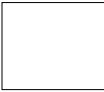
⑤ ハイチーズケーキ

レモン香る、ココナツクリームベースに、ふわふわの食感が楽しめるクッキー生地をトッピング



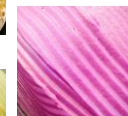
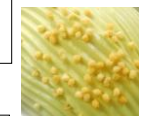
⑭ チョコレート

カカオの香ばしい香りがそそるチョコレートは、味はとっても濃厚なのに軽い口当たり



⑥ 玄米茶

玄米茶の持つ特有の香ばしい豊かな香りと、後味に残る爽やかな苦さ



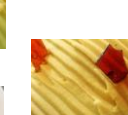
⑮ 紫芋

スイートポテトのようなほっくり、こっくり、あまみ味わいが口いっぱい広がります。



⑦ ミルキッチョ

濃厚ながらもココがあってまろやか★牛乳、生クリームを一切使用せず完成した「バニラ」に、「ミルキッチョ」



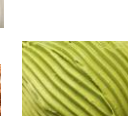
⑯ キャラメル

口に入れると、ココ、濃厚さ、程よいキャラメルの苦味が口いっぱいにフワァ〜と広がります。



⑧ ティラミス

エスプレッソの風味豊かなティラミスソースとふわふわの食感が楽しめるクッキー生地をトッピング



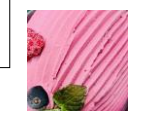
⑰ 抹茶

舌にしっかりと残る苦味が癖になり、次へ次へと食べ進めたいくなる美味しさです



⑨ 4種のベリー

ストロベリー、カシス、ブルーベリー、フランボワーズのを贅沢に使ったリッチョドーロの『いちごみるく』風アイス



各120ml **500円**(税込540円)

お名前

TEL:

3月30日(土)限定

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

神奈川県大和市南林間の自然食品「レンドルフ」が
プロデュースする手づくりお惣菜店「ヨンデリ」とのコラボ
の新企画「おーるうえいずミニDELICAFE」をご提供!*



- ・米粉シフォンケーキ
- ・濃厚かぼちゃプリン
- ・ほぼりんご!ケーキ



米粉
シフォンケーキ
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

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バナナ	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濃厚かぼちゃプリン	450円(税込486円)	個
⑥ほぼりんご!ケーキ	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(^_^)

食楽らぽ

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/>

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

3月30日(土)限定!

神奈川県大和市南林間の自然食品「レンドルフ」が
プロデュースする手づくりお惣菜店「ヨンデリ」とのコラボ
「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



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。

ぜひこれ
おススメ!!

4 DELI MENU



マカロニグラタン 高野豆腐の含め煮 チンゲン菜中華風炒め 黄かぼすシロップ角煮

マカロニグラタン	400円 (税込432円)	個
高野豆腐の含め煮	400円 (税込432円)	個
チンゲン菜中華風炒め	400円 (税込432円)	個
黄かぼすシロップ角煮	500円 (税込540円)	個
4品セット	1200円 (税込1296円)	セット

Special MENU

はさみヒレカツ
大葉チーズ



550円
(税込594円) 個

ご予約承ります

お名前 様 ご連絡先

