

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
27 高知産直 薫焼き かつおたたき	38 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 ぐるめくにひる	30 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	31 NEW ひがしやま 10日 スタンプ(3)倍	11/ 四季のカップ ソフトクリーム 10日 スタンプ(3)倍	2 マルシェの マヨネーズ
3 北海道 わら納豆	4 出雲 さつまあげ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	5 伊豆魚恵 美味しい干物 豆乳プリン	6 梅パン ヘルシーパン 四万十地栗 モンブラン	7 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	8 無添加ウインナー ベーコン入荷	9 ご来店お待ちしております
10 越後 もち飯入荷	11 甘酢白たくあん 10日 スタンプ(3)倍	12 富士ゆうゆうどり	13 NEW 活あさり入荷 最上まいたけ	14 NEW 紀州南高梅 つる 梅	15 簡単味噌作り会 10:30~12:00 ※要予約	16 ご来店お待ちしております
17 ヘナ体験会 ※要予約 永太郎納豆	18 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	19 無添加おでん種	20 深谷もやし 栃尾油揚げ	21 野菜セットの日 東明 漬物各種入荷 10日 スタンプ(3)倍	22 おせち試食会 10:30~17:00 ※要予約	23 ご来店お待ちしております
24 バイオコンプレ オーガニックパン	25 ぐるめくにひる 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	26 わたなべ牧場 手づくりプリン	27 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	28 菊水堂 ポテトチップス	29 そのまんま おこめパン	30 Xmasケーキ ご予約締切日
12/ 1 北海道 わら納豆 10日 スタンプ(3)倍	2 出雲 さつまあげ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	3 伊豆魚恵 美味しい干物	4 キャラボン	5 野菜セットの日 おせち ご予約締切日	6 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ	7 ご来店お待ちしております

2025 食楽5ぽ
おーるうえいず

秋の収穫祭

11/4(火)順次
Start
NEW
千葉の有機野菜をまるかじり!!

首都圏なのに、野菜生産量日本第3位。
人と自然が交わるトコロ「農業」が、足元にあるのが千葉県です。
化学合成農薬・化学肥料不使用はもちろんのこと、「つくる」から「食
べる」まで、自然や人の健康に負荷をかけない方法「オーガニック」
で育むローカルフード。地元ちばから、まるかじりのおいしさ召し上が
れ!

①有機ミニトマト入りパスタソース

イタリア産有機トマトに、さわやかな酸味が特
徴の市原市産の有機ミニトマトを加えて仕上げ
ました。国産有機たまねぎの濃厚なコクと、ミニ
トマトの酸味、そしてバジルの香りのハーモニー。

145g **500円**(税込540円)

②千葉県産有機なす入りカレー

千葉県産有機なすと鶏ひき肉のやさしい
辛さのキーマカレー。なすのとろりとした
食感が特長です。

180g **528円**(税込570円)

③千葉県産有機ハス入りカレー

千葉県産の有機れんこんと鶏ひき肉のや
さしい辛さのキーマカレー。れんこんの
食感が特長です。

180g **528円**(税込570円)

④千葉県産有機人参有ドレッシング

にんじんのやさしい甘みを、りんご酢のまろやかな酸
味が引き立て、独特のクセを感じさせない、さらに軽
やかなドレッシングです。

200ml **723円**(税込780円)

葡萄じゅーす 各500ml (25コンコード・26ナイヤガラ)

信州の『五一わいん』のブランドで有名な林農
園より、その名の通り、しぼったままを瓶詰めした
天然果汁100%の葡萄ジュースです。

1200円(税込1296円) **NEW**

種まきから始めるジェラート作り パラダイスジェラート

鹿島市で自分たちの手で自然栽培で育
てた大豆を使用して搾りたての豆乳と自
然栽培の甘酒を使用して作ったジェラート。
乳製品・卵・乳化剤不使用。 **NEW**

- ⑦濃厚豆乳:シンプルズベスト!原材料は豆乳・甜菜糖・甘酒のみ
- ⑧自然栽培紅はるか:ほほ紅はるか!!優しい甘さと濃厚ジェラート
- ⑨バナナ:有機バナナの甘い香りが濃厚なジェラート
- ⑩きな粉:鹿島産大豆を煎って石臼で粗挽き、香ばしいきな粉

各110ml **540円**(税込583円)

河村通夫大自然ラーメン

(31胡麻醤油 32塩 33味噌)



- 国産の小麦粉を原料に100%用いた無かんすい麺。
- 麺の揚げ油は、100%植物油を使用。
- スープは化学調味料を一切使用せず、
素材にこだわりました。

各**125円**(税込135円)

長崎・五島伝統の五島手延べうどん

生産者が少なく幻と言われる「五島うどん」コ
シが強く喉越しの良い細麺を、風味豊かなあご
だしスープでいただけます。

五島ミニうどん

麺60×2食・揚げ玉6g
あごだしスープ120g×2食
乾燥あおさ×各1個

798円
(税込861円)

王国のナンプラー

熟練の職人さんが手をかけて仕込む、
上品な旨みのナンプラー。
新鮮なカクタイワシを頭から尾び
れまで丸ごと塩で漬け込み、二年か
けてじっくり、ゆっくりと熟成発酵。丸
みのある香りと深い旨みに仕上がっ
ています。

200ml **680円**(税込734円)

鴨ねぎまるっと餃子

鴨肉に相性抜群のネギをたっぷり加えた餡
を国産小麦の皮で包みました。クセのない
旨味が特徴の青森県産八甲鴨にネギの甘
み・香りが加わり、皮に包むことでジュ
シーな旨味と食感も楽しめます。

6個入

620円(税込669円)

秋川牧園鶏だし塩鍋セット

秋川牧園鶏だし醤油鍋セット

秋川牧園若鶏のもも肉切り身、生タイプの鶏つみれ、
濃縮タイプの鍋スープが入った鍋セットです。
塩味スープはぜんぶ飲み干してしまいたくなるような
美味しさ。メは塩鍋はたまごを落とすとうどん、醤油は
卵を落として雑炊がおすすめです。

各 つくね200g・鶏肉150g
鶏だしスープ150g

各 **1,500円**(税込1620円)

平田牧場水餃子

国産野菜をたっぷり使い、平田牧場コラーゲン
を配合した、ぷるんとした食感と、旨みがじゅ
わーっとあふれる「水ぎょうざ」です。
季節限定の人気商品♡

12個入 **540円**
(税込583円)

②5むき甘栗

お徳用500gパック
再入荷

有機栽培された無添加、無
着色の天津甘栗を使用しま
した。どこが違うのかはわか
らないけど他の甘栗と美味
しいと評判です♡By店長

108g×2袋

500円(税込540円)

五島手延べうどん



麺180g・揚げ玉6g
あごだしスープ110g
乾燥ねぎ

お鍋で
3分

550円
(税込594円)

五島手延べうどん七椿

国産小麦粉・五島産の塩と椿油を使った五島手延
べうどん『七椿』五島のうどんは細いながらもコシの
ある滑らかな食感が美味。
鍋のメにおすすめ♪

60g×6食入

780円(税込842円)

レンジで3分簡単調理!!

本格的な麺を、驚くほど簡単に! **NEW**

どんぶりにそばとお湯を入れ、電子レンジで3分
温めるだけ。簡単・便利

お鍋を使わない出雲そば

本格出雲そばが手軽に楽しめます。
飛魚だしの豊かな香り。

お鍋を使わない釜揚げうどん

手軽さと本格的な美味しさを兼ね
備えた釜揚げうどん。国産小麦粉を
使用して、無添加で仕上げた優し
い味。

各1食 **180円**(税込194円)

秋川牧園鶏の生姜焼

スライスした肉を生姜が
効いた甘い自家製だれ
に漬け込みました。

200g **520円**(税込561円)

秋川牧園ふんわりたまごの チキンナゲットのり塩

若鶏に、秋川牧園たまごの炒り
卵を合わせた、ふんわり
ジューシーなチキンナゲットで
す。

195g **630円**(税込680円)

秋川牧園黒豚メンチカツ

秋川牧園の黒豚のミンチに
たっぷりの国産玉ねぎと卵、
牛乳を加えて、衣とパン粉で
包み込んで揚げました

120g **520円**(税込561円)

食楽5ぽ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP find your specialty



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



①新発田麴 4個入

ころんとしたお椀型が目を引く『新発田麴』。水戻し不要。つるとなめらか、みそ汁、鍋物、すき焼き、卵とじ、酢の物などに使えます。

265円(税込286円)



阿波ういろう (②小豆③金時芋④栗)

吉野川の伏流水を仕込み水に使っています。味の決め手の小豆は北海道産を使用し毎日朝4時間かけて炊き上げています。創業以来80年変わらぬ味をお楽しみください。



各315円(税込340円)

古来の伝統製法で約2年漬け込み熟成

吟仕込み奈良漬け

酒粕・味醂粕を惜しみなく使い秘伝の「レンド」技の粕床に2年の年月をかけて漬け込んだ伝統の漬物

⑤瓜奈良漬80g:愛知の伝統野菜かりもり瓜使用
⑥胡瓜奈良漬70g:厳選した国産胡瓜の最高級漬物

各400円(税込432円)

⑦低温熟成インカのめざめ

北海道十勝産の「インカのめざめ」を収穫してから半年以上低温熟成させてからカットし、蒸して急速冷凍しました。糖度は収穫時のなんと3倍!!ホクホクの食感、さつまいものような甘み、電子レンジで加熱してそのままはもちろん、料理の付け合わせやフライドポテト、お弁当などにどうぞ。

620円(税込669円)

和牛と黒豚の旨味がギュッと
宮崎県黒毛和牛と黒豚の

⑧ハンバーグ

宮崎の広大な自然の中で飼育された黒毛和牛と黒豚をした贅沢ハンバーグ。お肉のしっかりした食感が味わえるよう粗挽きにしました。原材料も厳選し、塩胡椒・香辛料でシンプルに味付け!!レンジで3分で温めるだけ。

110g x 2個 **700円**(税込756円)

⑨秋田県産近海アジ唐揚げ

秋田県近海で獲れたアジを唐揚げにして甘辛だれで味付けしました。頭も骨もサクサクで全部食べられます。



85g **580円**(税込626円)

⑩サラダかつお

鰹100%のヘルシーな焼き鰹。手でほぐせるやわらかさです★



1カット **370円**(税込399円)

食楽5ぽ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



2025

食楽5ぽ

おーるういず

秋の収穫祭

『食楽らばおーるういず』では地産外消プロジェクトとして全国の生産者と繋がって各地域の美味しい素晴らしい商品をご紹介します。特に秋の収穫祭ではこの季節限定の商品が盛り沢山入荷します♪
店長セレクトの期間限定入荷の美味しい商品たちをぜひこの機会にお楽しみください。
故郷(ふるさと)の良いものを都ていただきます♪



11/4(火)順次

START

⑪北海道さんま塩焼

北海道産のサンマを長崎県五島灘の塩で味付けて焼き上げました。一口カットして圧力釜で炊いてあるので、骨までまるごと食べられます。



100g **650円**(税込702円)

⑫玄米いかごはん

北海道産スルメイカに国産有機玄米を詰め、じっくりと炊き上げたいかごはん。調味料は有機醤油・てんさい糖・味の母・天塩などにこだわり、横津連峰(北海道)の天然水で炊き上げました。



1尾 **698円**(税込753円)

～二匹の龍が舞い上がるかの様な鮮烈な香りと苦味～

⑬ダブルドラゴンIPA

エチゴビールの人気定番商品「FLYING IPA(フライング アイ・ピー・イー)」をベースに2種のホップ(サブロー、モザイク)をドライホッピングしました。二匹の龍が舞い上がるかの様な鮮烈なホップの香りとインパクトある苦味が特徴のビールです。



秋限定 350ml **328円**(税込360円)

⑭純米きもと秋とんぼ

日本でも珍しい『栽培醸造蔵』米作りから醸造迄一貫して行っています。無農薬で育てた酒米『雄町』を使用した秋とんぼは栗やアーモンドの様なふくよかな香り、力強くボリューム感のある口当たり、存在感のある旨味。さんまや鴨肉、かつおのたたきなどの赤身の魚やお肉によく合います。



720ml **2400円**(税込2640円)

各12本限定数入荷!

三源庵 ロールカステラ

カステラでもない、ロールケーキでもない不思議なお菓子。白餡を練り込んだカステラ生地を、ひとつひとつ職人が手で巻きました。

しっとりとしっとりとした舌触りと重厚感のある食感が特徴です。

⑮丹波黒豆ロールカステラ:丹波黒豆をたっぷりカステラ生地に入れ焼き上げました

⑯栗ロールカステラ:やわらかなカステラ生地に栗の粒の舌触りがたまります

⑰丹波抹茶大納言ロールカステラ:宇治抹茶と最高峰の大粒の丹波大納言のハーモニー



各1,200円(税込1,296円)

お待ちせしました!
池上で人気の金ごまシリーズ限定入荷♪

金ごまシリーズ

(⑱いわし・⑲わかさぎ)



はまりすぎて危険!!
との声が続出!金ごまいわし。
期間限定の入荷ですので
お早めにごうぞ!



各550円(税込594円)

⑳せいろ蒸し焼きそば

国産小麦粉とかんすい、「天海の塩」を使用した麺を一枚一枚せいろで弾力のある麺に蒸し上げました。



2食入り(ソース付き)

480円(税込518円)

自然農法で育てた山田錦使用

㉑奥丹波生元純米

令和5醸造年度に醸した生酛仕込の純米酒を蔵内で2年熟成しました。熟成によって醸成された穀物の香りとふくらとした旨味が広がり、鋭くキレる辛口酒です。冷酒～燗酒まで様々な温度帯でお楽しみください。



720ml **1650円**(税込1815円)

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/>



「おせち」や「クリスマスケーキ」を考えてる方ちょっと待った～
食べてみて選びませんか？大好評今年もやります

クリスマスケーキ・おせち



新年1番目は無添加の
もので!! せうかくの新年
身体に優しい安心安全素材で!!

11月22日(土) おせち&Xマス試食会

好きなものも
クリスマスケーキの
たのしい
種類
たくさん!!
安心安全素材

安心安全な素材にこ
だわっているから
食べて選びたい♡
創健社協賛の贅沢な
試食会。
ご参加お待ちしております。

参加費:無料

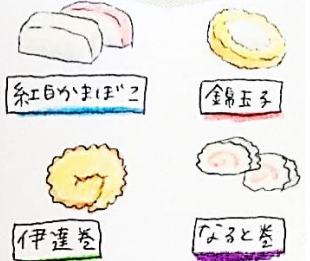
※お申込み後のキャンセルはご
遠慮ください。
開催1週間前以降のキャンセル
は食材代1000円いただきます
のでご了承ください。



毎年好評
新しいケーキや新商品も(^.^)

※混雑を緩和するため、ご予約制になっております。
スタッフまでお申し付けください。
なお参加費無料のためキャンセルは極力ないよう
お願いいたします。

お問合せご予約は
03-5718-6361
食楽らばおーるうえいず



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

11月 **キャノピー**
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数か国で、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
11月末迄
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



店長セレクト

食楽らぽ

おーるうぇいずお野菜セット

月2回新鮮で美味しい野菜を皆様の食卓へお届けしています。
お店でセレクトして小分けにしているので産直と違い同じ
お野菜が大量に送られてくることはありません。
少しずつ沢山の種類のお野菜をお手元にお届け♪
少ない人数の家族でも美味しく楽しく使っていただけます。

単品で買うより

約**2割**お得



3,500円

(税込3,780円)

13種～16種類入っています♡

お届け品(例)



- ★茨城県産 有機小松菜
- ★茨城県産 有機ほうれん草
- ★茨城県産 有機水菜
- ★茨城県産 有機ロメインレタス
- ★千葉県産 にんじん(農薬・化学肥料不使用)
- ★熊本県産 桜たまねぎ(農薬・化学肥料不使用)
- ★長野県産 長芋(農薬・化学肥料不使用)
- ★千葉県産 こかぶ(農薬・化学肥料不使用)

- ★宮崎県産 ミニトマト(農薬・化学肥料不使用)
- ★埼玉県産 きゅうり(農薬5割減・化学肥料不使用)
- ★愛知県産 キャベツ(農薬許可7回・化学肥料不使用)
- ★長野県産 えのき(農薬・化学肥料不使用)
- ★岐阜県産 豆苗(農薬・化学肥料不使用)
- ★埼玉県産 深谷もやし(農薬・化学肥料不使用)
- ★愛媛県産 津の輝(農薬4回・化学肥料不使用)
- ★メキシコ産 有機バナナ



とっても便利。お店からの配達♪

- ・一緒に調味料やお米など重たいものをお持ちいたします。
- ・毎回卵や牛乳・お豆腐などご用命いただければ一緒にお持ちいたします。

11月は**11/7(金)・11/21(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	11/7	
お電話		11/21	

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/>

うまい!!

11月13日限定入荷に
つきご予約承り中

最上まいたけ

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

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



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

きのこの味覚

1株 約500g

1,080円 (税込1166円)

株

お名前

☎



ここがおすすめ⇒美味しいだけでなく！

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

食楽Sほ

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

活あさり



愛知県渥美半島

1袋約180g

身入りが良く旨味豊か!!

市場直送 国産 一番手上浅利



一番手とは、
超新鮮ということ!市場のスタッフさんが自信を持って進める逸品。
鮮度抜群で日持ちがする!さらに冷凍保存もOK!

アサリの効能は、貧血予防、コレステロールの減少、動脈硬化の予防、免疫力向上、肝機能の強化、骨の健康維持、美肌効果です。低脂質でタンパク質が豊富なためダイエットにも適しています。毎日アサリの味噌汁を飲む方は体の調子が良いとのこと、味噌の種類を変えて楽しむのがポイントです。

11月13日(木)入荷
希少数の為、ご予約も承ります。

※天候等により産地・納品時に冷凍での納品の場合もございます。
ご了承ください。

680円
(税込734円)

袋

お名前

TEL:



塩だけで漬けた
昔ながらのしょっぱ旨〜い梅干



完熟つぶれ梅

紀州南高梅

美味しさの理由

①最高級品種『紀州南高梅』100%使用

紀州の太陽をたっぷり浴びた**完熟南高梅**を100%使用。
豊かな風味と、とろ〜とした果肉が特徴です。

②つぶれ梅なのに感動

南高梅は柔らかく繊細なため、形が崩れることがありますが、**味わいはそのまま一級品です。**

③こだわりの無添加

自然の製法で仕上げた梅干です。塩だけで漬け込み、
梅本来の**濃厚な味と香り**を引き出しました。

④昔ながらの伝統製法

塩と梅のみで漬け込む**昔ながらの製法**で作られ、梅本来の旨味と酸味が楽しめます。



素敵な皆川様ご夫妻

旦那様から梅干の取り扱いが可能ですか?と突然声をかけられました。話をうかがっていると美味しい梅干なのですが取扱店がないのでお願いできませんかとのこと。しかも梅干を販売しているのは奥様で、旦那様は奥様のために奔走!!まあなんて素敵なんでしょう!!お話をすすめている、楽しくて話が盛り上がりすぎてお二人のファンになっちゃいましたので梅干も店頭に並ぶことになりました!!ふっくら肉厚な梅!!昔ながらのホンモノの梅干ぜひどうぞ♪

2L大粒サイズで味わう健やか梅習慣

2L (重さ約 14~19g)

L (重さ約 10~14g)

M (重さ約 7~10g)

S (重さ約 5~7g)

味わいバランス

塩味・バランス

旨み

甘味



和歌山県産
紀州南高梅
100%

身体に優しい
無添加*

大粒
2Lサイズ

11月14日(金)限定入荷♪

1,620円
(税込1,749円)

個

とっても簡単！マダムヘナでサラツヤヘアー♡

①ヘアチェック

※モデルの場合

- ・カラーリング無し
- ・傷んでいる
- ・毛量 普通
- ・毛質 柔らかくうねり気味

②用意



- ・マダムヘナシェイカーセット
- ・汚れていいタオル
- ・雑巾
- ・時計
- ・手鏡
- ・クシ



③ヘナを準備

ヘナ2袋(50g)に対し
お湯200ml(40℃くらい)

初めての方は
たっぷり使うのが
おすすめです！

④シェイク

マヨネーズ状の
ペーストになったらOK◎

⑤髪に塗る

ケープを首に通し手袋をはめ、
シャンプーする時のように地肌に
揉み込み全体になじませます。

塗り終わるころには
手袋も染まっています

⑥ケープをかぶる

生え際に合わせて
後ろへもっていきます。

髪に密着させてなるべく
空気をいれないように！

壁や床にとばさないように！！
とんだらすぐに拭いてくださいね♡

※ドライヤーなどで
温めた方がヘナが
早く定着します◎

⑦空気に触れさせながら 再度揉み込む

お湯のみでしっかり流します。
キシミを感じる方はコンディショナー
orオイルをつけてから流します

シャンプー
なびOK!

白髪染めの方は特に
ヘナの色を定着させ
るため2~3日位は
シャンプーしない方が
良いですよ。

⑧乾かしたら、ふわふわツヤツヤ~



ハリ、コシ、ボリューム
UP!!



ぜひ続けてみてください

食楽らぽ
おーるうえいず



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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



30分で染まっちゃいます!!

マダムヘナ



ヘナでヘアケア★デトックスビューティーに♪

ヘナはデトックス効果がすごいことで有名ですが、他にも多くの嬉しい効果があります。ヘナのヘアトリートメントをすると、生理不順が改善されたりPMSの症状が軽くなったりします。ヘナは子宮に驚くべき影響力を持ち、女性ホルモンにも働きかけるため更年期障害の緩和にも役立ちそうです。また、ヘナトリートメント後やパック中に眠くなる場合がありますが、これはヘナの含まれるローソニアアルバという成分によるものです。この成分は血圧を安定させるので、深い眠りに誘い、またこの成分が肩こりの改善や疲労を回復してくれる効果もあるようです。眠りが浅い方やなかなか疲労が取れない方にもおすすめです。そして、なんといってもデトックス♪身体の解毒は肝臓が行っています。しかし、毒素が多くなると肝臓も弱ってしまい毒素の排出力も弱まってしまいます。汚れた血液が全身を回るため代謝が落ちて痩せにくくなり、冷え性、肩こり、むくみ、肌荒れ、便秘の原因になったりします。

天然の染毛剤としてだけでなく、傷んだ髪を修復しハリやコシを与えるなどトリートメントとしての効果も期待できます。

Non
ケミカル

Non
ジアミン

無農薬
栽培



11月17日(月) ヘナ体験会開催

専門の講師の方が使い方も指導してくれます。お店でヘナを塗って、ターバンか帽子をかぶって帰っていただきます。

30分したらご自宅で流してくださいね。

場所：レンドルフ大森店イベントスペース

時間：11時～16時まで(要予約)

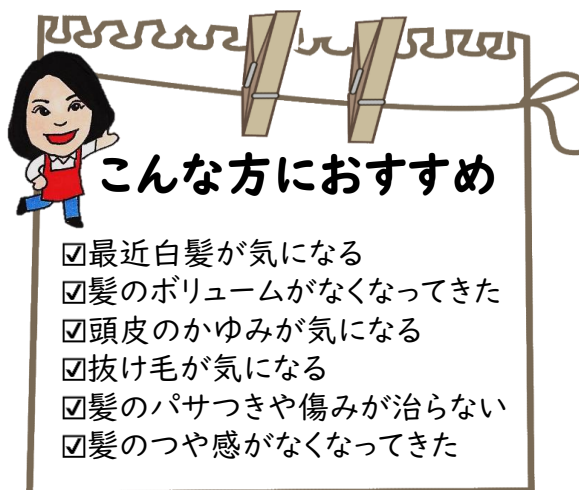
所要時間：約40分です



参加費：実費(880円～1760円)

※髪の長さ・ボリュームにより変わります)

オレンジ ブラウン ダークブラウン ソフトブラック



こんな方におすすめ

- ☒ 最近白髪が気になる
- ☒ 髪のボリュームがなくなってきた
- ☒ 頭皮のかゆみが気になる
- ☒ 抜け毛が気になる
- ☒ 髪のパサつきや傷みが治らない
- ☒ 髪のつや感がなくなってきた



マダムヘナシェイカーセット
マダムヘナ2パック&
ケープターバン&手袋
(ヘナカラー25g×2袋)

1,300円(税込1,430円)



マダムヘナ4パック&
ケープターバン&手袋セット
(ヘナカラー25g×4袋)

1,600円(税込1,760円)

食楽5ぽ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

教えて! BioComple

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くりの茶色い粒々です。白い小麦粉は、この皮と皮の間にある胚芽といわれる部分を除去しています。BioComple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、皮の周囲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BioComple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 BioCompleのパンは全て卵不使用です。乳製品、砂糖(オースワグ)使用の有無もプライスカードにて告知しています。また、乳製品不使用のパンは「ヴィーガン」の方にも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)がかかるのに加え、有機認定を受けるためには年間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って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(フラフ)の部分の食感もあり、パサッパサとした食感もありません。粉も茶色で焼き上がりも濃い茶色なのでさらに固そうに思われるかもしれませんが、ですが、BioCompleのパンは特殊な製法で一般のパンより3割ほど水も多く加えて作る為、もちもちと柔らかな食感に。オーガニック小麦を使用したパンは更にふわふわし、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種まきから収穫する2年以上前、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肥料は農薬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。

BioCompleで使っている主な原材料

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種類の有機小麦を使い分けています。

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。

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過をせず、ミネラル分をしっかりと残した「まろみ」のある甘みです。

有機牛乳 国産

タカナシ乳業製の有機牛乳を使用。

酵母 国産

あこ天然酵母で製造「石割桜」酵母。店長自身が以前、実際にあこ天然酵母の製造工場で働いていた経験を活かし、パンの旨味を引き出します。

ナッツ&フルーツ類

NOVAさんから仕入れた各種有機食材を厳選して使用。

あんこ

低農薬栽培大豆を使用したあんこを信頼している製菓所から仕入れています。

バター 国産/ニュージーランド産

※有機該当ではありません

チーズ

四ヶ乳業製の無添加チーズを使用。

こだわり食材で作っています!

2025年11月24日(月)
14時30分頃焼きたて入荷



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。中はバターがジュワッとして、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!!

***全粒粉の塩パン**
全粒粉100%のパン。小麦の甘さと香ばさ。お召し上がりください。

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

***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、ほのかな甘みが口に残る。やわらかい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と、ふりこを加えたやさしい甘さのミニ食パン。

人気No.2

***シナモンロール 330円** (税込356円)
有機全粒粉100%のふんわりした生地に、オーガニックシナモンロールで香り高いパン。

人気No.3

***オーガニックチョコの白パン 360円** (税込388円)
有機全粒粉30%のふわふわ生地に、オーガニックチョコをたっぷり入れました!! 食べやすくて人気のチョコパンです!!

***トマトとチーズ 360円** (税込388円)
有機全粒粉100%のふわふわ生地に、トマトとオーガニックチーズを、無添加チーズが相性バツグン!!

***ブルーベリーブレッド 350円** (税込378円)
有機全粒粉30%の生地に、ブルーベリーと、オーガニックチーズを、ふりこを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!!

こちらオススメ

***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バター(無糖)とオーガニックアーモンドをトッピング!!

***フルーツのカンパニユ 580円** (税込626円)
フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのフルーツを、オレンジ、3種のフルーツをたっぷり入れました!!

***アノアレザン 580円** (税込626円)
フルコンブレートの生地の中に、オーガニックのくるみとレーズンを、たっぷり入れました!!

***ガー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、有機全粒粉100%のフランス産のガーリックバターと無添加チーズを挟みました!

***ダブルショコラ 390円** (税込421円)
有機全粒粉100%の生地に、チョコレートと、オーガニックチーズを、ふりこを使用したふわふわのパン!!

***フルコンブレート 490円** (税込524円)
有機全粒粉100%!! 他は塩と酵母のみで作ったBioComple基本のパン。オーガニックチーズにもバツグン!!

***バンドミ 530円** (税込572円)
有機全粒粉30%のやさしい生地。有機牛乳とバターをたっぷり使用し、オーガニック砂糖でほんのり甘く、香り高い食パンです!!

***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!!

***アルグレイシモン 340円** (税込367円)
有機全粒粉30%の生地に、香り高い有機アルグレイシモンと、オーガニックレーズンでやさしいパン。

***オリーブとチーズ 360円** (税込388円)
プチサイズのバゲットに、有機全粒粉100%のフランス産のオリーブオイルと無添加チーズを挟みました!

***オリーブとチーズ 360円** (税込388円)
プチサイズのバゲットに、有機全粒粉100%のフランス産のオリーブオイルと無添加チーズを挟みました!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

***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砂糖が入って、ふくらみやすい食パンです!!

MERRY CHRISTMAS

ご予約受付期間：11月1日(土)～11月30日(日)
お受け渡し期間：12月17日(木)～12月25日(木)



大切な人と過ごすクリスマス
厳選素材を使用したワンランク上の本格ケーキをお届けします。



①ホワイト5号(直径15cm)

国産の良質な生クリーム、バター、牛乳を使用しました。スポンジに使う小麦粉は国産特別栽培小麦を使用しております。濃厚で奥深い生クリームの風味としっとりなめらかな食感のスポンジを味わっていただけるホワイトケーキです。

5380円(税込5810円)

②チョコレート5号(直径15cm)

国産の良質な生クリーム、バター、牛乳に有機チョコレートをふんだんに使用しております。濃厚なチョコクリームの風味としっとりなめらかな食感のスポンジを味わっていただけるチョコレートケーキです。また、スポンジに使う小麦粉は、国産特別栽培小麦を使用しております。

5980円(税込6458円)



①ホワイト5号	5380円(税込5810円)	個	お渡し日
②チョコレート5号	5980円(税込6458円)	個	

お名前

TEL

食糧当座
おーるうえいす
NATURAL FOODS SHOP -find good specialty-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

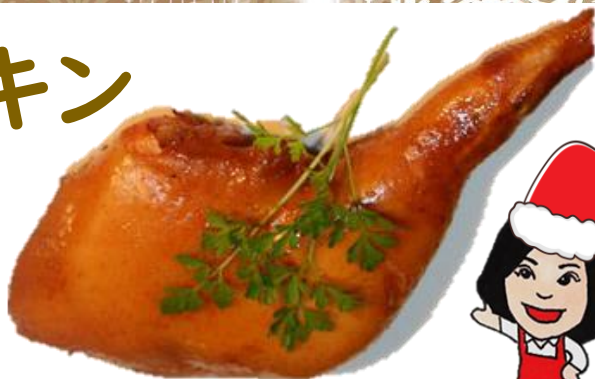
ぐるめくにひろのクリスマス

12月22日(月)入荷

人気No.1 ローストチキン

徳島県吉野川流域の大自然の環境のなかで育った、柔らかくて旨味のある鶏肉をジューシーに焼きあげました。ハムの製造方法をもちいていますので肉にもしっかりした味わいがあります。

ホクホクのローストチキンでおいしい笑顔あふれるクリスマスをお楽しみください。



アイスバイン

契約農家の豚前スネ肉部分をアイスバインにします。

長期間塩漬けて、肉の味を十分に引き出してから、スモークを施します。

水を加えないで野菜とコトコト煮込んでどうぞ。おいしいスープがいただけます。



アンクルートバスク (豚肉のパテのパイ包み)

スペイン・バスク地方のパテ。シンプルポークのパテをパイで包んで焼きました。お皿に盛り付けて冷たさがぬけてからお召しあがりください。オーブントースターで焼くとパイがサクッとします。



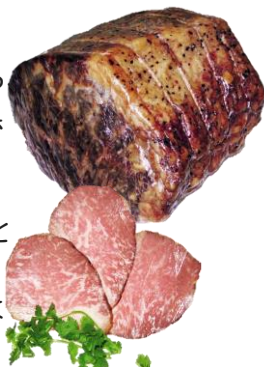
米沢牛ローストビーフ

”和牛の極み”をお楽しみください。

毎年のように品評会でチャンピオンになる佐藤秀彌が丹誠込めて育てた米沢牛(黒毛和牛)のもも肉の脂の少ない部分を使用しています。

職人が、肉に合せて仕込みます。ゆっくりと火にかけてミディアムレアに仕上げます。

そのままお召し上がりください。わさびもよく合います。お正月におすすめ!!



ロースハム

乾塩法という古式本来の方法は、肉の味を引き出す仕込みです。おいしさをにがさないように、しっとりと仕上がるように、しっかりと布で巻き上げて樺のチップで燻煙しています。ご贈答品の1番人気です。

ローストチキン	270g	1300円 (税込1404円)	本	ローストビーフM	400g	13000円 (税込14040円)	本
アイスバイン	500g	2400円 (税込2592円)	個	ローストビーフL	600g	20000円 (税込21600円)	個
アンクルートバスク	80g	1000円 (税込1080円)	個	ロースハム	650g	6000円 (税込6480円)	個

食楽5ほ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

限定数になります。売切れの際にはご容赦願います。

お名前

TEL:

祝

いも焼き菓子ひがしやま。

累計販売数 **100万個突破!**やひ
まがしいも
焼き菓子TBSテレビ
坂上&指原の
つぶれない店で
紹介
されました!

10月31日(金)限定入荷♪

原料は四万十川清流で栽培された幻の『人参芋』

「ひがしやま」は高知県の山村で昔から作られている干し芋のこと。
原料の人参芋を使って何か新しいさつまいものスイーツができないかと作
り上げたのがこの「いも焼き菓子ひがしやま」です。人参芋は外皮は赤く、
中身は見事な黄金色をしています。なので古来から金運アップや力強い生
命力・丈夫さの願いを込められているといわれています♡



コンセプトは芋の甘さをそのまま活かすこと

人参芋はねっとり甘く鮮やかなオレンジ色が特徴。その人参芋を美味し
さを最大限に活かすためにバターと砂糖、白餡を少し足したのみのお芋の
甘さや、香りを感じられるスイートポテト風のお菓子に仕上げました。形
にもこだわり干し芋風に薄くし、どこか懐かしさの感じる素朴な形になり
ました。着色料も一切なし。芋本来の鮮やかなオレンジ色とこだわりの
もっちり食感を出すために水分量や焼時間もさつまいも状態をみてかえて
います。この手間ひまがこだわりの食感を生み出します。



国産のこだわりの砂糖を使用

沖縄県産の『本和香糖』を使用。この砂糖は沖縄産のサトウキビで作られ
る原材糖のみ使用した良質な国産砂糖で、コクありながらもさっぱりした
風味が特徴です。



なんとも言えないもっちり食感がたまり
ません(^^)優しいあまさで干し芋を
食べているようなスイートポテト食べ
ているようなそんな焼き菓子です。
さつまいも好きにはたまりません♡



ひがしやま

250円

(税込270円)

個

食楽らぼ

おーるうぇいず

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/>

各メディアで紹介され話題沸騰の逸品

『地栗のモンブラン』



限定入荷♪



四万十和栗モンブランは
全国の皆様に愛されています
その理由は…



- 理由① 栗そのものが甘いため砂糖の量は最小限
- 理由② 3通りの栗の食感が楽しめます！
- 理由③ 余計なものは一切入れず、栗の素材で勝負

理由① 栗自体が甘いため、砂糖の量は最小限！

四万十産の栗は蒸すとメロンより高い糖度になります。
栗自体が甘いのでお砂糖の量も控えめに。通常に加糖率は40～50%なのに対し
四万十の地栗は30%。そのため栗本来の優しい甘さが十分に感じられます。



理由② 3通りの栗の食感が楽しめます！

地栗のペーストと無糖の生クリームが層になっています。
栗ペーストは2層にわかれており、柔らかさに変化を。底の層では
食感を持たせるために少しかたさを残し、上の層はふわふわにしています。
無糖の生クリームと合わさったモンブランは、しっとりと上品な口あたりが
楽しめます。さらにモンブランの上には栗の渋皮煮をのせて歯ごたえをプラス。



理由③ 余計なものは一切入れず、栗の素材で勝負！

添加物はもちろんのこと、通常のモンブランのようなブランデーや
スポンジは入っていません。純粋に栗の味だけをお楽しみいただけます。
もちろん四万十産栗100%です。

日本ギフト大賞
高知賞

3個入

2,000円

(税込2,160円)

久々の入荷です♪
四万十のモンブランは大人気!!
この機会にぜひお試しください♡



すごい美味しいです。
モンブラン好きもモンブラン苦手
の方も食べて欲しい♡
甘さ控えめ、和栗の香りがたまりま
せん♪

11月6日(木)
限定40箱入荷

食楽らぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

お名前

様

TEL

箱



【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

北海道雄武から産直

ほたて貝柱



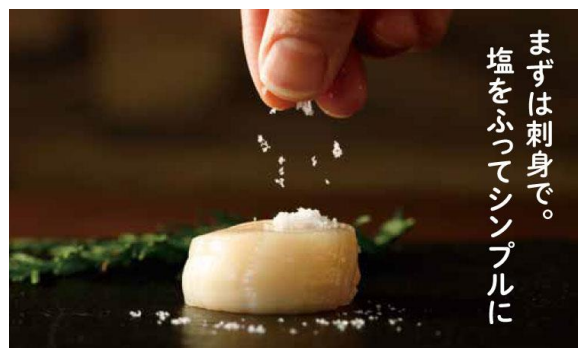
砂場で4年の月日を費やし育てた『地撒き方式』

の美味しいほたてが入荷♪

固定して育てる養殖物とは違い、生まれて1年育てた

稚貝を海に放し、自然の近い状態で育てます。

このように育てたほたては天然もののようには中で力強く育つので、貝柱の身が引き締まり、サイズも大きく味もおいしくなります。なかでも4年物はサイズも大きく絶品です。生のまま急速冷凍しましたので、鮮度抜群！甘みたっぷり、肉厚です。



まずは刺身で。
塩をふってシンプルに

ほたてを美味しく 解凍する方法

ボウルに氷、真塩、
凍ったままのほたて
の順に入れ、ラップ
をかけて常温にしば
らくおくれ！



美味しい召し上がり方



横にスライスすると甘みが引き立ちます
縦にスライスすると歯ごたえがわかります
甘みと歯ごたえを楽しみなら斜めにスライス！

肉厚～♡甘い～♡

これを食べないと新年じゃない☆
店長もパンダ社長も毎年予約
しています。

ぜひ年に一度の産地直送の美
味しい味覚おためください♡



50袋限定

冷凍
食品

200g **2,500円**(税込2700円)

お得な
2袋セット **4,800円**(税込5184円)



今年は超大不漁!!
徳用サイズはご用意できませんでした
本当に商品の数が少ないです
お早めのご予約お待ちしております。



袋

お名前

TEL

食楽らぼ

おーるうぇいず

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/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



天使の海老でしか味わえない上品な甘さと旨み

世界が認めたエビ！

天使の海老

世界で一番美しい国で生まれた

天使の海老とは？

世界遺産にも登録されている、
ニューカレドニアで厳しい
管理体制の中育てられた
最上級品の特別仕様の海老を
『天使の海老』と言います。



★一口食べればわかる最高級の味『天使の海老』の特徴★

『生で食べる』トロける甘さ広がる

高級料亭でお刺身としても使用される天使の海老。生で食べる事が出来る鮮度の良さ。口の中でふんわりトロけ甘さが広がります。

『加熱して食べる』さらなる美味しさ

生でも食べられる『天使の海老』ですが加熱するとさらに甘みが引き出されます。塩焼き、スープ、鍋、フライなどのお好みの料理でご堪能ください。

濃厚なエビの旨み！甘みに感激の声❤️
これはもう手放せない美味しさです。

50箱限定

なんと価格据え置き!!

1kg入(30~40尾の大サイズ)

冷凍食品

6,400円

(税込6,912円)



箱



頭の端から身がぎゅっと詰まっていて
噛むとえびの甘い旨みがジュワ〜と
溢れてきます。プリプリした身はとっても
ジューシーですよ。
お楽しみの味噌もたっぷり。
濃厚な旨みが格別です♪



刺身でも焼いても揚げても美味しい★
殻は捨てないで出汁をとってください。
出汁が本当に旨い!!
今年も数量限定です。お早めのご予約お
待ちしております。

お名前

TEL

食楽にほ

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/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361