

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
31 豆乳プリン いちまれ! のうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷 10月 スタンプ(3)倍	9/1 北海道 わら納豆 10月 スタンプ(3)倍	2 伊豆魚恵 美味しい干物 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ	3 高知産魚焼 かつおたたき 信州 エビハヤ のらくら農場	4 野菜セットの日 出雲 さつまあげ がんもどき	5 28大アレルゲンフリー 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
7 岩手発 竹屋製菓黒豆菓子 いちまれ! のうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	8 森川の 無添加キムチ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	9 マルシェの マヨネーズ NEW 炊飯器で炊ける おこわシリーズ	10 紀和の里梅干 信州 エビハヤ のらくら農場	11 平牧三元豚 平牧金華豚 長野県産 無農薬小麦使用 『テンパーニユ』 10月 スタンプ(3)倍	12 無添加ウイナー ベーコン入荷	13 越後 もち飯入荷
14 どうまい漬け いちまれ! のうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	15 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	16 富士ゆうゆうどり 京都 しっとりもなか	17 深谷もやし 栃尾揚げ 信州 エビハヤ のらくら農場	18 野菜セットの日 久在屋の豆乳 スイーツ	19 極上 生パスタ	20 ご来店お待ちしております
21 永太郎納豆 いちまれ! のうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷 10月 スタンプ(3)倍	22 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	23 4 DELI お惣菜入荷 天日塩もみ	24 ヘルシーパン み乃か手作り どらやき入荷	25 平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会	26 新潟国産牛	27 休み お休みです ご来店お待ちしております
秋の感謝祭★全品10%引き★秋の感謝祭						
28 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	29 さわ邊 ウイナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	30 菊水堂 ポテトチップス	10/1 ゆずたま マドレーヌ 信州 エビハヤ のらくら農場 10月 スタンプ(3)倍	2 野菜セットの日 わたなべ牧場 手づくりプリン	3 まつえんどん わっぱ飯	4 ご来店お待ちしております
5 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	6 森川の 無添加キムチ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	7 伊豆魚恵 美味しい干物	8 出雲 さつまあげ 信州 エビハヤ のらくら農場	9 平牧三元豚 平牧金華豚	10 無添加ウイナー ベーコン入荷	11 大森貝塚 縄文マルシェ ご参加自由 店内イベントスペース 店頭にて 10月 スタンプ(3)倍

ファスティングや体調管理に新提案 ハイクラスな発想ハーブを発酵させたプレミアムサプリ

スイス生まれの 酵母発酵サプリメント ビオストラス

ビタミン・アミノ酸・鉄を含むミネラル・コエンザイムなど

61種類の栄養素

×

天然酵素で

カラダのバランスを最適に

9月 キャンペーン
実施中

ビオストラスの信念

本当にカラダによいものを

100%天然の製品のみを生産すること
着色料や保存料を使用しないこと
副作用がないこと
科学的データに立証されていること

NEW

Bio-Strath

SWISS made 100% Natural



250ml 7000円(税込7560円)

免疫や腸内環境が気になる方に！

ビオストラスは60種類のハーブを酵母菌で発酵させて作られた発酵食品。酵素はもちろん、各種ビタミン、アミノ酸、鉄を含むミネラル、コエンザイムなど61種類の豊富な栄養素を含んでいます。また、免疫細胞が集中する小腸にもアプローチしつつ、大腸やお腹の善玉菌に働きかけてくれるので腸活にも最適です。

Since
1961

半世紀以上の実績

1961年にチューリッヒで誕生してから半世紀以上が経ち、現在では50カ国以上の国と地域で愛用されています。



100%天然成分

着色料や保存料は使用せず、天然の素材のみで製造されており、年齢・性別問わずお子様からご年配の方まで安心してお飲み頂けます。

安心のスイスメイド

スイスの豊かな自然の中、厳しい品質基準に適合した工場でビオストラスは丁寧につくられています。



免疫に エイジングケアに
日々の疲労に ストレスに 腸活に
栄養バランスのケアに ファスティングに

Bio-Strath

SWISS made 100% Natural

ビオストラス

NEW

プチファスティングに
最適

自然由来の酵母、酵素の力で
カラダの栄養バランスを整える。

スイスアルプスの麓チューリッヒにあるビオストラス社において、
チューリッヒ大学の協力のもと60年以上に亘り作られているビオストラス。
ここで作られる特殊酵母はアルペンハーブから抽出したエキスを養分にして、
栄養豊富なハーブ酵母に成長、そして酵母の持つすべての栄養成分が
ビオストラスの原液となります。

100%天然の成分のみを用い、熱を加えない培養方法のため、貴重な
天然成分（酵素、ビタミン、アミノ酸、鉄を含むミネラル）をそのまま、
あますことなく含めた栄養価の高いビオストラスが出来上がります。
60種類のハーブの様々な成分が酵母に取り込まれ、カラダの健康維持、
さらには精神面の健康も支え、健康への関心が高いヨーロッパを中心に、
世界50数か国で愛用されています。

100粒 5000円(税込5400円)

○スイスオリンピック委員会公認栄養補助食品

○NASAスペースシャトル船内培養実験サプリメント

○フィンランドスポーツ協会推薦

○世界50数カ国で、半世紀以上の販売実績



ビオストラスに含まれる生命活動に必要な
60種類以上の有用成分

アミノ酸

アラニン	グルタミン酸	ロイシン	セリン
アルギニン	グルタミン	リジン	スレオニン
アスパラギン酸	グリシン	メチオニン	トリプトファン
アスパラギン	ヒスチジン	フェニルアラニン	チロシン
シスチン	イソロイシン	プロリン	バリン

ミネラル

カルシウム	鉄	黄リン	硫黄
クロム	マグネシウム	カリウム	スズ
コバルト	マンガン	セレン	バナジウム
銅	モリブデン	ケイ素	亜鉛
ゲルマニウム	ニッケル	ナトリウム	

ビタミン

チアミン(ビタミンB1)	葉酸
リボフラビン(ビタミンB2)	コバラミン(ビタミンB12)
ピリドキサミン(ビタミンB6)	アスコルビン酸(ビタミンC)
ナイアシン(ビタミンB3)	イノシトール
ビオチン(ビタミンH)	エルゴカルシフェロール
パントテン酸	(ビタミンD)

その他の成分

レシチン	デオキシリボ核酸(DNA)
レシチンホスファターゼ	リボ核酸(RNA)
マンナン	アデノシン三リン酸(ATP)
グルカン	L-カルニチン
グルタチオン	コエンザイムQ6・Q7・Q9・
コリン	Q10(補酵素)

どお
オススメ!

ご予約
中

免疫や腸内環境が気になる方に ☺

粒タイプ 100粒 5,000円
(税込5,400円)

箱

液体タイプ 250ml 7,000円
(税込7,560円)

瓶

ポイント10倍進呈中
9月キャンペーン
お得な時にどうぞ!

食楽5ぼ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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。



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。

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！



9月1日(火)限定入荷♪

各 **330円**
(税込356円)

食楽5ぽ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP - find your speciality



小粒

大粒

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/>

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

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モッツアレラと リコッタのバジルソース

しっかりバジル香る風味豊かなバジルソース
をベースに、イタリア産モッツアレラとリコッタ
をトッピング。バジル好きにはたまりません!!

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ボロネーゼピッツア

ピザレボオリジナル濃厚ボロネーゼソースに
イタリア産モッツアレラをトッピング♪
ボロネーゼソース×モッツアレラというシンプ
ルなトッピングながらも味わい深い1枚。

920円(税込993円)



お名前

TEL:

9月2日(水)

各14枚限定入荷

食楽らぼ

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

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
高級品なのです。



 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。



9月2日(水)入荷

今回のおすすめはコレ!!

- 根ほっけ開き: 礼文島で獲れた根ほっけは脂ののりがとっても良いです。約450gで大型サイズです。
- 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

魚恵お試しセット

いわし4尾・トロあじ・かます開き
根ほっけ開き・さばみりん

大特価! 272円お得です

3,180円(税込3434円)



セット

いわし丸干4尾	600円(税込648円)	枚	根ほっけ開き	1400円(税込1512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】

M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

高知は土佐の国から 完全ワラ焼きの龍馬タタキが やってきたぜよ!!



タタキ職人がワラのみで一本一本焼き上げちゃうきに、
ワラの風味・香りがほのかがあると断然ちがうがよ!!
じゅんじゅん美味い。まあいっぺん食べてみてや!!

脂のほけ群がぜよ!



龍馬タタキのこだわり

産地視察でわら焼き体験する店長♪
(ちょっとへっぴり腰)



●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

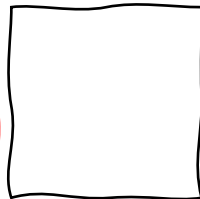


数量限定なので
お早めどうぞ

1本釣り かつおたたき

9月3日(木)

20本限定入荷
1,980円
(税込2,138円)



食楽Sぼ
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



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

9月4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/>

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



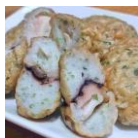
60g×2本

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、天日塩使用したつ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 ふんわりたまねぎ天

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



3枚

(110g) **450円**(税込486円)

個

食楽55号

おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

9月4日(金)入荷

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

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、アナフィラキシーショ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のに、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ことがわかりました。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。



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



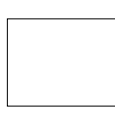
②ミックスジュース

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♥



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つまみ混ぜ込みました



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



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



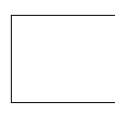
⑥玄米茶

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



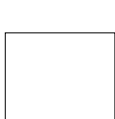
⑦ミルキッチョ

濃厚ながらもコクがあってまろやか★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」



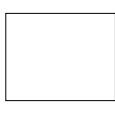
⑧いちご

フレッシュな生の苺をそのまま使用しているので苺の本来の自然な甘みや酸味が楽しめます



⑨4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



9月5日(土)限定入荷♪

⑩洋梨

甘くて芳醇な香りと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



⑪ヘーゼルナッツ

濃厚ながらも上品な味わい、ヘーゼルナッツのこの香ばしい風味はやみつきに...



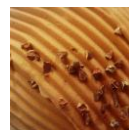
⑫ラムレーズン

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



⑬チョコレート

カカオの香ばしい香りが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



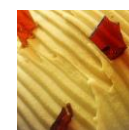
⑭マンゴー

トロピカルな香りと濃厚な甘み、トロリとし口当たりと、うっとりするような滑らかな口どけ



⑮キャラメル

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



各120ml **540円(税込583円)**

お名前

TEL:

食楽55号
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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・セラチア・アーモンド

?



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。」

ほんとうに
使ってないの。



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/>





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。

9月は **9/4(金)・9/18(金)** です

月に1～2回ご自宅へ配達。詳細はスタッフまで…

基本定期便ですがお試しもご利用いただけます

お名前	ご住所	9/4	
お電話		9/18	

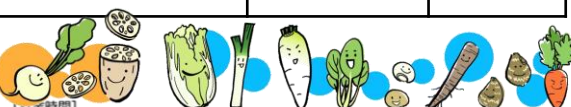
食楽らぽ

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



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

和の心と、大地の恵み



岩手のおいしさを全国へ



竹屋製菓



黒豆ケーキ



しっとり生地に大粒黒豆がゴロゴロ
贅沢な味わい

ブルーベリーケーキ



甘酸っぱい岩手県産ブルーベリーの
爽やかな風味広がる

黒豆どらやき



ふんわり生地につつまれた
上品な甘さの黒豆餡

9月7日入荷

季節の黒豆スイーツ

黒豆ゼリー



つるんと喉ごし
黒豆の香ばしさと優しい甘さ

お手軽黒豆おやつ

黒豆甘納豆



豆本来の味を活かした
噛むほどに広がる黒豆の味わい

黒豆ケーキ	1個	270円(税込291円)	個
ブルーベリーケーキ	1個	270円(税込291円)	個
黒豆どらやき	1個	240円(税込259円)	個
黒豆ゼリー	1個	240円(税込259円)	個
黒豆甘納豆	150g	540円(税込583円)	個

お名前

☎

食楽5ぽ
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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

9月8日入荷

728円 (税込786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】

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

サイト <https://rendorf.com/>

炊飯器で簡単!おうちが名店に

今日の気分はどっちのおこわ?



炊飯器で炊ける!!
手軽に美味しい!

中華おこわ・山菜おこわ



中華おこわのこだわり

- ◆ブランド豚『茶美豚』使用: 鹿児島ブランド豚『茶美豚』を贅沢に使用しています
- ◆ジューシーで上品な味: お肉の臭みがなくジューシーであっさりした上品な味わい
- ◆旨みの染み込んだお米: 炊き上げることで茶美豚の濃厚な旨味がお米1粒1粒にしみわたります



山菜おこわのこだわり

- ◆豊富な山の幸: 香り豊かな椎茸、ひらたけ、きくらげ、えのき茸、筍の5種類の具材を贅沢に使用
- ◆優しい和風仕立て: 山菜の風味を引き立てる、出汁の効いた優しくほっとする味わい
- ◆豊かな食感: キノコ類のコリコリとした食感や筍のシャキシャキ感が、もちもちのお米と絶妙にマッチ



中華おこわ 430g
(約お茶碗4杯分)

山菜おこわ 370g
(約お茶碗4杯分)

各 **880円**
(税込950円)

中華おこわ	袋
山菜おこわ	袋

9月9日(水)入荷

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

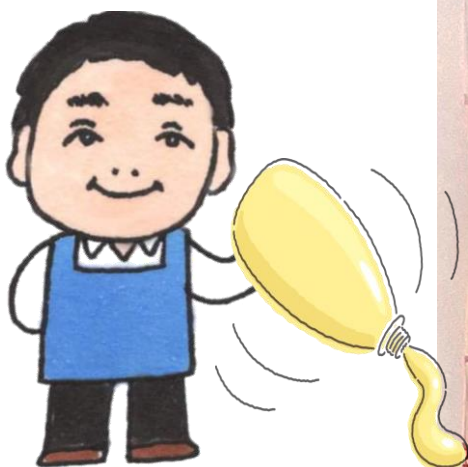
〔営業時間〕
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

マヨネーズ大好きな方!!おすすめてす

マルシェこだわり

マヨネーズ

卵黄のコクが味わえるこだわりマヨネーズ。
たっぷり使いたい方におすすめの大容量500g



ご要望にお応えして
再入荷

マヨネーズに多く使われる
アミノ酸を使わないタイプ

9月9日(水)限定入荷♪

新価格

500 g

780円 (税込842円)

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料
(一部に卵、大豆、りんごを含む)

食楽らぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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





何十回も梅干を作ってみて やっと納得するものが出来ました 畑さんの手作り梅干



梅酢もたっぷり入っている
のでお料理に使って
ください☆

「農薬だらけの梅干がどうして体にいいものか？」

先祖の山を受け継いで40年以上、畑さんは自分の直感と深淵だけを頼りに自然農法での梅の栽培を続けて決まりました。自分が本当に良いと思う梅干を作るために数多くの梅の産地を訪れ、同じく自然農法で梅を栽培している方に学びました。時間をかけて何品種もの梅の木を育て、何十回も梅干を作ってみてやっと納得するものが出来ました。



●在来種の自然栽培「完熟梅」使用

「在来種」の梅を無農薬で育てた『完熟梅』を使用しています。それも完全に熟し切り、木から落ちた梅。日本全国探しても『落ち梅』を使う農家はほとんどありません。紀和の里梅は塩辛さの中に果実のフルーティさが感じられ、後味の良さが格別です。それは農薬を使わない「完熟梅」を使用しているからです

●原料は、梅と紫蘇と塩だけ

天日塩の『赤穂の天塩』と無農薬の紫蘇を使用。塩のミネラルが「梅干」の味に深みを与えてくれるのです。



●「天日干し」は約1カ月、夜露にあてながらゆっくりと

通常は3〜4日ほどすれば天日干しは終了ですが、紀和の里では1カ月近く時間をかけゆっくりと干し上げています。昼夜の寒暖差で葉っぱに朝露がつくように繰り返し干すことで味に深みが増してきます

●「紫蘇」は全て無農薬栽培

真夏は草むしり、収穫は1枚1枚葉を丁寧に摘み取りるのはかなりの重労働。紫蘇の栽培は梅を育てる以上に大変です。この作業で収穫した「紫蘇」を通常の2〜5倍の量を使用しています。そうすることにより美しい美味しい梅が出来上がります。



9月10日(木) 限定入荷♪

塩分控えめ! 12.5%

ちょっとつぶれちゃっていますが味は本物です

紀和の梅つぶれ

375g

1,380円

(税込1,490円)

個

紀和の里梅

500g

1,980円

(税込2,138円)

個



食家5選

おーるうえいず

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

ちょっとすご過ぎる!!

こんなこだわりのパン他になし



テンパーニュ

BOULANGERIE



9月11日(金)入荷

信州近隣の農家さんが農薬・化学肥料を使わずに育てた麦だけを使い、フランスの伝統的な製法でしっかり発酵させたホンモノの昔ながらのハード系パンをお届けします。

全粒粉として丸ごと食してもらいたい

全粒粉は胚芽やふすまと一緒に製粉するため、ミネラル・ビタミン・食物繊維を多く含みます。農家さんが丹精込めて育ててくださった麦を、余すことなく食し、その滋味深さを味わっていただけます。

象徴としてのカンパーニュ

テンパーニュの代表的なパンが、田舎パンという意味のカンパーニュです。全粒粉小麦、ライ麦でつくる滋味深い大きな食事パン。小麦の農家さんによって品種や育て方も異なるので、その時使う麦によってパンの味わいや食感などが違います。また、季節によって発酵も変化します。それぞれの農家さんの麦の個性や季節を掛け合わせた、一期一会のカンパーニュを楽しんでいただけます。

◆カンパーニュ

テンパーニュの代表作。フランスの伝統的な製法で作ったフランスの田舎パン。お料理の良さを引き立てます。

原材料:国産小麦粉、国無ライ麦、国産全粒粉、国産天日塩



ホール **1,950円**
(税込2106円)

個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円)

個

◆ブリオッシュ

農薬・化学肥料不使用の全粒粉100%のパンです。ほのかな甘みが特徴の発酵バターを使用したちょっとリッチなパンです。

原材料:全粒粉小麦・豆乳・発酵バター・甜菜糖・国産天日塩



ホール **1,950円**
(税込2106円)

個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円)

個

◆グランデポートル

店長の
おすすめ!

農薬・化学肥料不使用の信州産古代小麦全粒粉100%のパンです。現代品種の小麦よりもミネラル・ビタミン等の栄養価が高い。
原材料:古代小麦・全粒粉小麦・国産天日塩



ホール **1,800円**
(税込1944円)

個

ハーフ **980円**
(税込1058円)

個



国産古代小麦を使っているなんてすごすぎる!!
唯一無二のパンです

◆ライ麦

農薬・化学肥料不使用の信州産ライ麦を100%使用したパンです。酸味をしっかりと感じる『通のパン』

原材料:国産ライ麦、国産小麦、国産天日塩を使用。



ホール **1,950円**
(税込2106円)

個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円)

個

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



プロの料理人がうなる美味しさ！

平田牧場三元豚

40年前、たった2頭の豚から始まった平田牧場の豚づくりが今は年間20万頭を出荷しています。平田牧場では健康なお肉を作ることが『おいしさ』につながると考えています。だから身体が自然に喜ぶ本当の美味しい豚肉をお届けすること！それが平田牧場の理念です。



9月11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『食楽らぼおーるうえいず』で扱う平牧三元豚実は違いがあります。おーるうえいずの平牧三元豚は市販のものとは豚の掛け合わせの豚が違います。掛け合わせの内1種が「黒豚」なんです♪だから美味しいのです♪

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるうえいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



商品の最新情報はもちろん、店内で開催されるイベント情報や毎月の「お買い物カレンダー」友だち募集中。お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック



NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚



平田牧場 金華豚

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

もともと金華豚とは、中国浙江省金華地区原産で世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。頭とお尻の部分が黒い純粋種は、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♀

<平田牧場金華豚交配図>



甘さ香りどれをとってもピカー
柔らかく美味しい豚肉ならこれ!
希少な金華豚です♥

9月11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/>

食品添加物をとりたいくないあなたへ!

燻製倶楽部『花桜ソーセージ』

代表、森雅昭は薬剤師です。開業する前は、調剤薬局で勤務していました。

いつも白い粉クスリを処方箋を見ながら調剤していました。

食品業界でも、実は白い粉クスリをよく使うのです。それは発色剤であったり、化学調味料であったり、ビタミンCと称する酸化防止剤であったり。

私は、食品に添加することには非常に抵抗があるのです。

自分が食べたくないものを売るつもりはありません。



倉敷花桜ソーセージのこだわり

- 独自のLOW and Slow製法により旨みがましています。
- 岡山県産のさくらの原木でスモークしていますので香り豊かです。
- 7大アレルゲン物質不使用
卵× 乳× 小麦× そば× 落花生× えび× かに×
- 化学調味料不使用→かつお・昆布・さば・椎茸からとった天然だしを使用



ほそびきソーセージ

カロリー16%オフ 脂質21%オフ(五訂食品分析表比較)

岡山県産・九州産・中四国産の豚肉を使用。

塩は瀬戸内海産のほんじおのみを使っています。

本格的にスモークしているので香り豊です

90g **350円**(税込378円)



ベーコン



食塩相当量45%カット(日本食品標準成分表と比較)

ヒマラヤ岩塩を使い1週間以上熟成塩漬けし、桜の原木

で12時間以上燻製しました。ブロックタイプです。

80g **470円**(税込507円)



ハム

塩分43%カット(日本食品標準成分表
2015年ショルダーハムと比較)

ヒマラヤ減塩と北海道産・九州産のだし
を使用。低温でゆっくり焼いてから桜の原
木で燻製しました。



80g **470円**(税込507円)



あらびきソーセージ

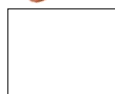


糖質ゼロ・砂糖不使用!

豚肉のみを使い塩は瀬戸内海産のほん
じおを使っています。

パリッとした食感がたまりません。

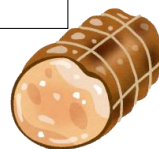
90g **380円**(税込410円)



焼豚(味噌仕立て)

グルテンフリー食品!

醤油を使用せず豆味噌(大豆・食塩)と
天然だし(いわし・かつお・そうだかつお・
さば・椎茸・昆布)で味付けしました。



80g **470円**(税込507円)

がんこな森社長が作る無添加無塩せき
ウインナーはこだわりたっぷり!!この価格で
ちゃんと桜のチップで燻製しています。この
価格の商品で燻製している商品は本当
に珍しい♥でも沢山の方に食べていた
きたいのでとてもお手頃です(^~^)



9月12日(土)限定入荷♪

森社長

お名前

様 ご連絡先

食楽5ぼ

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



おかあさんの優しい味

かまくら工房

もち飯



9月13日(日)入荷



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☆各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

こごみ・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

⑫～⑬まで

各**750円**(税込810円)



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

☎

おーるうぇいず



【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-



『ど旨い漬け』とは

三重の尾鷲の老舗まぐろ問屋「尾鷲金盛丸」が地元尾鷲っ子のために開発した新商品。
忙しくても手軽に食べられる本格漬け丼『どうまい漬け』
魚にうるさい尾鷲っ子も思わず『どうまい!!』と声を出してしまう自信作です。



どうまい!

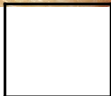


①鯛のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鯛を使用。昆布出汁に醤油とほんのりわさびを効かせた上品な味付け。



60g **698円**(税込753円)

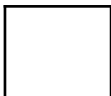


②サーモンのど旨い漬け

脂ののりが良いソルウェー産の生アトランティックサーモンを使用。燻製した醤油にアクセントでオリーブオイルとブラックペッパーで漬け込みました。



60g **750円**(税込810円)



③鰯のど旨い漬け

三重県尾鷲市の養殖鰯を使用。脂ののった鰯ぶりを練りごまとゴマ油で風味づけた醤油に漬け込みました。



60g **698円**(税込753円)

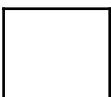


④まぐろのど旨い漬け

三重県・和歌山県で水揚げされた天然まぐろを使用し。マグロにこだわり80年の「尾鷲金盛丸」独自の特製のタレに漬けたマグロの漬け



70g **698円**(税込753円)



『ど旨い漬け』の美味しさの秘密

水揚げ当日急速凍結なしで加工。
だから、生本来の食感と旨みが生きています。
秘伝のタレに漬け込んだとろける美味しさ。

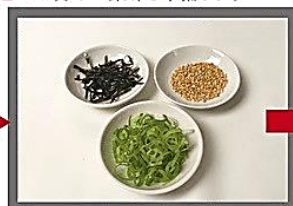


アツアツご飯に
のせるだけ～

① 凍ったままの本品を5分間流水解凍
常温の水道水でOK



② 解凍する間にご飯を盛り
お好みで薬味を準備します



④ お好みで薬味を添えて完成



③ 本品を開封しご飯の上へ
漬けタレも残さず回しかけます



写真は盛り付けイメージです

9月14日(月)入荷

お名前

TEL:

食楽Sほ

おーるうえいず

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

京都 茶師吟撰 しっとりもなか

北海道十勝あずきを使用

1個280円(税込302円)

甘さ控えめ

宇治抹茶

粒あずき

北海道十勝産の
希少ブランド小豆
『きたまろん』使用

こしあん

もちもち
しっとり
食感!

宇治抹茶

京都和束町の
有機宇治抹茶使用

手土産に
最適!

厳選した有機抹茶と
希少な小豆を使用

茶練吟撰の逸品

商品名

数量

税込価格

小計

しっとりもなか 宇治抹茶

302円

(税込)

しっとりもなか 粒あずき

302円

(税込)

しっとりもなか こしあん

302円

(税込)

お名前

電話番号

前回大好評だった「しっとりもなか」ですが、メーカーでの生産終了が決まりました。誠に残念ながら、今回が最後の入荷となります。もう手に入らなくなる前に、ぜひお買い求めください!

9月16日(水)入荷

おーるうぇいず

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/>

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。

9月16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-



京都の地豆腐屋さんが手掛ける カラダに優しいスイーツだよ～!!



AMAJMON
KYUZAYA

京都の豆腐屋『久在屋』が手がける
お菓子のブランドです。

日本各地で大切に守られきた個性豊かな在来種大豆の『地大豆』をはじめ、契約農家で栽培された旨み・甘み・香りの強い国産丸大豆から生まれる豆乳・おから・豆腐を原料に、天然素材のチカラを最大限に活かしたこれまでにないお菓子です♪大豆や豆腐づくりを知り尽くした『久在屋』ならではのやさしい味わいをお楽しみください。



理想の米粉

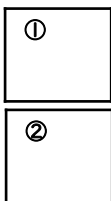
豆乳ロールケーキ

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳と純生クリームを合わせて作ったオリジナル豆乳クリームを、米粉のふんわり生地で包みました。



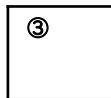
- ①ロールケーキプレーン
- ②ロールケーキ塩キャラメル

各1個 **430円** (税込464円)



③地大豆の 豆乳プリン

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳・甜菜オリゴ糖・卵黄のみで作ったプリン。大豆そのものの味わいが堪能できます。

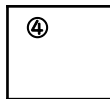


1個 **365円** (税込394円)



④地大豆の 豆乳生クリームプリン

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳・甜菜オリゴ糖・卵黄のみで作ったプリンに純生クリームトッピング。



1個 **388円** (税込419円)



⑤地大豆の豆乳生クリームの 珈琲ゼリー

甘さ控えめの自家製豆乳クリームにほろ苦いコーヒーゼリーを合わせました。



1個 **430円** (税込464円)

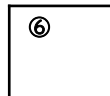
番外編



⑥地豆腐

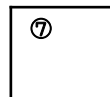
大豆の底力=柔らか目
日本各地の契約農家の地大豆(在来大豆)100%使用。
季節によって大豆の種類が変わります。季節ごとの味の
違いが楽しめます♡
塩とオリーブオイルでお召し上がりいただくのが
おすすめです。

240g **580円** (税込626円)



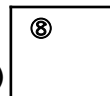
⑦京仕込み ごま豆腐

厳選した良質の練り胡麻、葛、酒、味醂、
鰹昆布だし、醤油を使用。丹精込めて濃
厚でしっとりと香り高い胡麻豆腐(ごま
とうふ)に仕上げました。そのまま、わさ
び醤油でお召し上がりください。少し温
めると風味が増します



⑧かやくひろうす

山芋、人参、ごぼう、きくらげ、胡麻を厳
選した国産大豆を100%使用した生地
に練り込み、香りの良い圧搾菜種油と
菜種白絞油をブレンドした油で中はし
っとり仕上げたひろうす(がんもどき)です。



4個入 **500円** (税込540円)

サンプル到着して箱を開けたら笑顔に(^^♪
とっても美味しそうなスイーツ♡米粉で作ったケーキ
に豆乳を使ったプリンやゼリー。味のとっても濃い地
豆腐。どれをとっても美味しかった★
でも賞味期限が短いでも本来こうじゃなくちゃお
かしいですね。皆様この商品は入荷したらすぐに
とりいらして下さいね。



9月18日(金)入荷

お名前

TEL:

食楽515
おーるういず
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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

9月19日(土)限定入荷

4種

のチーズが
たっぷり



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)

880円(税込950円)

渡り蟹
使用料

UP!!



②渡り蟹の贅沢トマトクリーム

渡り蟹の旨味とトマトの程よい酸味、生クリームのコクの絶妙なバランスがたまらない!!九州産の生クリームで仕上げた超がつくほどの逸品パスタ。

980円(税込1058円)

シンプル
だからこそ 美味しい

④アサリを食べる
ボンゴレビアンコ

アサリの旨味と出汁の優しい味わいを楽しめるシンプルなパスタ。トッピングしたオリーブの酸味や唐辛子の辛みがパスタの美味しさを引き立てくれます。

880円(税込950円)

お名前

TEL:

食楽らぼ

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

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

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

②秋野菜ハンバーグ 120g

ごぼう・しめじ・白菜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。

470円(税込507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

③シェフ直伝チーズソースハンバーグ 150g

国産牛・国産豚肉を使用手作り風ハンバーグの上にたっぷりチーズをのせて焼き上げました。

530円(税込572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

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

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

⑤懐石つくね生姜 5本

国産若鶏と玉葱を豊富に使用。生姜の味がが口口に広がります。

440円(税込475円)

個

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/>

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。



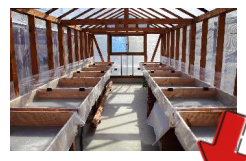
トコトンこだわる！ いごっそう浜田哲夫



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。

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



天日塩 いごてつ 160g

780円(税込842円)



いごてつ塩せんべい も入荷します!!

いごてつの塩を使った1枚1枚職人さんが手焼きした本格せんべい

550円

90g (税込594円)

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

9月23日(水)限定

「神奈川なでしこブランド」にも選ばれた手づくりお惣菜店
“ヨンデリ”がプロデュースするスイーツを
「おーるうえいずミニDELI CAFE」としてご提供!



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ました

①米粉シフォンケーキプレーン	480円(税込518円)	個
②米粉シフォンケーキバナナ	480円(税込518円)	個
③米粉シフォンケーキ紅茶	480円(税込58円)	個
④米粉シフォンケーキマール	480円(税込518円)	個
⑤濃厚!!かぼちゃプリン	480円(税込518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(^^♪



心と体に、 とびきりの優しさを。

自然食品店プロデュース「4DELI」

化学調味料不使用・手作りのこだわりデリカテッセン

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



化学調味料不使用 調味料にこだわり
すべて手作りのお惣菜です。



4DELI MENU



鶏のマスタードクリームソース	630円 (税込680円)	個
車麩の煮物	520円 (税込561円)	個
やみつきトマトマリネ	520円 (税込561円)	個
ズッキーニと長芋のハーブソテー	520円 (税込561円)	個
4品セット	1500円 (税込1620円)	セット



鶏のマスタード
クリームソース



車麩の煮物



やみつき
トマトマリネ



ズッキーニと
長芋のハーブソテー

9月23日(水)12時頃入荷します

限定数につき、ご予約を承ります。

食楽らぼ

おーるうあいず

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 ▶ P.6:00(月~土) △11:00 ▶ P.6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>



心に灯がともるような、優しい甘さ。
一枚一枚手焼きで届けるどらやき専門工房

どら焼き み乃か



「身」は心と体を分かťことのできないものとして、一人一人の総体を表す意味を持ちます。この聡明な概念をたった一字で表わし、受け継いできた古来日本人を誇らしく思うのです。「身のための菓子になれば」との想いから、平成27年1月「み乃か」が誕生しました。

以来、豆は粒、こし、白餡はもとより、野菜や果物の餡も市販品やパウダーではなく、農家さんが手塩にかけた素材から手作りしています。

素材の自然な個性を大切にすることは、人と人との温かいつながりに似ているようで。あなた様のお寛ぎのお供になりますように…



み乃かこだわり

安心・安全と日本の農業を応援するため、厳選し国産原材料にこだわっています。

小豆、大納言小豆、大手亡豆：北海道

小麦粉：北海道 蜂蜜：福岡県

甜菜糖：北海道キビ糖：鹿児島&沖縄

卵：神奈川県（PHP&非遺伝子組換飼料）

自家栽培素材



自家製餡



手焼きの皮



ふっくら枚1枚心を込めて 1枚1枚心を込めて

①十勝大納言粒あんどら

十勝産の大納言の風味をじっくり引き出した味わい深い粒あん



⑧紅茶餡どら

十勝産大手亡豆の白餡にアールグレイ紅茶葉を合わせ、フランス産無添加プルーン、トルコ産無添加アプリコットをトッピング



②猿島緑茶あんどら

江戸時代から続くお茶『猿島茶』の濃厚な味と香りを楽しめるどら焼き



⑨酒粕入りこしあん

こしあんに古河の地酒『御慶事』の酒粕と生姜を加えた風味豊かなどら焼き



③高カカオショコラあん

エクアドル産のチョコと餡の風味が絶妙！と大好評。高カカオと全粒餡のチョコ



⑩焼き芋あんどら

低温オーブンで3時間焼いたさつまいもを裏ごして練り上げたさつまいも好きにはたまらないどら焼き



④きみ餡レモン

レモンの酸味は加えず、香りだけをあわせた黄身餡はどこか懐かしい優しい甘さです



⑪猿島緑茶生地大納言

猿島茶の香り豊かな生地に甘さ控えめ大納言がよくあいます



⑤珈琲餡どら焼き

丁寧に仕込んだ十勝産大手亡豆の白餡にコーヒー（ブラジルNo.2）を合わせ、トルコ産無添加ドライ白いちじくをトッピング。



⑫鬼クルミ餡どら

和クルミにほのかにラム酒の香る大納言餡をトッピング。超おすすめ



⑥おさつシナモンりんご餡

大人気の焼き芋餡に、きび糖蜜でさっと煮た紅玉りんごをトッピング。相性の良いシナモンでさらに心地よく。



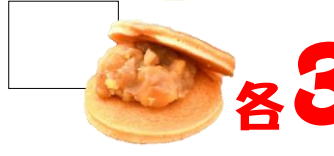
⑬うめ餡どら焼き

自家菜園の梅の甘露煮を白餡ベースの梅餡で包んだ新作。甘露煮が丸ごと入ったみ乃かの自信作!!



⑦和栗餡のどら

無農薬の栗をほっくり蒸してきび糖の蜜に漬け、ごろごろの粒感を残しながら贅沢な栗あん仕上げました。



9月24日(木)入荷

各 **308円** (税込332円)

秋の大感謝祭特別企画!! 9月25日(金)限定

究極の競演：とろける金華豚と、 ジューシー三元豚

牧平
場田

山形・平田牧場のこだわり。味、育て方、品質に強くこだわったブランド豚

金華豚
コロッケ

金華豚コロッケ：とろける甘み
三元豚メンチカツ：溢れる肉汁



三元豚
メンチカツ

店頭にて揚げたてを販売いたします

特製金華豚コロッケ	180円(税込194円)	揚げたて 個	冷凍 個	希望時間
特製三元豚メンチカツ	210円(税込226円)	揚げたて 個	冷凍 個	
特製三元豚ロースカツ	700円(税込756円)	揚げたて 個	冷凍 個	

食楽らぼ

お名前

TEL:

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】

△10:00 ▶ P6:00(月~土) △11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

プロの目利きが選び抜いた極上の贅沢

肉のよしや

【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「本当に上質なものの」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。

9月26日(土)入荷

商品			
サーロインステーキ(1枚)	200g	4280円 (税込4622円)	パック
カルビ焼肉用	260g	2500円 (税込2700円)	パック
すき焼用(もも・肩・バラ)	260g	2500円 (税込2700円)	パック
切り落とし	250g	2300円 (税込2484円)	パック
ひき肉	250g	2300円 (税込2484円)	パック



お名前

TEL:

食楽5は
おーるういず
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/>

