

お買物カレンダー



サマータイム始めます 7月1日~8月31日迄
閉店時間30分延長します 閉店時間18時→18時30分

ご来店お待ちしております

ご来店お待ちしております

無添加ウインナーベーコン入荷

第1弾

ぽんやずみ

土用の丑の日

ご来店お待ちしております

ぽんやずみ

第2弾

~12日まで

教えちゃいますっ

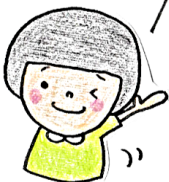
即 元気チャージ法

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、お肌にハリが出て、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



大事な会だ

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』などたくさんの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!

嬉しいポイントだらけ~

- 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)



7月1日~7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

ひとくち食べれば魚本来の旨味が広がる
大切な家族に食べさせたい、
出雲・別所蒲鉾の『無添加』のこだわり



「食べ物は命を養うもの」という原点を大切に、出雲の地で実直に作り続けています。
お魚本来の豊かな風味と、天然調味料が引き出す極上のコクをお楽しみください



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てつなぎ澱粉を使わず作ったかまぼこです



75g **380円**(税込410円)

個

⑤ えびつみれ

調味料もビート糖、天日塩使用したぷりのえびを練りにみ、つみれに仕上げました



110g **450円**(税込486円)

個

② 出雲ちくわ

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



60g×2本 **450円**(税込486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。

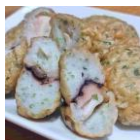


4枚 (110g) **450円**(税込486円)

個

③ たことあおさの旨魚揚げ

旨味の強い国産のタコと香り高い国産の青さを使用した揚げ蒲鉾



6枚 (110g) **450円**(税込486円)

個

⑦ 枝豆ちぎり天

魚肉の旨味を十分に引き出し、オーガニック青大豆をたっぷり練り込み、つまみやすくちぎり天状にして揚げました。



120g **450円**(税込486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 **450円**(税込486円)

個

⑧ 野菜天

山陰、九州等で水揚げされた魚肉に国産たまねぎ・にんじん・ごぼうを練りこみました



3枚 (110g) **450円**(税込486円)

個

6月30日(火)入荷

リピーター間違いない!!絶品!!

伊豆のひもの専門店

魚恵

うおけい

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。



 ひものへのこだわり

おひさまは大切です。天日干しにはかせないものです。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勤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。



7月1日(水)入荷

魚恵お試しセット



かます開き・えぼ鯛・トロあじ
赤えび干物・真いか開き・さばみりん

大特価! 315円お得です

3,980円(税込4298円)

セット

今回のおすすめはコレ!!

- えぼ鯛: 白身魚で程よく脂があり干物の人気商品
- 赤えび干物: 刺身用の赤えびを一夜干しにした催事販売大人気の商品

いわし丸干4尾	600円(税込648円)	枚	えぼ鯛	340円(税込367円)	枚
あじ開き	235円(税込253円)	枚	赤えび干物3尾	1000円(税込1080円)	枚
さば干物	600円(税込648円)	枚	金目鯛姿煮	1900円(税込2052円)	枚
真いか開き	1500円(税込1620円)	枚	カレイ煮付	800円(税込864)	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	630円(税込680円)	枚

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】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・休)
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%

あの真澄が作る糴100%の甘酒！

飲む点滴と言われる、夏にぴったりな「糴あま酒」
長野県諏訪市で、創業350年を超える宮坂醸造（真澄）が作る「糴あま酒」は、米糴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。主原材料である糴に爽やかな酸味を醸す「白糴」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☆

糴あま酒 白こうじ 500g **660円**

(税込712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/>

【本格】水キムチは、乳酸発酵の爽やかな酸味が特徴の、辛味が控えめの韓国伝統の漬物です。
唐辛子が伝来する以前から親しまれてきた、辛いキムチよりも長い歴史を持つとされる一品です。

水キムチの素



190ml

580円
(税込626円)



✓ 1. 乳酸発酵の爽やかな酸味が特徴の水キムチを、手軽に作れるようにアレンジした清物調味液です。



材料はお好みの野菜と本品と、水だけ。野菜を「切って」、本品・水と混ぜて「漬けるだけ」で、さっぱりとしたキムチを手軽に作ることができます。

✓ 2. こだわり抜いた「国産&有機原料」ベース



北海道産てんさいの砂糖、有機りんご酢、有機米酢をベースに、昆布だし・国産の生姜とにんにく、国産唐辛子で味を調えました。

✓ 3. 安心の「酵母エキス不使用」



調味料(アミノ酸等)はもちろん、酵母エキスも使用していません。素材本来の風味と、お酢の爽やかなコクが活かれています。

<作り方簡単>

漬けて1日後からが、食べ始めの目安をです。



<アレジュクテデア>

そのまま

唐揚げの下味に



タルタルソースに

冷麺のスープに

<アレシサイドデア>

そのまま

唐揚げの下味に

タルタルソースに

冷麺のスープに



食楽らぽ

おーるうたいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

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

7/2
入荷

新潟市のお米農家の「青木農場」さんが作る、**焼どーナツ**。
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、焼ど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!!

「玄米粉どーナツ」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〜**焼ど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げれ!!



1個

328円

(税込354円)

2個

620円

(税込669円)

個

お名前

TEL:

食楽5ぽ
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/>

周防大島で作る愛情たっぷりジャム



MIRAI garden farm

みらいガーデンファーム

周防大島との出会いは2005年のこと。

海や山の豊かな自然と地域のあたたかい人々に魅せられ、たびたび訪れるうちに周防大島に惹かれました。また、バイタリティーあふれる島の人たちとの交流を通し、いつかこの島で暮らし、自分も島が元気になるようなことをしたいという想いが芽生えました。

そして2010年の春、東京から周防大島へ移住し、この地に「みらいガーデンファーム」を造ることを決めました。

化学肥料や農薬に頼らなかった「元の農業」こそがこれからの未来につながる。そう考える私たちにとって「みらい」とは原点回帰を意味します。

現在のみらいガーデンファームは、耕作放棄地となっていた農地でした。整備をしてみると先人の知恵が残る棚田が現れました。そこからは美しい瀬戸内海が望めたのです。

都会で育った私たちには、生活の原点ともいえる元の農業のカタチを残したこの農地が未来につながる「新たな魅力」に思えました。

棚田を活かしたからこそ眺められる瀬戸内海。未来のための原点の農業。

みらいガーデンファームは豊かな自然と生活している周防大島の新たな魅力となるような農園を目指しています。

みらいガーデンファーム代表：山形 岳

①ブルーベリージャム

自然栽培ブルーベリーのみを贅沢に砂糖だけで煮込みました。

香り豊かでブルーベリーそのものの甘さを感じられるジャムに仕上がりました。

150g **900円**
(税込972円)

個

②みかんジャム

最小限の消毒に控えて栽培されたGuwashi Green worksさんの栽培したみかんを使用しています。爽やかな甘さが特徴です。

150g **900円**
(税込972円)

個

③いちじくジャム

無肥料の自家栽培いちじくのみ使用。いちじくの甘さにアクセントとして、6月に摘果したぶどうで作った果汁、自家栽培のレモンを足したオリジナルのジャム

150g **900円**
(税込972円)

個

④りんごジャム

山口県徳佐の岡崎りんご園のりんごを使ったジャム。

ハイビスカスティーとしても知られるローゼルを使用してほんのり赤く爽やかな味に仕上げています。

150g **900円**
(税込972円)

個

⑤マイヤーレモン

マーマレード

自社農園の無農薬無施肥栽培の酸味と苦みが控えめな甘みのあるマイヤーレモンのみを使用したマーマレードです。

150g **900円**
(税込972円)

個

⑥でこぽんジャム

山本さんの作るでこぽん。あえて皮を大きめに残すことで、でこぽん特有の苦みと酸味を活かした大人のジャムに仕上げています。

150g **900円**
(税込972円)

個

お名前

TEL:

7月3日(金)入荷



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。

7月は 7/3(金)・7/17(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	7/3	
お電話		7/17	

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/>

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。

7月6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

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。旨味の秘訣です。

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

Okinawa Fair 沖縄フェア

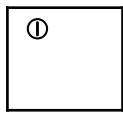
7/6(日)スタート

① 奥武島有機太もずく



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。

420g **698円**(税込753円)



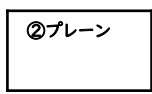
②③ サータアングギー (プレーン・黒糖)



新鮮な卵とオリジナルブレンド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する沖縄定番のお菓子です。



各4個入
550円
(税込594円)

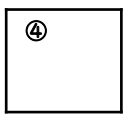


④ 天使のはね 30g



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。

370円(税込399円)

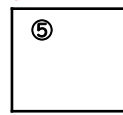


⑤ 小浜島産黒糖 190g

沖縄県の八重山諸島の小浜島で栽培されたサトウキビを100%使用した、まろやかなコクとホロホロとした食感が特徴の純黒糖



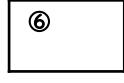
400円
(税込432円)



⑥ ちよっちゆね(黒糖)

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。

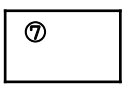
75g **340円**(税込367円)



⑦ ちよっちゆね(ピーナツ)

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。

75g **370円**(税込399円)

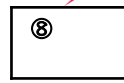


⑧ 紅いもタルト

バターたっぷり使ったタルト生地と、沖縄県産の紅いもの優しく濃厚な甘みの組み合わせが人気の沖縄銘菓。



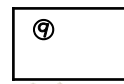
3個入 **750円**(税込810円)



⑨ 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。

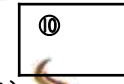
140g **400円**(税込432円)



⑩ 琉球レモンソーワ

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。

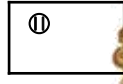
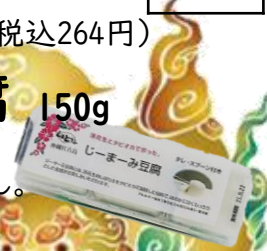
350ml **240円**(税込264円)



⑪ 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

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
80g (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

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 **320円**
(税込345円)

無茶々園の柑橘で作りました

無茶々園 飲むゼリー

みかん・伊予柑
甘夏・河内晩柑

各160g

400円
(税込432円)

りんご・みかん・桃

各145g **370円**
(税込399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 **230円** (税込248円)

大人気!一ロタイプの無添加ゼリー

ノースカラースイッチゼリー

10個入 **350円** (税込378円)

ノースカラースイッチりんごゼリー

11個入 **350円** (税込378円)

フルーツバスケットぶどうゼリー

12個入 **380円** (税込410円)



食楽55号

おーるらいず

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

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 **630円** (税込680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(ほこれじゃなくちゃ〜🍷) By店長

大森貝塚大森エール 330ml **780円** (税込885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 **273円** (税込300円)

銀河高原ビール 350ml **299円** (税込328円)

有機農法ビール 350ml **440円** (税込484円)

ふんわり白ビール 350ml **298円** (税込327円)

さくら凛ピルスナー 350ml **590円** (税込649円)

ゴンアイ開 350ml **540円** (税込594円)

クールシップラガー 330ml **480円** (税込528円)



その他色々あります🍷



7月7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

330円

(税込356円)

1個あたり
20
kcal

1個あたり
22
kcal

土佐だし	ゆず
個	個

食楽らぽ
おーるらーいず

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】

AM10:00 ▶ PM6:00(月~土) AM11:00 ▶ PM6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

からだよろこぶ、16種の恵み。

社長の
おすすめ

国産十六穀味噌

300g

味噌の中に16種の雑穀(発芽玄米、もち玄米、丸麦、胚芽押麦、もち麦、青大豆、黒米、きび、赤米、あわ、黄大豆、小豆、ひえ、ハト麦、黒大豆、ともうろこし)ひとりで16回嬉しい~深いコクと香ばしさ。

わたくし、一足先にいただきました♥

●「プチプチ・ホクホク」の食感の楽しさ

味噌汁を飲んだ時、最後に残る雑穀がご褒美の様に美味しかった!

●「だし」がいらぬほどの満足感: 穀物由来の多種多様なアミノ酸が含まれているため、シンプルな具材でも驚くほど深い味わいになります。

多層的な旨み: 大豆の旨みに加え、黒米や赤米の渋み、アワやキビの甘みが熟成によって溶け合い お口の中にかります。

●おすすめポイント; 契約栽培の北海道産大豆と国産米をベースに、16種の国産雑穀を配合し丁寧に発酵熟成させました。

様々な食味、栄養素を持つ16種の雑穀を配合し発酵させることで、香味深さとまろやかさが特徴の信州赤系みそが、より複雑で深い味わいとなりました。また、加熱処理をしていない生みそですので、できたてそのままの風味と共に、酵母や酵素もしっかりいきています。



7月9日(木)入荷



オススメ!

モ

マルモ青水味噌
醤油醸造場
MARUMO AOKIMISO

300 g

680円

(税込734円)

食楽らぼ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



無添加



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。

7月10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



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。

ランドレース♀



デュロック♀



<平田牧場金華豚交配図>

LD♀



純粋金華豚♂



平田牧場金華豚 (LDK)



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♥

7月10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



7月11日(土)入荷



かまくら工房
新潟県産もち米

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



②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



③山菜

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



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



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



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



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



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。



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



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!



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



①～⑪まで

各**398円**(税込429円)

⑫きつねふく七目4個入

上品な味付けの七目をふっくらやわらかな味付けいなりに包みました



⑬きつねふくしらす梅4個入

梅としらすを混ぜ合わせたもち飯をぱり味付けの七目をふっくらやわらかな味付けいなりに包みました



各**750円**(税込810円) ⑫～⑬まで



もち飯のこだわりは、新潟県産のもち米・醤油・和牛・豚・雪下になじん・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～

食楽らぽ お名前

☎

おーるうーいず



【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 specialty-



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!



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。

電子レンジ専用



7月14日(火)限定入荷



4種のチーズがたっぷり

新定番 彩り・味コスパ◎



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)

880円(税込950円)

おもてなしピッタリ 具沢山!

②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♡

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ないジェノベーゼパスタ。

880円(税込950円)

880円(税込950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

高知は土佐の国から 完全ワラ焼き鱈の龍馬タタキが やってきましたよ!!



タタキ職人がワラのみ一本一本焼き上げちゆうきに、
ワラの風味・香り・ほろのがあと断然ちゆうがよ!!
じかんとうまいき、まあいぱん食べとみませ!!

脂のほろ群ながせよ!



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鰹に
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

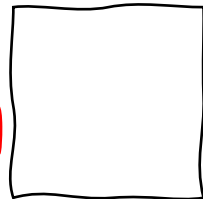
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

7月15日(水)

20本限定入荷
1,980円
(税込2,138円)



食楽5ほ
おーるうえいず

お名前

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

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!!



『もやし』の概念がひっくり返る!!

～深谷の地下水と職人の意地が育てた極上品～
なぜ、深谷もやしは「特別」なのか?

スーパーに並ぶ一般的なもやしとは一線を画す、3つのこだわりをご紹介します。

① 幻の「ブラックマッペ」を使用

最近では珍しくなった、細身で旨味強い「ブラックマッペ(黒緑豆)」を使用。
豆の甘みと、シャキシャキを越えた「ポリポリ」とした力強い歯ごたえが特徴です。

② 深谷の清らかな地下水のみで育てる

漂白剤や添加物は一切不使用。深谷の豊かな地下水をかけ流し、自然の摂理に
合わせてゆっくりと時間をかけて育て上げます。

③ 職人・飯塚氏の「対話」から生まれる味

その日の気温や湿度に合わせて、我が子を育てるように温度を調整。機械任せに
しない、人の手による情熱が「力強い根っこ」と「深いコク」を生み出します



深谷もやし

7月16日(木)
1袋(約200g)



210円(税込226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



栃尾の油揚げ



ここが違います!!

- ①新潟県産大豆100%使用
- ②昔ながらの生搾り製法
- ③一枚一枚丁寧に手揚げ



1枚入

338円

(税込365円)

この厚み!!この旨み!!あぶって生姜醤油がおすすめ♪
ボリュームがあってスープをしっかり吸うので鍋の具材としてもおすすめです♪美味しい油揚げはメインになりますね(^^♪

栃尾揚げを使って作ったふわふわ美味しい団子!!

栃尾だんご

こんな“ふわふわ”な豆腐だんご初めて!
ふわふわサクサクの食感がたまりません。
新潟県産若鶏肉と栃尾の絹揚げを使った旨み
たっぷりのお団子



10個入 **798円**
(税込861円)



生搾り豆乳 500ml **418円** (税込451円)

搾り製法で搾った豆乳は大豆特有のえぐみや青臭さがなく
毎日ごくごく飲めるスッキリとした飲み心地です。7月16日(木)



長崎五島列島

五島
ばらもん
揚げ



7月17日(金)限定入荷♪

五島の家々で伝承されてきた手作りのすり身揚げを、今に伝えるべく作り続ける浜口水産の看板商品です。鰹を主体にした黒。えそを主体にした白。澱粉や小麦粉などのつなぎは一切を使用せず魚肉100%、調味料は最小限に抑え、塩は長崎の海水塩、砂糖は三温糖を使用しました。

いずれも新鮮な魚の味とジューシーな口当たりをお楽しみください。

～ばらもんの由来～

ばらもんとは五島の方で「活発な元気のいいこと」をいいます。バラモン風という五島に古くから伝わる大風があり、鬼に立ち向かう武士の兜の後ろ姿が描かれ、羅生門の鬼退治の伝説を表し、勇壮で彩り鮮やかです。五島では男の子の初節句には祖父がバラモンを贈る習慣があり、その子の健やかな成長と立身出世を祈願します。



【旨味の黒】 鰹のすり身を主とした黒のばらもん揚げ

朝捕れの鰹を一匹ずつ手作業でその日のうちに処理し、五島で捕れたさびなご、かつお、季節の魚をブレンド。代々伝わるの専用の木型で一晩熟成させることにより一層濃い魚の旨味と力強い食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。



【上品な白】 えそのすり身を主とした白のばらもん揚げ

上品な白身魚に五島で捕れた季節の魚をブレンド。代々使われる専用の木型で一晩熟成させることで白身魚本来の上品な風味とぷりっとした食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。

五島ばらもん揚げ 各1枚 **250円**

(税込270円)

ばらもん あげ黒	枚
ばらもん あげ白	枚



お名前

様 ご連絡先

食楽5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

教えて!ピオコンプレ 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と、その茶色の粒です。白い小麦粉は、この皮と皮と突の間にある胚芽といわれる部分を除去しています。ピオコンプレは**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**を全てパンに取り込みました。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。だからピオコンプレでは**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. ピオコンプレのパンは全て卵不使用です。
乳製品、砂糖(はちみつ)使用の有無もプライスカードにて告知します。また、乳製品不使用のパンは「**ヴィーガン**」の方にお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)がめいめいに加え、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基準を満たしているけれども、費用が高額な為に認定を取得せずに「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(フロン)の部分の食感もあり、パサつくイメージがもしもありません。粉も茶色で焼き上がりも濃い茶色なのでさらに**固く**に思われるかもしれませんが、ですが、ピオコンプレのパンは**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、むしろ**柔らかい食感**に。オーガニック小麦を使用したパンは更に**ふわふわしっとり**とした食感に仕上がりました。

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**から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肥料は**農業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。

ピオコンプレで**使用している**主な**原材料**

①有機小麦
北海道・北見産 秋場農園 さんの**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。

②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。

③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旨みのある甘さです。

④有機牛乳 国産
タカナシ乳業製の有機牛乳を使用。

⑤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。

こだわり食材で作っています!

7月20日(月)
14時頃焼きたて入荷

BioComple
ピオコンプレ

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
中はバターがぷわわと!!
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!!

人気No.2

***シナモンロール 330円**
(税込356円)
有機全粒粉100%のふんわり生地
ネオニクワアモンソーダで香り高みに♪

***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)とオーガニックアモンソーダトッピング!

***フォルクンブroot 490円**
(税込529円)
有機全粒粉100%!!
他は塩と酵母のみで作ったピオコンプレ基本のパン。
オールドファッションにもピッタリ♪

***パンドミ 530円**
(税込572円)
有機全粒粉30%の柔らかな生地
有機牛乳とバターをたっぷり使用し、ネオニクワソーダでほんのり甘く、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柔らかな食感!!
バターとオーガニックソーダが入って、ふんわり食パンの仕上げに仕上がります!!

***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
有機全粒粉100%で作りました!!
中には減糖あんぱんも
粒あんぱんも♪

***全粒粉の塩パン 340円**
(税込367円)
全粒粉100%パンに
小麦の甘さを活かした
お塩パン

***くろみ 300円**
(税込324円)
有機全粒粉100%のほんのり甘い
生地の中に、オーガニックのくろみ
たっぷり入れました♪

***オ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
オガニックチョコチップをたっぷり♪
食べやすい人気のチョコパンです!!

***フルーツのカンパニユ 580円**
(税込626円)
フォルクンブrootの生地の中に
オーガニックのクランベリー、オレンジ、
オレンジ、3種のフルーツがたっぷり!!

***ノアレザン 580円**
(税込626円)
フォルクンブrootの生地の中に
オーガニックのクランベリーと
オレンジをたっぷり入れました!!

***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♪

***ライ麦カンパニユ 340円**
(税込367円)
ライ麦は食物繊維が
豊富です!!
+減糖仕様!!
100%・50%の2種類
(受注生産品、お電話下さい)

***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、
ほのかな甘みでロシアン風になる
やわらかな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
加えたやさしい甘みのミニ食パン♪

***かぼちゃあんぱん 350円**
(税込378円)
かぼちゃあんぱんの生地の中に
あんぱんと同じ粒あんをたっぷり♪
有機ゴマがアクセントに。

***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、
若くは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♪

***ガ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、
有機にんにくを使用した自家製の
ガリックバターと農薬添加剤不使用の
チーズを挟みました!

***オリーブチーズ 360円**
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、
オリーブオイルと
農薬添加剤不使用の
チーズを挟みました!

***オーブンチーズ 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

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

緑茶ご購入の
お断りください!!
当日のお取り置きも
可能です!!
お電話
お待ちしております!

食卓に
おーるうーいず
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。



7月22日(水)入荷

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っ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。

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



プロの目利きが選び抜いた極上の贅沢

肉のよしやの
【新潟産国産牛】

～新潟産の自然が育んだ、とろける旨味をお届けします～



徹底した肉質の追求と熟練の目利き「毎日お肉を見て、触って、切っている」という熟練の職人が、日本全国および地元・新潟から、ブランド名だけに頼らず「本当に上質なものを」を厳選して仕入れています。食べ方に合わせた「プロのカット」お肉の個性や調理方法（ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶなど）に合わせ、最も柔らかく、旨みを引き出せる絶妙な厚みや角度で丁寧にカットされています。

7月24日(金)入荷

商品			
サーロインステーキ(1枚)	200g	3980円 (税込4298円)	パック
カルビ焼肉用	260g	2300円 (税込2484円)	パック
すき焼用(もも・肩・バラ)	260g	2300円 (税込2484円)	パック
切り落とし	250g	2300円 (税込2484円)	パック
ひき肉	250g	2200円 (税込2376円)	パック



初回お試しSALE
2パックご購入で
10%引き

お名前

TEL:

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

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

やっと見つけました!!
安心美味しい国産牛肉





豆腐のプロが、本気で揚げた!!

～油抜き不要、焼くだけで、今夜の主演～

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

圧倒的人气!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

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

7月24日(金)限定入荷♪

学ぼう! 発酵のちから

マイ/きちんと手作り 味噌づくり 体験教室



2026年7月25日(土)

10:30~12:30

会場: 食楽らぼおーるうえいず
イベントスペース

化学合成農薬・
化学肥料不使用の
国内産大豆と米麹100%!

いつもの味噌汁が
感動の1杯に!

定員: 10名程度

参加費: 4500円(税込)

(出来上がり約1.7kgお味噌代含む)

◆講師: 大西美也子

食楽らぼおーるうえいず店長
食育インストラクター

完全
予約制

※追加ご参加の方 +300円

お申込み後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

エプロンご持参ください

お味噌作りセミナー開催して!!とのお声にお応えして開催します。
お子様と一緒にご参加いただけます。お友達・カップルでのご参加もOK。
もちろんお一人様大歓迎です♥人気セミナーですのでお早めにお申し込みください。

お問い合わせ先: 03-5718-6361

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/>

惜しまれながら閉店した『ぐるめくにひろ』のお弟子さんの『さわ邊』のウイナー登場!!

店主の澤邊さんが「地元の宇治・小倉を盛り上げたい」「安心して本物の味を届けたい」という思いから、東京の無添加ハム・ウイナーの名店「ぐるめくにひろ」での修行を経て、2022年7月にオープンしました。



1. 徹底した「完全無添加」へのこだわり

一般的な加工肉に使われる発色剤や結着剤（リン酸塩など）はもちろん、一般的な無添加商品によく見られる大豆タンパクや卵白、でんぷんなどの「つなぎ（増量剤）」もいっさい使用していません。原材料は基本的に「厳選したお肉、塩、香辛料」のみという非常に潔いスタイルです。

2. 京都のブランド豚「京丹波高原豚」を使用

ベースとなるお肉には、地元・京都の豊かな自然の中で育った「京丹波高原豚」をメインに使用しています。甘みがあり、柔らかな霜降りとお質な脂の旨みの特徴の豚肉で、無添加だからこそその素材の良さがダイレクトに味わえます。

① あらびきウイナー

お肉の旨みとパキッとした食感をシンプルに楽しむ定番



② ロースハム

じっくり熟成されたお肉本来旨味としっとりした食感。



③ ベーコンスライス

じっくり熟成されており、「生（焼かず）」でも食べられる口どけの良いベーコン。



④ レバーペースト

新鮮な豚レバーを使用しているため臭みがなく、レバーが苦手な人でも食べやすい



⑤ チキンスモーク

香り豊かな燻製の香りのしっとりジューシーなスモークチキン



⑥ フランクフルター

なめらかな食感が楽しめるシンプルな味わい



① あらびきウイナー	130g	750円 (税込810円)	個	④ レバーペースト	90g	620円 (税込669円)	個
② ロースハム	80g	730円 (税込788円)	個	④ スモークチキン	150g	730円 (税込788円)	個
③ ベーコンスライス	130g	730円 (税込788円)	個	⑥ フランクフルター	130g	750円 (税込810円)	個

お試しセット

あらびきウイナー・ロースハム
ベーコンスライス・スモークチキン・レバーペースト

193円お得です

3,380円
(税込3650円)

セット