

お買物カレンダー



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

月	火	水	木	金	土	日
7/ 27 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	28 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	29 菊水堂 ポテトチップス マツコの知らない世界 おつまみ大賞	30 ヘルシーパン 信州エビハヤ農場 のらくら農場	31 さわ邊 ウインナー・ベーコン入荷 NEW 10日 スタンプ(3)倍	8/ 1 出雲 さつまあげ 10日 スタンプ(3)倍	2 ご来店お待ちしております
3 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	4 森川の 無添加キムチ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	5 伊豆魚恵 美味しい干物	6 坂本の有機メロン 信州エビハヤ農場 のらくら農場	7 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	8 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ	9 ご来店お待ちしております ～12日まで
10 ご来店お待ちしております	11 ご来店お待ちしております	12 ご来店お待ちしております	13 極上 生パスタ スタンプ5倍	14 無添加ウインナー ベーコン入荷 スタンプ5倍	15 いごてつ 塩せんべい スタンプ5倍	16 ご来店お待ちしております スタンプ5倍
17 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	18 室戸 ところてん 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	19 富士ゆうゆうどり ぐーどすえ	20 深谷もやし 栃尾油揚げ 信州エビハヤ農場 のらくら農場	21 野菜セットの日 わたなべ牧場 手づくりプリン 10日 スタンプ(3)倍	22 そのまんま おこめパン	23 ご来店お待ちしております
24 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	25 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	26 山形県サカタファーズ 美味しいお惣菜 菊水堂 ポテトチップス マツコの知らない世界 おつまみ大賞	27 新潟国産牛 信州エビハヤ農場 のらくら農場	28 さわ邊 ウインナー・ベーコン入荷	29 ルコラ もっちりベーグル	30 ご来店お待ちしております
31 豆乳プリン いちまれのうえん 朝採れ野菜 10日 スタンプ(3)倍	8/ 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 高知産塩焼き かつおたたき 信州エビハヤ農場 のらくら農場	4 野菜セットの日 出雲 さつまあげ	5 28大アルゲンツリー リッチョドーロ ジェラート	6 ご来店お待ちしております

教えますっ

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』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!

その① 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② 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③ 安心・安全

着色料、香料、砂糖 不使用です◎

嬉しいコ
だらけ～

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



リニューアルしてさらに美味しく!!
8月ホワイトエールで登場!!

～遙かな歴史を、お米の甘みで味わう。大森の歴史を、贅沢な一杯に～

当店
限定

大森貝塚 OOMORI ALE



日本の考古学発祥の地・大森貝塚。その歴史を伝える「大森貝塚エール」の1周年を記念し、待望の新作「ホワイトエール」が誕生しました。インスピレーションの源は、縄文から弥生へと日本の命を繋いできた「お米」の歴史。小麦麦芽の柔らかな口当たりと、お米由来のまったりとした優しい甘みが美しく調和します。オレンジピールとコリアンダーが爽やかに香る、フルーティーでクリアな仕上がり。大森の地が育んだ歴史ロマンを、モダンに昇華した特別な一杯です。

遙か縄文の時代に想いを馳せながら、新感覚のホワイトエールで特別なひとときをお楽しみください。



780円
(税込858円)

大森貝塚
発掘 150 周年

祝・大森駅 開業150周年!

この街の歴史と歩む、特別な一杯。

大森の歴史と歩む
1876



明治時代の大森駅

特別醸造 記念エール
2026



150th Anniversary

SINCE 1872
大森駅開業
150th
ANNIVERSARY

大森150周年記念エール

おーるうえいずで限定販売
私もとっても楽しみ♡

品川区で販売は
当店だけです♪



大森駅150周年を記念する「道シリーズ」は、街の記憶や日常の風景を味と言葉で表現する「文化の液体アーカイブ」です。

「地獄谷」や「桜新道」など、地域に実在する象徴的な道をモチーフに、それぞれの歴史や雰囲気個性豊かなクラフトビールの味わいへと落とし込みました。

ビールを通じて大森の物語を未来へと紡ぐ、今しか出会えない特別なローカルビールをお届けします。

大森駅開業150年記念ビール 6種



①いつものとおり

カラメル麦芽の優しい甘みとスツクリした後味が魅力。ビール特有の苦みが苦手な方にも超おすすめ、毎日でも飽きずに飲める大森の定番「最初の一杯」です。



②地獄谷IPA

大森駅西口のディープな飲食店街「地獄谷」をイメージ。ガツンとくるホップの力強い苦みと華やかな香りがクセになる、ビール好きにはたまらない渾身の1本。



③大森海岸通りアンバー

日立製作所社員の想いから誕生。美しい琥珀色が目を惹き、華やかな香りとお直ぐな麦芽の甘みが絶妙に混ざり合う、大森海岸通りの技術と情熱を織りなすコク深さ。



④ジャーマン通りヴァイツェン

山王のエlegantな「ジャーマン通り」を表現。小麦麦芽ならではのフルーティーな香り、まろやかで優しい口当たりが特徴で、お洒落なひとときに映えます。



⑤桜新道ベリーベルジャン

かつての桜並木の気配をまとう美しいルビー色。ラズベリーとハイビスカスを使用し、柑橘系ホップの爽やかな香りとベルジャン酵母のキレが心地よいフルーツ樽。



⑥大森駅150∞ラガー

かつてビール薫る街だった歴史へ敬意を込めた150周年の本命。花やフルーツを思わせる立体的なアロマと最高のキレが喉を潤す、メモリアルな極上ラガーです。



食家555

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP - find your specialty

各330ml

909円 (税込1000円)

リコエンザイムソルト

その塩、ただの塩ではありません。

毎日の食事から、身体のめぐりを整える
『還元力』を取り入れませんか？

お飲み物に：
美味しい還元水で、
内側からキレイに。



バスタイムに：
温泉のような
温浴効果でポカポカ。



お料理に：
素材の旨味を引
き出し、まろやかに。



3つの特徴

1 圧倒的な 「還元力」



酸化を防ぎ、
身体をサポート

2 豊富な 天然ミネラル



太古の恵み、
身体のめぐりへ

3 多彩な 活用シーン



食卓も、バスタイムも、
飲み水も

商品ラインナップ



Bioソルト細粒

300g **1,770円**
(税込1911円)

毎日のお料理に



Bioソルト粒ミル付

70g **1,770円**
(税込1911円)

卓上で挽きたて



Bioソルト粒ミル詰替用

70g×3 **1,770円**
(税込1911円)

お得な詰替え用



キャンディソルト
粒携帯用ボトル

35g **532円**
(税込574円)

携帯に便利



スパソルト

500g **1,770円**
(税込1947円)

自宅で天然温泉

約3億8千年前の
太古の海水が、
マグマの高熱で焼かれて
できた“天然の焼き塩”
ヒマラヤ岩塩

◆天然塩では唯一、水にとけると水素が発生し、酸化還元電位-58mvという極めて高い抗酸化還元力(さびを取る力)を発揮します。

◆現代人に不足している五大栄養素のひとつ「ミネラル」がカンタンに! 13種類以上補給できます。

自然からのプレゼント...

ちょっと甘えてみませんか?



① トリプルパワー

3つの
シナジー効果!!

1 桑の葉

健康に有用なフラボノイド、葉緑素、食物繊維に加え、特有成分「DNJ」が、糖質の吸収をおだやかにする等、様々なお悩みにアプローチします◎

2 抹茶

カテキン等の成分により、脂肪の燃焼を促進☆さらに、抗酸化作用で、アンチエイジングも期待◎です!

3 乳酸菌

腸内環境を整えるのはもちろん、免疫力強化、アレルギー症状改善、肌荒れにも効果的です◎

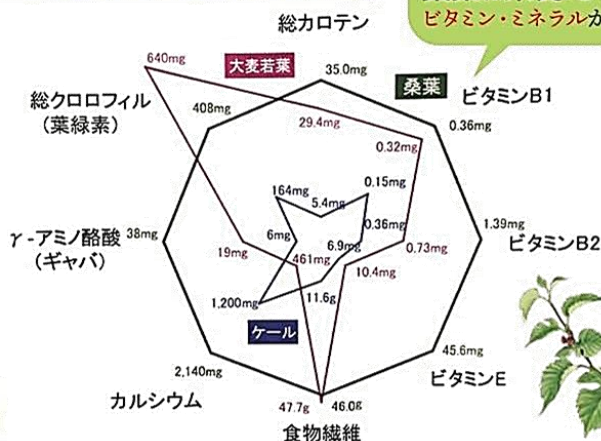
ココが Point!

- その① **オリジナル製法** 製法がちがうから結果がちがう! 「スチームブランチング」という優れた製法により、栄養成分がれごと◎桑本来の緑色も保たれます◎
- その② **安心安全** 国産、農薬不使用の桑の葉を使用しています◎
- その③ **おいしくて飲みやすい** 青汁特有の苦みや青臭さ、えぐみ等はありません!! 窒素充填パックでおいしくそのまま密封しました◎

大麦若葉は青汁として有名ですが、比較してみると栄養価の違いがわかります。

一般的な青汁(ケール、大麦若葉)との比較

桑葉は栄養たっぷり!
ビタミン・ミネラルがより豊富



真・減肥 くわ青汁

2g×50袋入

3,800円(税込4,104円)を

3,380円

(税込3,650円)

8月1日～8月31日迄

そのままだまろやかな「くわ青汁」
オムレツや、スープ、マヨネーズに混ぜたり、
お菓子作りにも使って頂けますよ～♡



食楽51号
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/>



世界でいちばん!!

ビールに近いノンアルコールビール!!

モルト・ホップ・ビール酵母の恵み(天然の栄養素)がつまっています

完全無添加の

ノンアルコールビール ヴェリタスブroy

これまでも、これから、ずっと無添加

PURE & FREE

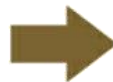
ヴェリタスブroyはモルト、ホップ、ビール酵母と醗酵工程によってもたらされる天然の栄養素を沢山含んでいます。人工的な添加物はひとつもなく、アルコールは0.00%。美味しく安心・安全な栄養補助飲料です。

本場ドイツの伝統製法

本場ドイツの伝統製法であるビールからアルコール分を除去するという方法でビール本来のコク・風味・シャープなキレを実現しています。ドイツではビールはあくまで主役、しっかり味わうために頑なまでのドイツの気質で水と麦芽ホップにこだわり抜いて作り上げられました。

やさしいノンアルコール

100mlあたり12kcalという低カロリーに抑えました。1缶飲んでもカロリーはミカン1個分(45kcal)以下なのでダイエットや食事バランスを気にしている方も安心して飲めるノンアルコールビールです。



アルコール分だけ
取り除く



低カロリー
12 kcal
(100mlあたり)

コレステ
ロール
0

脂肪分
0

添加物
0

健康機能性が科学的に証明されました

アミノ酸も、ミネラルも、ビタミンも1缶でこんなに摂れてしまう! すべて原料由来の天然の栄養素です

ヴェリタスブroy 330ml **150**円(税込162円)

8月のキャンペーン
ケース買いがお得!!

1ケース(24本)

3,300円 (税込3564円)

2本分お得!!

食楽らぽ
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

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

夏のスタミナフェア

信州の美味しい水とおいしい空気。

そして大地を愛する生産者が育てた新鮮なニラを包みました



吉江さん。
ニラは長野県塩尻にて朝一番で収穫し直送されたもの。
信州の澄んだ空気の中で丁寧に育てたニラの旨みをお愉しみください。

①海老にらまんじゅう

長野県塩尻市のにらのみ使用。
カリッともちっとの皮がとっても美味しい具の海老のプリプリ感がたまりません。
両面焼いてカリカリを楽しむのもよし、片面焼いてモチカリを楽しむのもよし、蒸してモチモチを楽しむのもよし、初夏から夏にかけての大人気商品です。

30g×6個

720円
(税込777円)



個

美味しい笑顔を、ひとくちサイズで

②平田牧場一口餃子

餡には、赤身の旨みが強く、しっかりとした肉質が特徴の「米育ち 三元豚」のウデ肉を厳選して使用しています。さらに、上質な甘みを持つ「米育ち 金華豚」の豚脂(ラード)を絶妙なバランスで配合した一口餃子。



9g×18個

550円
(税込594円)



個

③海鮮えび焼売



えびを約20%配合し、いかやタラのすり身を合わせ、豊かな風味と柔らかな食感を実現。玉ねぎや皮の小麦粉は安心の国産素材で、化学調味料不使用の優しい味です。



22g×8個

780円
(税込842円)

個

④海老ワンタン

国産小麦を使用したもちりとした皮の中に、ぷりぷりのエビといか、国産の香味野菜を贅沢に詰め込んでいます。凍ったまま約3分茹でるだけで、海鮮の豊かな旨みと食感をスープや水餃子風として手軽に楽しめます。



10g×15個

600円
(税込648円)

個

8/1(土)スタート

食楽らぼ

おーるういず

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・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

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

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



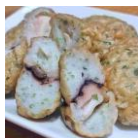
60g×2本

450円(税込486円)

個

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

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

⑤ えびつみれ

調味料もビート糖、天日塩使用したっぶ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

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

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

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

食楽5ほ

おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

8月1日(土)入荷

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

本当に美味しい納豆を食べたい方必見



北海道

わら納豆



(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。



「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。

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！



8月3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

☎

【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 8月4日(火)限定入荷♪

728円 (税込786円)

賞味期限約2週間

食楽らぼ

おーるうらいず

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/>

有機のメロン栽培に人生をかけた男!!坂本正男

北海道のほぼ真ん中、富良野市の隣に位置し、
ラベンダーやポピーの花畑で有名で、高級メロンの産地としても
全国有数の内容を誇る中富良野町。

中富良野町

今から遡ること、20年以上。
夫婦で農園を営む坂本さんは、
この地で有機栽培のメロンづくりへの挑戦を始めました



糖度15度以上（平均16度～17度）

『有機栽培でメロンを作るなんてムリだ』

誰もがそう言いました。
農薬を使わないと、土が成長するにつれて、虫がついて病気が発生。
その都度手をつくしましたが防ぎきれませんでした。

1年目全滅

2年目も3年目も同じような状態が続きました。

そのまま6年間、失敗作のメロンがハウスに転がることに。
ただ我慢するしかありませんでした。

でも6年後のある日、坂本さんは気がついたのです。
『病気がついたのに広がらない。一般栽培ならハウスに広がるのに』

我慢を強いられた6年間。気がつく土に力がついていた

坂本正男の有機メロン

玉

最安値に挑戦!!
うちはお中元に毎年
贈ってます♪

1玉 **2,980円** (税込3218円)

特別大特価 2玉 **4,980円** (税込5378円)

ご贈答箱440円でご用意できます
ご注文時にお申しつけください

お名前

TEL:



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

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

8月6日(木)限定入荷



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。



8月7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『食楽らぽおーるうえいず』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:

食楽らぽ

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がかかります。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♥

8月7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 speciality



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/>

のらくら農場

「驚くほど甘い！五感で味わう、高原の無農薬野菜」

～長野県佐久穂町・標高1,000mの「のらくら農場」から、心も体も喜ぶ旬をお届け～



豊かな土壌

ミネラルと微生物の力
科学に基づく土づくり

圧倒的な栄養価



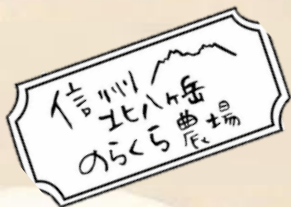
コンテスト2年連続
グランプリ受賞！

50-60品種



四季の移ろいを、
多様な旬で味わう

毎週木曜日 産地直送入荷！



『食楽らば おーるうえいず』
YouTubeチャンネルでのらくら農場
の紹介しています♪



佐久穂

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

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361





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)



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。

8月は **8/7(金)・8/21(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	8/7	
お電話		8/21	

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/>

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
モッツアレラ



イタリア産
オリーブオイル

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

920円(税込993円)



③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

920円(税込993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

920円(税込993円)



④海鮮トマトバジル

イタリア産のトマトにたことえびをトッピング。
香り豊かなバジルソースがトマトと魚介にベスト
マッチした定番ピザ

920円(税込993円)



8月8日(土)

各14枚限定入荷

食楽らび

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

お名前

TEL:



8月18日(火)限定入荷

高知県(産業推進部)主催
大賞受賞

よこやまのところでんは、
おかげさまで
高知家の
うまいもの大賞
2018



よこやまのところでん
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)

土佐だし	ゆず
個	個



1個あたり
20
kcal

1個あたり
22
kcal

食楽らぽ
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/>



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。

8月19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-

京菓匠 西谷堂 Presents

華やかな具だくさんの金つば ぐーどすえ

溢れる具材、極上の味わい

お取り寄せ
&
贈り物に

栗

焼
き
く
る
み

安
納
芋



『ぐーどすえ』の3つの極み

8月19日(水)入荷



①熟練職人による『六方手焼き』

薄い衣を一面ずつ、丁寧に焼き上げ、餡の風味を閉じ込め、
歯切れの良い食感を生み出しています。



②厳選された『大粒の具材』

『具どすえ』の名の通り、安納芋、くるみ、栗など、厳選され
た大粒の素材を贅沢に使用。どこを食べても素材の存在感を
楽しめます。



③甘さ控えめ小豆へのこだわり

具材の引き立て役となる案は、甘さを抑えて炊き上げ、小豆
本来の豊かな香りと具材の甘みが調和する絶妙なバランス。



各3個入

780円

(税込842円)

栗	パック
焼きくるみ	パック
安納芋	パック

洋菓子派の店長が
コレ旨!!っと唸った
和菓子です～

食楽らぼ

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】

10:00 ▶ 16:00(月～土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

栃尾の油揚げ

8/20入荷

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(^^)♪

枚

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 10個入

798円

(税込861円)

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

袋

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。

本

お名前

TEL:



食楽5ぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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



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!!

8/20
入荷



『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、細身で旨味が強い「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、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

1袋(約200g)

210円(税込226円)

お名前

TEL:

袋



ナムル



野菜炒め



鍋

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





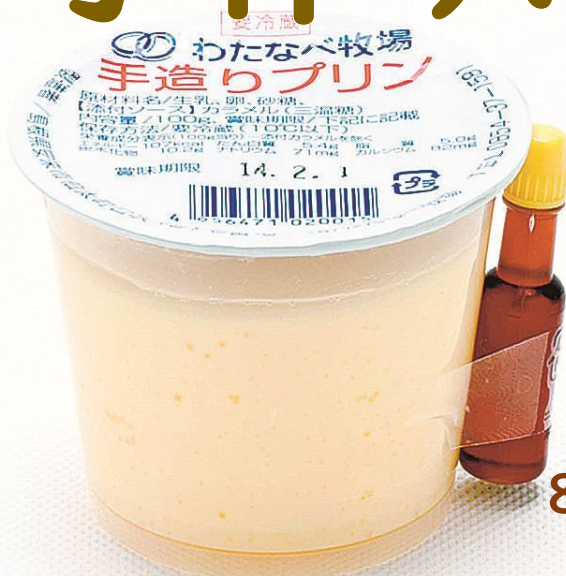
シンプルなプリン!!

見つけました!!

わたなべ牧場



手作りぷりん



卵をひとつひとつ手で割り、卵3牛乳7になるように卵と粗糖と牛乳を混ぜて、一個ずつカップに詰め、85℃で蒸しました。カラメルをつけて出来上がりです。カラメルを別添にしておりますので、カラメルをお好みでかけていただけますし、プリンだけの素朴な風味も味わっていただけます。

8月21日(金)限定入荷♪

POINT 1

生産から製造
販売まで
一貫体制

POINT 2

化学合成物を
極力使用していないから
安心・安全

POINT 3

80℃の比較的低温で
ゆっくり殺菌しているの
で生乳のような風味で
ほんのり感じる甘みが魅力



【原材料】プリン:生乳(島根県) 卵(島根県) 砂糖 カラメル:三温糖

1個(100g) **230円**

(税込248円)

3個セット

650円

(税込702円)



とってもとってもシンプルなプリン!!
お家で作るプリンと同じ材料です。
甘さ控えめで素材の味が楽しめる
プリン見つけました♥

個

お名前

TEL:

食楽5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】

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

新しいお米の形

阿波のめぐみ

そのまんまお米ぱん



米粉ではなく
お米から直接作る特別製法で
従来のお米パンとは
全く異なる次元のおいしさ

原材料はたったの5つ!! こだわり抜いた究極のお米ぱん



- ①米…厳選された阿波市産特別栽培米コシヒカリ100%
- ②油…米ぬかに含まれるオリザノールがたっぷりTSUNO食品の国産こめ油
- ③砂糖…北海道甜菜糖・阿波市産和三盆糖
- ④塩…海水を汲み上げ昔ながらの平釜製法で作る天然塩阿波乃塩
- ⑤酵母…もちもち感と甘さが際立つ白神こだま天然酵母



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!!



頑固一徹柏木社長 やる気溢れる柏木専務

- 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

個

個

個

冷凍



各1斤

賞味期限 4 5 日

840円
(税込907円)

8月22日(土)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/>

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。

850円(税込918円)

個

②夏野菜ハンバーグ 120g

国産豚肉に旬のナスを混ぜ合わせ、味噌で味付けし高温で焼き上げました。夏だけの季節限定品です。

470円(税込507円)

個

③トマトソースハンバーグ 200g

国産牛肉、国産豚肉で作ったジューシーなハンバーグを特製トマトソースでじっくり煮込み味付けしました。

490円(税込529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。

380円(税込410円)

個

⑤懐石つくね 藻塩 5本

国産若鶏と玉葱を豊富に使用、ミネラル豊富な藻塩を使ったあっさり塩味。

440円(税込475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。

530円(税込572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。

800円(税込864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。

370円(税込399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♪

440円(税込475円)

個

8月26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(^~^)



おーるういず

NATURAL FOODS SHOP Find your speciality

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

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

製造開始1964年

ポテトチップ魂

おいしさ、
届けます!

厳選素材の

できたてポテトチップを
自社工場で生産し
そのままお届けします!

120g **450円**
(税込486円)

8月26日(水)限定入荷

できたてポテトチップが
皆様に愛され続けて54年

菊水堂社長

岩井菊之の
ポテトチップ魂

岩井菊之社長の揺るがない信念と潔さが、魂を生む!

できたてポテトチップのこだわり

賞味期限は2週間ですが1週間以内が
オススメなんです!

基本的な
ポテトチップに
使用する原料は3つ

美味しさは素材でできる!!

化学調味料
不使用!



じゃがいも

食塩

植物油

化学調味料不使用だから
お子様にも安心安全!

ポテトチップスで一番大切な原料でもある
じゃがいも。
産地や季節により微妙に性質も変わります。
また保管にも非常に気を使います。
菊水堂では季節に応じて九州から関東、そ
して北海道
まで、その時期に最も美味しいポテトチッ
プスになってくれるじゃがいもを厳選して
使用しています。

できたてをお届け!

製造日当日に出荷するシステムを2012年よ
り構築。

美味しいものを美味しいうちに届けたいと
いう思いから生まれた『できたてポテト
チップ』

沢山の皆様にごきたてほやほやのポテト
チップ(素材の味)をお召し上がりいただき
たいと思っております。

食楽らぼ
おーるうぇいず

OUR CHOICES MAKE OUR FUTURE

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



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。

8月27日(木)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



お名前

TEL:

食楽5ぼ

おーるうゐず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

やっと見つけました!!
安心美味しい国産牛肉

【営業時間】

10:00 ▶ 16:00(月～土) 11:00 ▶ 16:00(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が特徴の豚肉で、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



8月28日(金)入荷

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

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

お豆腐屋さんが本気で作った、 大豆が香るごほうび、とろける和洋スイーツ。

ほろにが抹茶豆乳プリン



お口でなめらかにとろける、極上抹茶の
贅沢なごほうびプリン。乳製品不使用。

110g **218円** (税込235円)



まったり黒胡麻豆乳プリン

黒ごまの香ばしさと、濃厚な豆乳の
コクがねっとり溶け合う一品



110g **218円**
(税込235円)

おとうふやさんの濃厚プリン

卵と生クリームの深いコク、自家製
豆乳の優しさがとろける逸品



100g×2 **398円**
(税込429円)

おとうふやさんの水ようかん

国産豆乳と上質な餡が織りなす、
つるんと喉ごし爽やかな夏定番



100g×2 **368円**
(税込397円)

8月31日(月)入荷

食楽らぽ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP - find your specialty -

お名前

TEL:

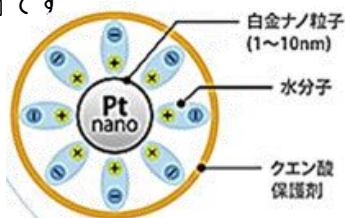
ご予約は左記まで TEL:03-5718-6361

manmouで 新次元のブラッシング体験を!



お口の清潔を第一に考えた プラチナナノ粒子の歯ブラシ

最先端のテクノロジーにより白金ナノ粒子にクエン酸やアスコルビン酸などを保護剤として調合することで、抗菌や抗ウイルス効果が認められる素材、それが『Pt nano』です



バイオエポック社が開発した抗菌歯ブラシは、ブラシハンドル部分にプラチナナノ粒子を使用しています。水洗いだけで最近の繁殖を防止します。

プラチナナノが 貴方の歯・口腔を守ります

ミュータンス連鎖球菌などの

雑菌の増殖を防ぐ

優れた口臭・消臭

90~99%減少

口腔内活性酸素除去

口腔内健康

驚異のプラチナパワー!!

抗菌効果 (SEK 赤マーク取得)	肺炎桿菌・メチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)・病原性大腸菌O157・O111などに抗菌作用が認められる。
抗ウイルス効果	インフルエンザウイルス・ノコカリシウイルス(ノロウイルスの代替)・SARSなど抗ウイルス作用が認められる。
消臭効果	アンモニア・ホルムアルデヒド・トリメチルアミンなど消臭効果において減少率92%~99%の効果が認められる。
安全性	経口投与毒性試験・皮膚感作性試験・皮膚貼布試験など6項目の毒性試験を行い安全性において確認が取れている。
持続性	エタノール(アルコール)や銀イオン粒子などと違い、酸化や経年劣化は認められず、効果に持続性がある。

※上記試験は北里環境科学センター・生活科学研究所(繊維評価技術協議会指定機関)などの検査機関において試験を行っています。また、上記以外の抗菌及び抗ウイルス試験も多数行っています。

食楽5ぽ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



歯ブラシの概念をかえる20,000本の極細毛

毛束の間の隙間がなく、ヘッドいち面に植毛された『ぎっしり植毛』で、歯茎を痛めない設計です。プラチナナノの効果で毛先を清潔に保ちます。



一般的な歯ブラシの
毛の細さは0.2mm、
manmouはなんと
0.08mm!

すーい!!

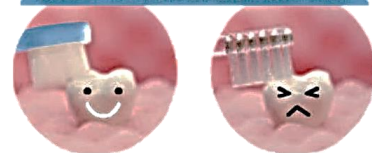


超極細毛だから歯のすみずみまで



超極細毛が歯ぐきの隙間に入り込み、汚れをかきだします。

柔らかいヘッドで子どもが歯磨きを嫌がらない



『anan』カラダに良い物カタログで掲載されました

万毛歯ブラシ

ラインナップ

- ・Pt nano 万毛歯ブラシレギュラー
カラー ブルー・ピンク
- ・Pt nano 万毛歯ブラシコンパクト
カラー クリアブルー・クリアピンク
- ・Pt nano 万毛歯ブラシスモール(子供用)
カラー ブルー・ピンク

各1本 **1,200円**
(税込1,320円)



【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

1～2カ月に1回の
清潔習慣

見えない洗濯槽の裏側の**黒カビ** **汚れ** **ニオイ**

酸素パワーでごっそり落とす!

シャボン玉洗たく槽クリーナー

つけおきだから
黒カビや汚れが
ごっそり!

キレイに見える洗濯槽も
えっこんなに!!

こんなことになってたの!?
見えない洗濯槽には要注意!!

洗濯槽のクリーニング、定期的に行っていますか? 表面上はキレイに見える洗濯槽も、実はその裏側には「見えない汚れ」がべっとり!! せっかくお洗濯しても、隠れていた汚れが洗濯物に付いてしまったらがっかりですね。洗濯槽の裏側はもともと湿度の高く、「黒カビ」が生えやすい場所だからこそ、酸素パワーで見えない汚れをごっそり落とす「シャボン玉 洗たく槽クリーナー」を使った定期的な洗濯槽クリーニングがおすすめです! 塩素系のようなツーンとした様なニオイもありません。

※浮いた汚れは網などでくっつけてください。

満足
ポイント

1

自分で簡単に本格洗浄。
だからいつでもピカピカ洗濯槽!

シャボン玉洗たく槽クリーナーは、つけ置きタイプなので、何か特別な掃除をする必要はありません。はじめての方でもご自分で簡単にすっきり本格洗浄できます。

満足
ポイント

2

洗濯槽のクリーニングは
酸素系がおすすめ!

洗濯槽のクリーニングは「ニオイがしない」「発泡パワーが強力」な酸素系がおすすめです。洗濯槽裏側のべっとりカビ汚れもキレイにはがして、スツキリきれいに

使うほどにピカピカに♪

なんと!

**94%の方が
「また使いたい!!」**

※2014年1月自社調査結果による(143人)

こんな方は今すぐ洗濯槽クリーニング!

- ✓洗濯槽の洗浄を長いことやっていない。
- ✓洗濯物のニオイが気になってきた。
- ✓洗濯したのに黒いカスがついている。

1回分
(500g)

500円
(税込540円)

超スゴイ!!



食楽らば
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

【営業時間】

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