

お買物カレンダー



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

5/3~6はGW休みとなります



月	火	水	木	金	土	日
---	---	---	---	---	---	---

3/23 永太郎納豆	24 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	25 東明 漬物各種入荷 菊水堂 ポテトチップス	26 出雲 さつまあげ	27 えりも短角牛 カリッと ミニおかき NEW	28 信州おやき	29 ご来店お待ちしております
---------------	-------------------------------------------------	--------------------------------------	-------------------	--------------------------------------	-------------	--------------------

30 そのまんま おこめパン	31 ウインナー・ベーコン 入荷 10日 スタンプ(3)倍	4/1 伊豆魚恵 美味しい干物 10日 スタンプ(3)倍	2 鮭 高知産直 薫焼き かつおたたき	3 野菜セットの日 がんとどき NEW	4 キャラボン入荷	5 ご来店お待ちしております
----------------------	-------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------	-------------------

6 北海道 わら納豆入荷	7 NEW 森川の 無添加キムチ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	8 北海道産直 切り身魚入荷	9 28大アレルゲンフリー リッチョドーロ ジェラート	10 平牧三元豚 平牧金華豚	11 豆乳プリン 10日 スタンプ(3)倍	12 ご来店お待ちしております
--------------------	------------------------------------------------	----------------------	--------------------------------------	----------------------	--------------------------------	--------------------

13 甘酢白たくあん	14 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	15 富士ゆうゆうどり 最上またけ	16 深谷もやし 栃尾油揚げ	17 野菜セットの日 久在屋の豆乳 スイーツ	18 TEN TWO おからビスコッティ	19 ご来店お待ちしております
---------------	---------------------------------------	-------------------------	----------------------	---------------------------------	----------------------------	--------------------

20 東明 漬物各種入荷	21 出雲 さつまあげ 10日 スタンプ(3)倍	22 菊水堂 ポテトチップス	23 梅パン ヘルシーパン 山形県サカタワーズ 美味しいお惣菜	24 わたなべ牧場 手づくりプリン	25 無添加ウインナー ベーコン入荷	26 ご来店お待ちしております
--------------------	--------------------------------------	----------------------	---------------------------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------

27 永太郎納豆	28 ウインナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	29 京都 しっとりもなか NEW	30 えりも短角牛	1 スタンプ 5倍押し!	2 スタンプ 5倍押し!	3 お休みです ご来店お待ちしております
-------------	---------------------------------------------	----------------------------	--------------	--------------------	--------------------	----------------------------

ネットよりお買い得!

長沢オリゴ

350g 増量タイプ

(ネット通販では260gタイプのため当店の方がお得!)

1日たったの
10g

キレイ & ゲンキをサポート

Cafe500

長沢オリゴ

※ 温かい飲み物に溶かして ※

- ✓ 毎日元気に過ごしたい
- ✓ お腹の調子を良好に保ちたい
- ✓ 季節の変わり目の不調をサポート
- ✓ 睡眠の質を高めたい



350g **1,600円**
(税込1728円)

アレルギー専門
東大の名誉教授開発

「長沢オリゴ」は大腸にいる酪酸菌のエサとなる水溶性食物繊維(フラクトオリゴ糖とガラクトオリゴ糖)です。長沢オリゴを摂ると数時間後に善玉菌の「酪酸菌」が増え「酪酸」が大量生産されます。酪酸が増えると、大腸では数時間で免疫細胞「Tレグ」が増加します。アレルギー抑制には大腸の酪酸菌(酪酸)が重要で

一日の目安量 **10~30g**

ティースプーン 3~9杯分
※3杯=約10g

農業・重金属などの不純物は含まれておりません。

日本企業が製造

摂るとすぐに酪酸菌が生育してガスが発生するためおならが増えます。ガスの量は摂取期間が長くなると徐々に減少します。おならが気になる方は、夜にまとめて飲むのがおすすめです。

「長沢オリゴ」は、酪酸菌を含む腸内環境のバランスを整えるサポート成分として注目されています。毎日の健康管理を意識したい方におすすめです。

糖質含量が少ないため、血糖値はほとんど上昇しません。

水溶性食物繊維を99%以上、糖質は1%以下

おすすめの
ご使用方法

飲み物に

白湯・お茶
・コーヒーなど

お料理に

お味噌汁・スープ
・カレーやシチューなど



微生物学、腸内細菌などを専門に携わってきたアレルギー研究の世界的権威である東京大学名誉教授・小柳津広志先生

小柳津広志先生
関連書籍

東大の微生物博士が教える



「花粉症は1日で治る!

「コロナに殺されないたった1つの方法」

ベストセラー
第1位
amazon
アレルギー本

(2025年3月1日現在)

東大の微生物博士が教える



酪酸菌がすべて解決する。

【長沢オリゴ】リピーター続出!!人気です!



食楽らぼ おーるうぇいず

〒1400014

東京都品川区大井7-30-10

電話03-5718-6361 Fax03-5781-6773

おたためし
価格

15%off
4月のキャンペーン

春感謝のセール



3/31(火)~4/4(土)

食楽らぼおーるうえいず
品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

秋川牧園冷凍総菜SALE

秋川牧園の素材をふんだんに使った冷凍食品は、お母さんと同じ視点で作っています。お母さんの作る料理には、添加物は必要ありません。秋川牧園では、アミノ酸をはじめ、食品添加物は一切使用していません。夕飯の一品、お弁当の一品に、大変ご好評をいただいています。「おいしさ、品質にこだわりを持ち、安心安全な食べ物を、心をこめて」を生産理念として、信頼のある食品づくりを行う為に努力しています。

牛乳グラタン(鶏肉とポテト)

100g×2個
税込918円の品
765円
(税込826円)

焼き鳥セット

もも・つくね各3本
税込950円の品
792円
(税込855円)

チキンナゲット

200g
税込658円の品
549円
(税込5923円)

とり天

170g
税込669円の品
558円
(税込602円)

焼きつくね

180g
税込561円の品
468円
(税込505円)

からあげ

150g
税込637円の品
531円
(税込573円)

ミートボール

100g
税込302円の品
252円
(税込272円)

とり団子

175g
税込507円の品
423円
(税込456円)

とりがらスープ

50g×5本
税込626円の品
522円
(税込563円)

甘酢のチキン南蛮

150g
税込604円の品
504円
(税込544円)

鶏メンチカツ

150g
税込486円の品
405円
(税込437円)

ハンバーグ

115g
税込507円の品
423円
(税込456円)

親子丼の具

180g
税込615円の品
513円
(税込554円)

鶏レバー甘辛焼

120g
税込615円の品
513円
(税込554円)

とり肉まん

4個入り
税込810円の品
675円
(税込729円)

チキンライス

450g
税込810円の品
675円
(税込729円)

魚沼健康豚SALE

『越後魚沼健康豚』、新潟県の魚沼市旧広神町と中魚沼郡津南町で大切に育てられました。自然豊かな高原地帯の病原菌が存在しないクリーンな環境の中、名水百選「竜ヶ窪」とトウモロコシや大豆など植物性100%こだわりのエサでゆっくり育った豚です。

魚沼豚ローススライス

200g
税込842円の品
702円(税込758円)

魚沼豚ロース切身

200g
税込842円の品
702円(税込758円)

魚沼豚ロースしゃぶしゃぶ

200g
税込842円の品
702円(税込758円)

魚沼豚バラスライス

200g
税込799円の品
666円(税込719円)

魚沼豚ももスライス

200g
税込626円の品
522円(税込563円)

魚沼豚肩ロース生姜焼用

200g
税込799円の品
666円(税込719円)

魚沼豚小間肉

200g
税込594円の品
495円(税込534円)

魚沼豚ひき肉

200g
税込572円の品
477円(税込515円)

冷凍食品SALE

平田牧場豚まん

90g×3塩
税込648円の品
398円
(税込324円)

棒餃子

200g
税込518円の品
432円
(税込466円)

キャベツメンチ

70g×4個
税込648円の品
540円
(税込583円)

ミニお好み焼き

50g×5枚
税込896円の品
747円
(税込806円)

大特価 ナン

70g×2枚
税込648円の品
500円
(税込540円)

平田牧場水餃子

12個入
税込583円の品
486円
(税込524円)

大特価 ハーフ太巻寿司

120g×4本
税込1404円の品
1080円
(税込1166円)

釜揚げしらす

100g
税込907円の品
756円
(税込816円)

無添加明太子

80g
税込864円の品
720円
(税込777円)

大特価 手延べ五島うどん

60g×6玉
税込842円の品
650円
(税込702円)

にんにくの芽

300g
税込756円の品
630円
(税込680円)

春感謝 のセール



3/31(火)~4/4(土)

食楽らぼおーるうえいず
品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

お菓子SALE

大人も子ども大好きな無添加お菓子が大集合

- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 玄米黒ごませんべい
100g
税込378円の品
315円
(税込340円) | 揚げ小丸
100g
税込259円の品
216円
(税込233円) | 金笛われせん
125g
税込475円の品
396円
(税込427円) | オーツチョコレートクッキー
1枚(30g)
税込270円の品
225円
(税込243円) | 梅肉エキス飴
80g
税込351円の品
292円
(税込315円) | うの花クッキー
80g
税込289円の品
241円
(税込260円) |
| 塩おかし
70g
税込464円の品
387円
(税込417円) | 玄米ほんせん
7枚
税込410円の品
342円
(税込369円) | 柿のたね(梅味)
65g
税込388円の品
324円
(税込349円) | さつま芋ちっぷ
115g
税込280円の品
234円
(税込252円) | コーンスナック
50g
税込210円の品
175円
(税込189円) | オーガニック
ブラウニークリスプ
30g
税込345円の品
288円
(税込311円) |

おすすめSALE

- | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 北海道産えごま油
110g
税込1998円の品
600円
(税込648円) | みょうが甘酢漬
80g
税込388円の品
324円
(税込349円) | サラダチキン
プレーン
100g
税込432円の品
360円
(税込388円) | 有機アップルビネガー
360ml
税込594円の品
440円
(税込475円) | 有機麦茶
20パック
税込475円の品
396円
(税込427円) | 昆布豆煮
180g
税込399円の品
333円
(税込359円) |
| 練りごま白
160g
税込669円の品
558円
(税込602円) | メイシーのりたまご
ふりかけ
28g
税込388円の品
324円
(税込349円) | 平飼いたまご
マヨネーズ
205g
税込529円の品
398円
(税込429円) | 葛切り
90g
税込378円の品
315円
(税込340円) | プルーンエキス
300g
税込1290円の品
1,075円
(税込1161円) | 有機イトワ
オリーブオイル
460g
税込2980円の品
2200円
(税込2376円) |
| 刻みだし昆布
100g
税込799円の品
666円
(税込719円) | だし名人
10g×12パック
税込540円の品
450円
(税込486円) | はと麦ひきわり
220g
税込842円の品
702円
(税込758円) | 有機
アイスコーヒー
1ℓ
税込702円の品
585円
(税込631円) | 有機国産薄力粉
300g
税込540円の品
450円
(税込486円) | ベジタブルカレー
(甘口・中辛) 各210g
税込388円の品
324円
(税込349円) |
| 創健社
いちごジャム
200g
税込550円の品
459円
(税込495円) | さば缶カレー味
190g
税込453円の品
328円
(税込354円) | ジロロモーニ
有機バルサミコ
250ml
税込2106円の品
1755円
(税込1895円) | 一番搾りごま油
150g
税込637円の品
531円
(税込573円) | Oh!ツナ
90g
税込550円の品
459円
(税込495円) | インデラカレー
100g
税込756円の品
630円
(税込680円) |
| 五目ちらしの素
2合用
税込561円の品
468円
(税込505円) | プレミアムソース
200ml
税込648円の品
540円
(税込583円) | 長崎皿うどん
2食入
税込356の品
297円
(税込320円) | わさび
40g
税込442円の品
369円
(税込398円) | 有機トマトケチャップ
300g
税込529円の品
441円
(税込476円) | まごころ麦味噌
500g
税込410円の品
342円
(税込369円) |

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。



4月1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・さば干物
金目鯛開き・さんまみりん

大特価! 285円お得です

3,500円(税込3780円)



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ほ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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

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マセ!!

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

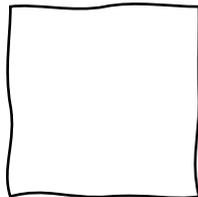
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

4月2日(木)

20本限定入荷
1,880円
(税込2,030円)



食楽5ほ
おーるうえいず

お名前

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

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。

4月は 4/3(金)・4/17(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	4/3	
お電話		4/17	

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/>



おもしろい

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/>

4月3日(金)限定入荷♪

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

その一
クセがないのに
クセになる味！
正統派小粒納豆

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。

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、います。旨味の秘訣です。

4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

【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



一口と
いけ♡
ちゅう！😊

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 4月7日(火)限定入荷♪

728円 (税込786円)

賞味期限約2週間

食楽5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/>

北海道から切身魚産直!!

店長—お魚何かない??

というお客様のお声が多かったので北海道から
切身魚を直送します(^^♪

無塩タイプなのでどんな料理にもお使いいただけます。
もちろん全て無添加です。

ムニエルや煮魚・焼魚など色々お使いください。



①北海道産真ほっけ切身 約70g×3切

850円(税込918円)



②北海道産すけそうだら切身 約70g×3切

800円(税込864円)



③北海道産天然ぶり切身 約70g×3切

950円(税込1026円)



④北海道産真たら切身 約70g×3切

1,000円(税込1080円)

⑤北海道産あいなめ切身 約70g×3切

1,100円(税込1188円)



⑥北海道産秋鮭切身 約70g×3切

1,450円(税込1566円)

4/8
入荷

※冷凍 ご家庭の冷凍庫でも
美味しく保存できます。

食楽5ほ
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

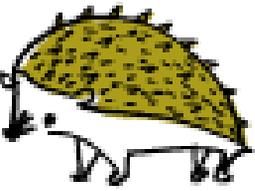
TEL:

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

植物アレルギー特定原材料28品目不使用!!



Riccio d'oro

soup, coffee & gelato / DAL 2017

ジェラート

4月9日(木)限定入荷♪



① クリーミーレモン

ソルベではなくクリーミーに仕上げたさっぱり味のジェラート



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ぶ混ぜ込みました



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

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



⑨ さくら

ほんのり効かせた塩味で、一口食べると桜餅のような和の食感です



⑩ 4種のベリー

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



⑪ 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



⑫ モンブラン

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



⑬ 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...



⑭ 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



⑮ 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



⑯ 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ァ〜と広がります。



⑰ 抹茶

舌にしっかりと残る苦味が癖になり、次へ次へと食べ進めたいくなる美味しさです



各120ml **500円**(税込540円)

お名前

TEL:

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

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



ほんとうに
使ってないの。



どうして食物アレルギー不使用の
ジェラート屋さんを作ったの？

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

それがこのお店を作るきっかけです。

食べることで苦しむことがあるなんて…。

「食」に携わる仕事をして来た私には
とても悲しいことでした。

食べ物に苦しむことのない未来の実現を目標に

このお店はこれからも、美味しいジェラートを作っていきます。」



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

しかし、**試行錯誤を重ねた結果!!**

しつかり濃厚で上質に美味しくできあがりました!

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

使って作っています!



食楽らぼ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
AM10:00 ▶ PM6:00(月~土) AM11:00 ▶ PM6:00(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。

4月10日(金)限定入荷♪

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。



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

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

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 speciality-

豚肉の最高峰!!超希少な幻の豚

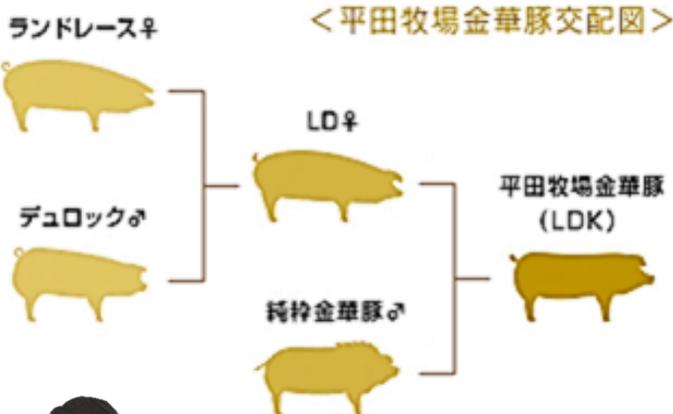


“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

もともと金華豚とは、中国浙江省金華地区原産で世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。頭とお尻の部分黒い純粋種は、両頭烏とも呼ばれます。平田牧場では長年にわたって培ってきた品種交配技術により、優れた肉質を実現しながら生産効率を高めた「平田牧場金華豚」金華豚を生産しています。

金華豚は、日本国内では平田牧場を含め2カ所でしか育てられていない、その希少さのために世の中に出回ることが少ない豚です。国内で生産された豚が出荷される量は年間で約1,600万頭ですが、平田牧場純粋金華豚の出荷量は1,000頭にも満たないほどです。また、成熟日数は一般の豚と比べて格段に長くなります。

国内の一般的な豚と比べると身体が二回り程小さく、その出荷体重は60~70kg。中型品種と言われる「黒豚」よりもさらに小さい豚です。つまり、飼育時間とコストは多くかかるけれど肉量は少ししか取れない豚なのです。しかしながら、その極上の肉質は食のプロからも高い評価を得ています。



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

4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:



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!



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。

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。

電子レンジ専用



4月14日(火)限定入荷



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)

濃厚な クリームとトリュフ薫り

②トリュフ香る至極の
クリームパスタ

濃厚なクリームとトリュフの薫りがたまらない、満足感のあるパスタ。トリュフ風味とにんにく風味が絶妙なバランス♪生卵をINするとまろやかカルボナーラ風に!

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)

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

うまい!

4月15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。

今期終了です。
次回は10月頃の予定



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。

1株 約500g
1,080円(税込1166円)



株

お名前 _____

☎ _____



香り

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



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～!!



AMAIMON
KYUZAYA

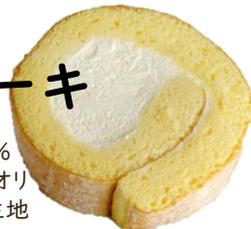
京都の豆腐屋『久在屋』が手がける
お菓子のブランドです。

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。

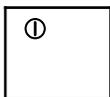


①理想の米粉 豆乳ロールケーキ

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。

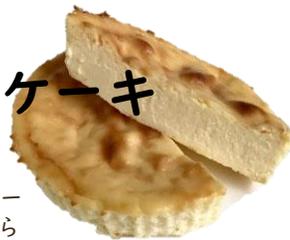


各1個 **430円** (税込464円)

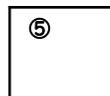


⑤地大豆の 豆乳チーズケーキ

風味豊かな在来種大豆『地大豆』100%の豆乳に北海道産クリームチーズを合わせて焼き上げた舌触りなめらかなチーズケーキ。



1個 **430円** (税込464円)

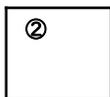


②地大豆の 豆乳プリン

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)



番外編

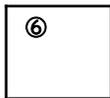


⑥地豆腐

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 **540円** (税込583円)

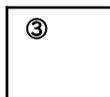


③地大豆の 豆乳生クリームプリン

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)

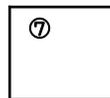


⑦京仕込み ごま豆腐

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



130g **500円** (税込540円)



④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)



4月17日(金)入荷

お名前

TEL:

食楽S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

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。

4月15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

美味しさの理由

1. 清らかな空気と水に恵まれた環境
2. 鶏舎は陽当たりと風通し良好
3. 1坪当たり15羽と広いスペースで、90日間健康に飼育
4. 生まれてから出荷まで抗生物質、抗菌剤、ホルモン剤は不使用。また、東京大学と共同研究した"腸内フローラのコントロールによるサルモネラの抑止能試験"や、2002年からは鳥取大学による「鳥インフルエンザ」の自主検査も実施しています。一度も感染・汚染のない健康な鶏です。

農場から食卓まで経路が明らか

富士山を望む静岡・御殿場で養鶏を営む「東富士農産」、飼料をつくる「カネニ飼料」、販売を行う「湘南ぴゅあ」。この3社がより安心して美味しい鶏肉をつくりたいという思いから生まれました。

飼料を吟味し、のびのびとした環境の中で、じっくり健康に育てます。また、農場と加工場が車で5分と近く、出荷数量に合わせた速やかな生産体制をとることにより、常に新鮮な鶏肉を提供。処理場で処理された鶏は熟練の作業員が包丁を使い1羽1羽手作業で部位ごとに切り分けています。機械ではなく手作業で鶏肉を大切に扱うことで、部位の大きさや歯ごたえを損なうことなく、旨みを逃さないようにしています。



※当日入荷のない商品もございますのでご予約お待ちしております

鶏肉が苦手な方でも特有の臭いがいから大丈夫って言ってもらえます。この鶏肉食べちゃうと他の鶏肉が食べられない

食楽5ほ

おーるうーいず

お名前

TEL:

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

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

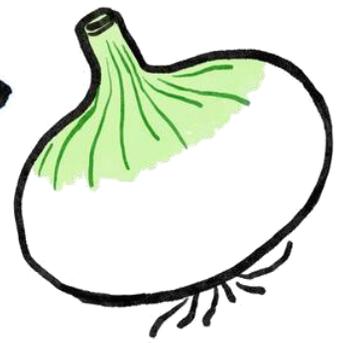


NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



待ってましたあー!!

桜たまねぎ



今年もやってきましたあ♥

熊本県『水の子会』より、毎年恒例大人気新たまねぎの登場です!!

熊本県産の“桜たまねぎ”はあまり出回らない貴重品…

この季節にしか食べられない、まさに今が旬の野菜です。

桜たまねぎのココがおすすめPOINT!

1 栄養を逃がさない!

水にさらさず食べられるため、水に流れ出てしまいます性質の栄養成分が外に出ません✨

2 水分が豊富

みずみずしい♥シャキシャキの歯ごたえがたまりません。

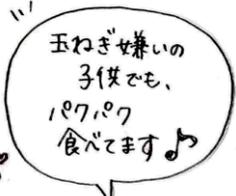
3 とにかく甘〜い

そのままサラダで、まずは何もつけずにひと口…

口の中で広がる風味が最高です! シャキシャキした歯ごたえに玉ねぎの甘さがおいけてきます。

4 農薬も化学肥料も使わず作りました

安心・安全に手間ひまかけて…こだわりと愛情がたっぷりつまっています♥



おすすめレシピ

★新たまドレッシング



- ①新玉ねぎは縦半分に切ってから横半分に切り、縦薄切りにする。水にさっとさらす。
- ②.保存容器にしょうゆ1/2カップ、オリーブ油、酢各1/4カップ、砂糖大さじ3を混ぜる。玉ねぎの水けをしっかりきって加え、混ぜる。

★新玉ドレッシングを使った玉タマ丼

- ①あたたかごはん
- ②海苔をちぎって
- ③新玉ドレッシングと卵黄をのせて♥



	価格	ご注文数
10kg	4,000円 (4,320円)	
5kg	2,200円 (2,376円)	
1kg	500円 (540円)	

4月中旬より順次入荷

今年も生産者さんは2人しかおりませんお早めにお申し込みくださいね。

食楽らぽ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

【営業時間】

▲10:00 ▶▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶▲6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

自分の子供たちに自信をもって口に入れられる練り製品を

別所蒲鉾



蒲鉾は出雲大社近海の地元の魚を生かす智恵

出雲といえば、出雲大社!『別所蒲鉾店』は、そのお社のある町・大社町にて親子三代にわたりかまぼこを製造しています。もともと港には蒲鉾店が軒をつらね、前浜の新鮮な魚を原料に、蒲鉾や竹輪を作ってきました。刺身や焼魚にするには小さい魚や、大漁の時に余った魚をすり身にして加工すれば美味しく食べられる…そんな昔ながらの智恵のたまものでもありました。

しかし時代が変わり、市販されている蒲鉾などの練り製品は、冷凍すり身が主原料。すり身自体にリン酸塩や合成添加物が使われており、価格を安くするためにでんぷんや卵白をつなぎにして魚の風味や食感は合成添加物におまかせという製品が多くなっています。

地元の魚をメインにこだわりの材料を使用

一番大切なのは主原料の魚は前浜(目の前の浜)で穫れた旬の鮮魚。水揚げされたばかりのピチピチを港に程近い加工場へすぐに運び、下処理します。さらにこれだけでは量が足りないので鯛や鰯など季節ごとに魚種を吟味して全国各地から仕入れ。これも一尾一尾手でさばきます。魚をたっぷり使い、伝統的な『石臼製法』で時間をかけてふんわり練り上げます。だから合成添加物やつなぎの卵白も必要ありません。さらに調味料も平釜炊きの天日塩、北海道産のじゃがいも澱粉、国産いわして作った魚醤、北海道産昆布や近海産の鰹節から丁寧にひいた出汁などこだわりのものばかりです。

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つなぎ澱粉を使わず作ったかまぼこです



75g **360円**(税込388円)

個

⑤ えびつみれ

調味料もビート糖、天日塩使用したたっぷりのえびを練りにみ、つみれに仕上げました



110g **430円**(税込464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 **430円**(税込464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) **430円**(税込464円)

個

③ えびつみれ揚げ

えびのたっぷり入ったつみれをボール状に形成し圧搾抽出の菜種油であげました。



5個 (100g) **430円**(税込388円)

個

⑦ 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) **430円**(税込464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 **430円**(税込464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) **430円**(税込464円)

個

4月21日(火)入荷

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

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

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春野菜ハンバーグ 120g

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

470円(税込507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

④野菜つくね

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懐石つくね生姜 5本

国産若鶏と玉葱を豊富に使用。生姜の味が口にお広がります。

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

4月23日(木)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(^_^)

【営業時間】

10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>



おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP Find your speciality

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361



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。

4月24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/>

京都 茶師吟撰

しっとりもなか

1個 280円 (税込302円)

北海道十勝あずきを使用

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 京都和泉町の
有機宇治抹茶使用

茶練吟撰の逸品

手土産に
最適!

厳選した有機抹茶と
希少な小豆を使用

申込者氏名	商品名	数量	税込価格	小計
住所	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)
電話番号		電話番号		



京都
茶師吟撰

4月29日入荷

販売店：食楽らぼおーるうえいず

詳しくは店頭スタッフまで

春のうまいもの巡り

ひじきの常識を、祝島が変える

一年に一度春の新芽だけ!

～鉄釜・薪火・天日干しが生んだ、主役になれる逸品～

①祝島 干しひじき

祝島の綺麗な海で育ったひじきを1月～3月の若芽のときに 摘み取り、鉄の大釜と薪でじっくり炊きあげ、島の浜風と天日で干しました。収穫から加工まですべて手作業。自然のリズムに合わせ、満月と新月の干潮時に収穫しています。決まった時期にかとれない数量限定品です。



NEW 50g **950円** (税込1026円)

②まぐろの尾肉缶

マグロの希少部位である尾肉(コラーゲンが豊富で旨味が強い)を使用したこだわりの缶詰。手仕事で丁寧に角煮などに仕上げられており、そのままでも、サラダや炒め物、煮物など様々な料理にアレンジできる、便利で栄養価の高い保存食です。



80g **350円** (税込378円)

『青空レストラン』や各種メディアで話題沸騰!!

③三陸旨味帆立とコラーゲンのXO醤油

ホタテの強烈な旨味と甘み、金華ハムの芳醇な香りと塩気、蝦子の旨味、フカのコラーゲンによる味のまとまり、野菜類の香りと深い味、最後に四川唐辛子の辛味が食欲を掻き立てる、芳醇な香りと旨味を作り出す絶品のXO醤です。



ものすごく美味しい感動の逸品

145g **2,266円** (税込2,447円)

④自然酢 甕仕込み風の民土の民

酒米による自然栽培純米酢「風の民 土の民」。宗像の自然栽培米でつくられた山田錦を、庄分酢の三百年続く一子相伝の静置発酵という伝統製法で巧みに管理しながら半年以上かけて丁寧に造り上げました。自然栽培米のエネルギーと甘酒のような香りが立つ、酸っぱいけど美味しい純米酢。



500ml **1,080円** (税込1,166円)

⑨信州旬摘 りんごジュース

契約栽培の生食用のサンふじりんごを皮ごと压榨したストレートジュース。りんごの一番おいしい季節にだけ作るシーズンパック。



1ℓ **840円** (税込907円)

⑩手剥き みかんジュース

木なり完熟のうんしゅうみかんを使用しました。1個1個手で皮を剥いているので、苦味の少ないジュースです。1ビン当たり約1.5kg(約20個分)のみかんを使用しています。



720ml **970円** (税込1047円)

⑪なかや農園の トマトジュース

岐阜県飛騨高山のなかや農園が、化学肥料、農薬を使わずに育てた旬のトマトを丸ごとしぼりました。食塩は不使用。ストレート果汁の濃厚な味わいです。



1ℓ **1,680円** (税込1814円)

⑫熊野本宮釜餅(さくら)

熊野周辺で伝わるお菓子が源流となった釜餅。餅米を半搦きでふんわり仕上げ、一個一個熟練の手作業で包んでいます。吉野の八重桜の塩漬けが優しく香ります。



4個 **1,250円** (税込1350円)

野菜を野菜で食べるドレッシング!!

グラッチェミーレドレッシング

- ⑥一番人気はすりおろし人参がたっぷりの『人参ドレッシング』
- ⑦マツコデラックスさんが絶賛の高知県生姜と野菜の『生姜ドレッシング』
- ⑧野菜の旨みが引き立つ綺麗なピンク色の『濃厚ピーツ&玉ねぎドレッシング』
- ⑨ごぼうの香りとごま風味が絶妙『ごぼうとごまドレッシング』
- ⑩玉ねぎの自然の甘さがたまらない『焼き玉葱ドレッシング』
- ⑪洋食のシェフに大人気の『パパイアドレッシング』



各300ml **550円** (税込594円)



のらくら農場濃厚野菜スープ

(⑫にんじん・⑬じゃがいも・⑭かぼちゃ)

のらくら農場で育てた無農薬のお野菜ととても柔らかく炊かれたのらくら農場の玄米が入っており、つぶつぶの食感が楽しめます。朝食としてパンと一緒に食べたり、食欲がないときや風邪気味のときに栄養たっぷりのスープでおススメです。やさしい味わいなので『食べる野菜スープ』です。



各150g **各425円** (税込459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

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



- ⑮瓜奈良漬80g:愛知の伝統野菜かりもり瓜使用
- ⑯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)

⑰鮭フライ

網産産の鮭に衣をつけ、無添加なたね油で揚げ急速冷凍しました。冷凍のままオープンか電子レンジで加熱して下さい。



30g × 5個 **1,080円** (税込1166円)

⑱アメリカンドック

国産小麦粉を使用したオリジナルのミックス粉を衣に使用しました。ウイナーは発色剤等は使用していません。おやつに最適なミニタイプのアメリカンドックです。



25g × 6本 **600円** (税込648円)



食楽にほ **おーるうえいず** NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

【営業時間】
 10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)
 サイト <https://rendorf.com/>
 品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



春のうまいもの巡り

4/1(火)順次「Start」

大人気『秋川牧園シリーズ』より限定入荷♪

②秋川牧園 黒豚と鶏の大粒焼売

粗挽きの黒豚と鶏肉のおいしさが詰まった、ジューシーで食べ応えのある大粒の焼売です。



750円
25g × 8個 (税込810円)

NEW

⑤秋川牧園 手羽中甘辛揚げ

若鶏手羽中のからあげに黒胡椒を加えた自家製の甘辛タレを絡めたやみつき一品



620円
115g (税込669円)

NEW

③秋川牧園 野菜を加えてハーブチキン

もも肉にミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。野菜と一緒に炒めて下さい。



580円
175g (税込626円)

冷凍食品

④秋川牧園 野菜を加えてタンドリーチキン

もも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。野菜と一緒に炒めて下さい。



580円
175g (税込626円)

冷凍食品

⑥秋川牧園 スパイシーささみカツ

スパイスがブレンドされた香りもよい衣。辛すぎないしっかりとした味付けです♪



620円
160g (税込669円)

冷凍食品

⑦秋川牧園 黒豚ヒレブロック

希少なパークシャー種を長期肥育。植物性飼料による緻密で柔らかな肉質と、脂の甘みが際立つ安心の黒豚です。



1,000円
200g (税込1080円)

冷凍食品

⑧木頭プティショコラ



スイスの有機オーガニックチョコレートをつつぱり使い、国産大豆のおからを使用したグルテンフリーのショコラケーキです。しつとりでチョコ好きにはたまりません。

400円
30g (税込432円)

⑨マドレーヌ

ふんわりした生地は、一口食べればほろりと溶けてバターが香ります。やさしい甘さで、ほっとする味です。



300円
1個 (税込324円)

日本初!!純国産パスタ!!

⑩加古川パスタ

加古川パスタの原種はデュラム小麦「セトデュール」。国産デュラム小麦として八幡町を中心に栽培されています。なんと、農研機構から「ここなら素晴らしいデュラム小麦が収穫できる!」とお墨付きがあり、約8年間の試作研究を重ねて平成28年に完成。日本初の純国産パスタとして誕生しました。デュラム小麦品種の持つほのかな甘みがあり、もちもちとした食感が特長です。



420円
300g (税込453円)

⑪ばら寿司の具

酢飯に混ぜるだけだから、とても簡単!高野豆腐のほんのりした甘さがアクセントになります。



900円
180g (税込972円)

冷凍食品

⑫はくびし本みりん

明治29年創業、神戸の伝統製法。国産原料のみを使い、糖類無添加で3年熟成させた濃厚なコクが特徴です。



880円
500ml (税込968円)

⑬桜えびご飯の素

駿河湾名産の桜えびを使用し、白醤油や粗糖などこだわりの調味で仕上げた混ぜごはんの素です。



650円
2合用 (税込702円)

⑭炊飯器でお赤飯

佐賀県産もち米「ひよこもち」100%と、北海道産特別栽培小豆を使用しました。炊飯器でお手軽におこわ風の赤飯が炊けます。



1,080円
2合用 (税込1166円)

⑮李白特別純米にごり酒 Dreamy Clouds

海外で大人気の「特別純米にごり酒 Dreamy Clouds(トリーミクラウド)」(海外限定出荷・加熱済み商品)を一切加熱処理をせず「生」で瓶詰したお酒です。辛口の薄にごり且つ生なので爽やかで後味サツパリ。シュワッと炭酸も楽しめます。春〜初夏の気候にぴったりにごり酒。



1,850円
750ml (税込2035円)

冷蔵

⑯ミッケラー×ベアレン クールシップウィーンラガー

デンマークのミッケラーと岩手県のベアレンが造る限定ビール。日本唯一の伝統設備「クールシップ」で麦汁を冷却し、希少ホップのフルーティーな香りを引き出した逸品です。



480円
330ml (税込528円)

冷蔵

創業300年以上の最強のこだわり日本酒

奥丹波 蔵元 山名酒造株式会社

創業江戶享保元年

有機農法で育てた生産者限定の春の自然酒が入荷!!

⑰千歳ルネサンス野条穂生原酒

江戸時代の酒造りを現代に甦らせ「ルネサンス」シリーズ。最大の特徴は、かつて途絶えた希少な復活米「野条穂」を100%使用している点です。蔵内の微生物を活かした酵母・乳酸菌無添加の生醸造りに加え、木桶仕込み、樽搾りといった伝統製法にこだわり抜いています。低精米(80%)ならではの米本来の力強い旨味と、生原酒らしいフレッシュで重厚な酸味が調和した「五味」溢れる複雑な味わいは、日本酒ファンを魅了して止みません。江戸の情熱が息づく、唯一無二の味わいを楽しめる限定酒です。



2,000円
750ml (税込2200円)

⑱奥丹波純米吟醸春霞

低温環境下で優れた香気を生み出す「M310」酵母を採用し、大寒波の訪れた如月に醸造した純米吟醸。口に含んだ瞬間、青りんごを思わせる甘美な香り、まるで雪解けの瞬間を閉じ込めたようなガス感が広がり、五百万石らしい潔い透明感に包まれます。キレ味の美しさが光るドライな仕上がりです。



1,900円
750ml (税込2090円)



【営業時間】

A10:00 ▶ M6:00(月~土) A11:00 ▶ M6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



食楽らぽ おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

