

いちまれのうえん  
Organically Produced Vegetables  
朝採れ野菜  
毎週月曜日16:30頃入荷

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
---	---	---	---	---	---	---

5/25 永太郎納豆 いちまれのうえん朝採れ野菜 16:30頃入荷	26 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 配達お休み 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	27 4 DELI お惣菜入荷 臨時配達日	28 ヘルシーパン み乃か手作り どらやき入荷	29 平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会 そのまんまおこめパン	30 大源 味噌	31 休み お休みです
--	--	--------------------------------	----------------------------------	---	-------------	----------------

おかげさまで23周年★全品10%引き★

6/1 北海道 わら納豆入荷 いちまれのうえん朝採れ野菜 16:30頃入荷 10日 スタンプ(3)倍	2 岩手発 竹屋製菓黒豆菓子 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	3 伊豆魚恵 美味しい干物	4 わたなべ牧場 手づくりプリン	5 野菜セットの日 がんもどき	6 越後 もち飯入荷	7 天使の海老
--	---	---------------------	------------------------	-----------------------	------------------	------------

8 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	9 極上生パスタ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	10 高知産直薫焼き かつおたたき	11 森川の無添加キムチ 10日 スタンプ(3)倍	12 23周年祭 10%引き 平牧三元豚 平牧金華豚	13 まつえんどん わっぱ飯	14 無添加ウインナー ベーコン入荷
---	----------------------------------	-------------------------	------------------------------------	--	----------------------	--------------------------

15 いごてつ 塩せんべい いちまれのうえん朝採れ野菜 16:30頃入荷	16 豆乳プリン 知床から直送 美味しい海鮮入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	17 富士ゆうゆうどり	18 深谷もやし 栃尾油揚げ	19 野菜セットの日 久在屋の豆乳スイーツ	20 信州おやき	21 ご来店お待ちしております 10日 スタンプ(3)倍
--	--	----------------	----------------------	-----------------------------	-------------	---------------------------------------

22 永太郎納豆 いちまれのうえん朝採れ野菜 16:30頃入荷	23 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	24 菊水堂 ポテトチップス	25 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 ヘルシーパン	26 えりも短角牛	27 PIZZAREVO	28 ご来店お待ちしております
--	---	----------------------	--------------------------------------	--------------	-----------------	--------------------

29 28大アールグレイ リッチョドーロ ジェラート	30 出雲 さつまあげ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	7/1 伊豆魚恵 美味しい干物 10日 スタンプ(3)倍	2 青木農場 玄米焼ドーナツ	3 野菜セットの日 みらい ガーデンファーム ジャム入荷	4 ルコラ もっちりベーグル	5 ご来店お待ちしております
-------------------------------------	--	--	----------------------	--	----------------------	-------------------



佐倉の土が育んだ、力強い旬の味。  
心と体がよろこぶ、いちまれ農園の野菜

毎週月曜日  
朝採れ野菜  
17:00頃入荷!!

# いちまれ のうえん

Organically Produced Vegetables

千葉佐倉市の豊かな自然の中で、農薬や化学肥料を一切使わず、土の力を最大限に引き出して育てました。野菜本来の濃い味と香りをぜひ食卓へ。

## いちまれ農園の『4つのこだわり』

### 1 農薬・化学肥料不使用

小さなお子様からお年寄りまで家族みんなが安心して生でかじれる野菜を目指しています。

### 2 土づくりが命

堆肥や微生物の力を借りた自然な土壌で、野菜自らの『生きる力』を引き出しています。

### 3 種は自家採取にこだわっています

種を採ることは、未来を育てること。効率は良くないかもしれませんが、でも一粒一粒の種に向き合うことが大切だと考えています。

### 4 旬の鮮度をそのままに

一番おいしいタイミングで収穫。佐倉の風土が詰まった『今』しか味わえないお野菜を採れたてをその日のうちにでお届けします。



※全ての野菜が自家採取というわけではありません。



大田区出身の小幡さん。2015年に有機の農業を千葉県佐倉市で始めたそうです。

**毎週月曜日夕方16時30分～17時**  
に採れたてのお野菜を運んでくださいます。  
ぜひその時間に足を運んでください(^^♪  
お待ちしております♡



食楽らぼ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

▲10:00 ▶ 16:00(月～土) ▲11:00 ▶ 16:00(日・祝)  
サイト <https://rendorf.com/>

# ビールファン集まれ！！ 当店限定クラフトビール第2弾

## 大森貝塚

# OOMORI

# ALE LIMITED White

NEW

# 新発売!

我が町の大森貝塚をモース先生が発見して150年を迎えます。縄文人は自然食は当たり前ですが、かなりのグルメ志向で、サザエは勿論、魚は鯛、肉では鹿、猪、鴨肉も食べてたようです。おまけにオシャレ好きで網目模様の豊かな装飾品でファッションを満喫? そんな150年の歴史にエールを届けたいと貝塚から一番近い! ? お店としてお祝いのビール第2弾の発売です。

## 大森貝塚

## 発掘 150 周年



# 810円

(税込891円)

300回使えて経済的!  
※毎日使って約1年

梅雨の時期の味方

部屋干しの嫌な臭いさようなら〜♪

# ベビー マグちゃん



使うとこんなにいいことが…

- 😊 部屋干しのイヤな臭いを解消!!
- 😊 洗濯槽のカビや汚れが落ちる!!
- 😊 排水ホースの汚れも落ちる!!



## 使い方



洗濯物と一緒に  
洗濯物と一緒に  
干すだけ!

[使用目安]  
・洗濯物約 3kg...1個  
・洗濯物約 5kg...2個  
・洗濯物約 8kg...3個

- ・洗濯後は干して乾かして下さい。
- ・乾燥機での使用も可能ですが、極力使用はお控え下さい。
- ・使用後は不燃物として処理していただくか、肥料と同じようにお庭や鉢の植物などにマグネシウムの粒を与えて下さい。マグネシウムは植物の光合成にかかせないものなので植物を元気にしてくれます。

### [使用上の注意]

- ・混ぜるな危険と表示されている塩素系の洗剤との併用はお止め下さい。
- ・洗濯以外の目的には使用しないで下さい。

洗濯するたびに☆洗濯物も洗濯機もキレイになる☆だから☆経済的!!  
水の中にマグネシウムを入れると水素を発生してアルカリイオン水を生成します。  
この水には非常に高い洗浄力があるんです!!  
汚れ(皮脂)を落とす分解率は洗濯用洗剤と同様の30%もあります!!  
つまり👉洗剤を入れた状態と同じ水を作るんです!!



まぐちゃん歴10年☆洗濯物と一緒にぐるぐる回すだけで部屋干しの嫌な臭いもなくなります(^^♪  
300回使うと量が3割くらい減ってしまうので新しいまぐちゃんを古いまぐちゃんと一緒に投入してます。  
目詰まりするのでクエン酸で洗ってあげると効果が復活しますがあまり洗いすぎると小さくなってしまいますので注意です!!



色：ピンク・イエロー・ブルー

通常2400円を  
(税込2640円)

梅雨の季節のキャンペーン  
6/1(月)~6/30(火)まで

**2,000円**  
(税込2200円)

食楽らぽ  
おーるうぇいず



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/>

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

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。



正統派小粒納豆

クセがないのにクセになる味!



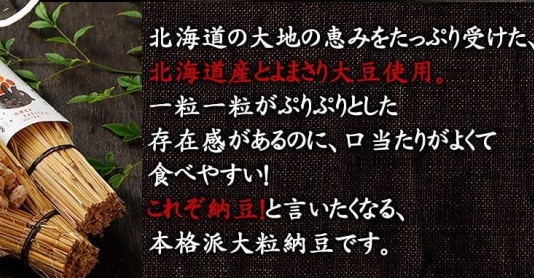
小粒

「北海道のわら納豆小粒」北海道産ゆきしずか大豆



口の中に広がる旨味と大粒大豆の存在感が抜群!

「北海道のわら納豆大粒」北海道産とよまさり大豆



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につにイグサを入れていきます。旨みの秘訣です。

6月1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/>

# 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

### 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	240円(税込259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Sほ  
**おーるういず**  
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



# 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。



6月3日(水)入荷

## 魚恵お試しセット

いわし4尾・トロあじ・さば干物  
根ほっけ開き・さんまみりん・あじみりん

23周年大特価! 307お得です  
**3,280円**(税込3542円)

セット



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

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	えぼ鯛	340円(税込367円)	枚
真いか開き	1500円(税込1620円)	枚	カレイ煮付	800円(税込864)	枚
かます開き	468円(税込505円)	枚	さんまみりん干し	380円(税込410円)	枚
トロあじ開き	335円(税込361円)	枚	あじみりん干し	250円(税込270円)	枚
金目鯛開き	1850円(税込1998円)	枚	さばみりん干し	630円(税込680円)	枚

食楽Sほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

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



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。

6月4日(木)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】

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



# 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/>

6月5日(金)限定入荷♪



店長セレクト

食楽らぽ

# おーるらぽいずお野菜セット

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

単品で買うより

約**2割**お得



# 3,500円

## (税込3,780円)

13種～16種類入っています♡

お届け品(例)



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。

## 5月は 6/5(金)・6/19(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	6/5	
お電話		6/19	

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/>

おかあさんの優しい味

かまくら工房

# もち飯



6月6日(土)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☆多各地のイベントでも話題をさらう、大好評のちまきです。そのこだわりは素材選び。美しい水と土、緑の中で育まれた、国産素材のみを使用。最高級といわれる魚沼産もち米を100%使い、合わせる具材や調味料、笹までも国産にこだわってます。レンジで加熱するだけで炊きたてのようなもっちりしっとりした食感に仕上がります。

### ①ちりめん山椒

ちりめんじゃこの程よい風味との爽やかな実山椒のかおりがたまりません



### ②和牛ごぼう

優しい甘さに味付けした牛肉とごぼうのしぐれ煮を混ぜ込みました



### ③山菜

ごごみ・わらび・あぶら揚げをふんだんに使った、山菜の甘みと甘辛醤油が絶妙なバランスです



### ④五穀

小豆の煮汁で炊いた赤飯に雪室貯蔵のそばの実や国産のもちきびを混ぜ込んだあっさり塩味



### ⑤鮭ずし

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



### ⑥黒豆醤油赤飯

北海道産の旨みのある鮭を具材に甘みのあるもち米を酢飯仕立てにしました



### ⑦七目

上品な味付けに仕上げた七目を、たっぷりご飯に混ぜ込みました



### ⑧枝豆

もっちりした塩味のきいたもち米に枝豆をトッピングしました。



### ⑨しらす梅

もっちりのもち米に梅としらすを混ぜ合わせたさっぱり食べたい時にはこれがおすすめ



### ⑩棒たら

新潟の保存食の棒たらをもち米に詰めこみました。もち米に甘辛たれがうまい!



### ⑪いかめし

切りいかの佃煮をたっぷり混ぜ込んだ生姜がほんのりきいた甘辛味



①～⑪まで

各**398円**(税込429円)

### ⑫きつねふく七目4個入

上品な味付けの七目をふっくらやわらかな味付けいなりに包みました



### ⑬きつねふくしらす梅4個入

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



各**750円**(税込810円) ⑫～⑬まで



もち飯のこだわりは、新潟県産のもち米・醤油・和牛・豚・雪下になじん・大豆などをこだわり抜いた材料を使用していることです。食べる人のことを思いながら一つ一つ丁寧に作るお母さんたちの愛情たっぷりのもち飯はフード・アクション・ニッポンアワードでも入賞した逸品です。種類も豊富なのでどれを選んでいいか迷っちゃう～

食楽らぽ

お名前

☎

# おーるうーいず



【営業時間】

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-





もう食べちゃった!!からお願い!!の声にお応えして

世界が認めたエビ!

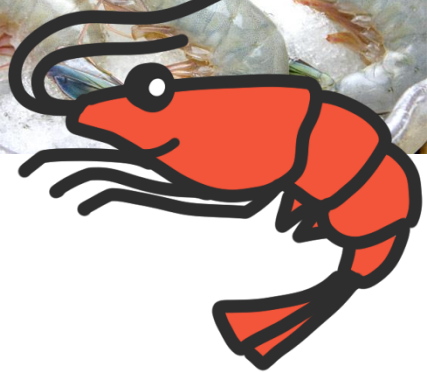
# 天使の海老

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。

**10箱限定** 6月7日(日)入荷

1kg入(30~40尾の大サイズ)

# 6,400円

(税込6,912円)



冷凍食品

頭の端から身がぎゅっ詰まっています  
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!!  
お早めのご予約お待ちしております。



お名前

TEL

食楽らぼ  
**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!



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



6月9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)

渡り蟹  
使用料

UP!!



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。

980円(税込1058円)

880円(税込950円)

お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】

A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

# 高知は土佐の国から 完全ワラ焼き鮭の龍馬タタキが やってきたぜよ!!



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・ほのかながあと断然ちゆうがよ!!  
じかんとうまいき、まあいぱん食べとみませ!!

脂のほけ群ながぜよ!



産地視察でわら焼き体験する店長♪  
(ちよっとへっぴり腰)

## 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鮭に  
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

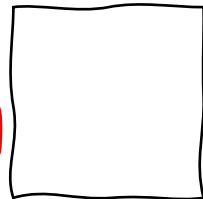
# 1本釣り かつおたたき



数量限定なので  
お早めどうぞ

6月10日(水)

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

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 6月11日(木)限定入荷♪

**728円** (税込786円)

賞味期限約2週間

食楽5ぼ

おーるうゑいず

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 ▶ 6:00(月~土) ▲11:00 ▶ 6:00(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。

6月12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

23周年記念 表示価格より

10%OFF



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



# 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。



23周年記念  
表示価格より

**10%OFF**

6月12日(金)  
限定入荷♪



商品名	内容量	価格	ご注文数
ロースカツ用	75g	570円(税込615円)	パック
ローススライス	75g	570円(税込615円)	パック
肩ローススライス	82g	570円(税込615円)	パック
バラスライス	112g	570円(税込615円)	パック
ももスライス	112g	570円(税込615円)	パック
切り落とし	150g	570円(税込615円)	パック

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

▲10:00 ▶ ▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00(日・祝)

サイト <https://rendorf.com/>



具材たっぷり！めちゃくちゃ美味しい♡

# まついえんどん 手作りわっぱ飯

「割烹で培った腕を活かして、丁寧に手作りしました」

出汁の風味が上品。

具材たっぷりの「わっぱ飯」

まつえんどんは、米どころ・南魚沼市にある米農家。米作りのほか、金沢の割烹で培った腕を活かしてわっぱ飯も製造しています。わっぱ飯は、杉の薄い板を曲げて作った器に、出汁を加えて炊いたご飯を盛り、その上にたっぷりの具材をのせた新潟の郷土料理です。ラインナップは、「舞茸とぜんまい」「帆立と鮭の幽庵焼き」「鶏の味噌漬け焼き」の3種類をご用意しました。どれもボリューム満点で、食べごたえ抜群です！



めちゃ美味しく感動しました♡具材もたっぷりのっていてお米も美味しい。さすが米農家さんが手掛ける商品★冷凍庫にストックしておきたい逸品発見!!

## 1. 舞茸とぜんまいわっぱ飯

「山の幸」の山菜ときのこを、じっくり煮込みました。甘じょっぱい具材が、出汁の効いたご飯と相性抜群です。

【具材】舞茸・ぜんまい・しめじ・菜葉・にんじん



1,080円  
(税込1166円)

個

## 2. 帆立と鮭の幽庵焼きわっぱ飯

帆立と鮭を醤油ベースの幽庵地に漬け込み、香ばしく焼き上げました。ぷりぷりの「海の幸」が食べごたえ満点で、ご飯が止まりません！

【具材】帆立・鮭・枝豆・しいたけ・錦糸卵



1,480円  
(税込1598円)

個

## 3. 鶏の味噌漬け焼きわっぱ飯

白味噌に甘酒を加え、「野の幸」鶏肉をじっくり焼き上げました。風味豊かでやさしい甘さの味噌が、鶏肉のジューシーな旨味を引き立てています。

【具材】鶏肉・れんこん・ブロッコリー・錦糸卵



1,180円  
(税込1274円)

個

新潟南魚沼米農家でもあり、田舎の仕出し料理屋が作る化学調味料不使用・無添加のわっぱ飯です。おいしい・安心安全が詰まったわっぱ飯。もちろん、ごはんは自家栽培の南魚沼産コシヒカリ使用です！専用瞬間冷凍機で一気に美味しさを閉じ込めてお届け！冷凍のまま袋から取り出し電子レンジ500wで4分加熱してお召し上がりください。

6月13日(土)限定入荷♪

食楽らほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



お名前

☎

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/>

# 知床から旨い魚産直!!

創業昭和八年

## 知床工房の物のづくり



目利きとこだわりの製法で風味豊かな美味しい魚を委せております

6/16  
入荷



知床工房は大量生産・大量出荷はせず、ひとつひとつ丁寧にお客様が喜んでいただけるように商品を作っております。店長のおすすめは『いくら醤油漬け』!!なによりいくらが大好きな店長は死ぬ前に食べたいものはいくら!!というほどのいくら好き。無添加のいくらを探してもほとんどありません!!ぜひこの機会にどうぞ。

### ①時知らず塩漬

約80g×2切

年間で1か月しか獲れない貴重な鮭で生のまま皮目から塩で低温熟成しております。鮮度が良いので塩が浸透しずらくときしらずの本来の味が楽しめます。こんなに美味しい鮭は食べたことがない!!とのお声を多数いただいております。

**2,280円**(税込2,462)



お待ちしました  
再入荷



### ②こまいスティック 約150g

知床産のつるし氷下魚(こまい)を骨と皮を取り除いてスティックにしました。焼いたり、煮たり、揚げたり簡単に使えて便利です。



**880円**(税込950円)



### ⑥ほっけ開き 約240g

最近美味しいほっけに出会ったことがない!!方必見。目利きの知床工房は厳選した上質のほっけを熟練の干し方で作りました。



**1,080円**(税込1,166円)



### ③宗ハカレイ 約90g×2枚

淡泊な白身のカレイの中で脂が多く旨みが多い宗ハカレイは干物にすると旨味と香りがグンと引き立ちます。



**880円**(税込950円)



### ⑦こまい一夜干し2本入 約380g

低温長時間つるし干しにしたこまいは、一口食べると深い味わいの旨味を感じられます。



**1,080円**(税込1,166円)



### ④天然ほたて貝柱 4玉(90g)

北海道オホーツク海産のほたてを、鮮度を保ったまま急速冷凍。しっかりとした食感と甘味のある風味をお楽しみください。



**1,680円**(税込1814円)



### ⑧銀かれい刺身昆布メスライス

知床で獲れる脂ののった大型カレイを、その日のうちに切り身にして下に昆布敷いてめました。刺身用はめったに出回らない逸品。



約100g  
**1,280円**(税込1,382円)



### ⑤知床活ゆでたこ足 約600g

1本ずつ塩もみし丁寧にゆであげ、みょうばんは使用せず、茶葉で茹であげました。半解凍で薄切りにしてお刺身では是非どうぞ



**3,480円**  
(税込3,758円)



食楽Sほ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

創業昭和八年

# 知床工房の ものづくり



目利きとこだわりの製法で  
風味豊かな美味しい魚を奏でております



## ⑨天然寒ぶり味噌漬け 約70g×2切

8kg前後の脂ののったぶりを生のまま低温熟成。寒造りの無添加味噌と三河味噌で味付けしました。



**1,280円**(税込1,382円)



## ⑬さくらます半身干し 約250g(カット無)

5月上旬から獲れるサクラマスは、脂がしっかりとって身質が柔らかく繊細。約1カ月の間しかとれない貴重なさくらますを一夜干しにしました。



**1,550円**(税込1,674円)



## ⑩さくらます味噌漬け 約70g×2切

さくらますは脂が多くまろやかな味わいが特徴です。独特な旨みと、柔らかく繊細な身質は、鮭科の中でも紅鮭と並ぶ美味しさ。味噌仕込みで味に深みが出てやみつきになる美味しさです。



**1,180円**(税込1,274円)



## ⑭さくらます生切身 約70g×2切

5月上旬から獲れるサクラマスは、脂がしっかりとって身質が柔らかく繊細。約1カ月の間しかとれない貴重なさくらますを切身にしました。



**1,080円**(税込1,166円)

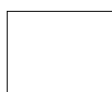


## ⑪銀かれい一夜干し 約70g×2切

脂ののった締りのある銀かれい。えんがわの部分が多くしっとりした脂がのっているのでコクがあり、白身魚の中でもコクがあります。



**1,780円**(税込1,922円)



## ⑮ほっけ味噌漬け 約80g×2

生のホッケを網走の味噌醸造蔵の北海道大豆味噌と本格三河みりんと酒と砂糖で味噌床を作成し長時間低温で漬け込みました。



**1,180円**(税込1,274円)



## ⑫つぶ貝刺身 約90g

最も高価なつぶ「ばい貝」を使用しています。コリコリの食感がたまりません♪お刺身はもちろん、バター焼きもおすすめです。



**1,880円**(税込2,030円)



『食楽らぼ おーるうえいず』  
YouTubeチャンネルで知床工房の紹介しています♪



約3年ぶりの時知らず入荷します♪  
近年なかなか貴重になってしまいました  
知床工房のお魚たち☆  
この機会にどうぞ♪



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/>



# 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

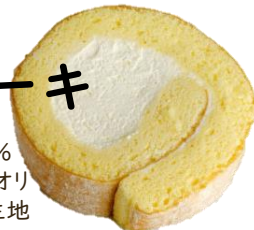
京都の豆腐屋『久在屋』が手がける  
お菓子のブランドです。

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。



理想の米粉

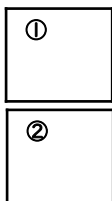
## 豆乳ロールケーキ



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。

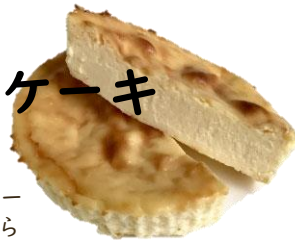
- ①ロールケーキプレーン
- ②ロールケーキ塩キャラメル

各1個 **430円** (税込464円)



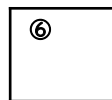
⑥地大豆の

## 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)



番外編



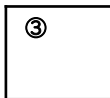
③地大豆の

## 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)

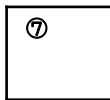


## ⑦地豆腐



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)



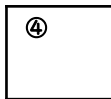
④地大豆の

## 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)

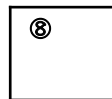


## ⑧京仕込み ごま豆腐



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)



## 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)



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よ。皆様この商品は入荷したらすぐにとりにいらして下さいね。

6月19日(金)入荷

お名前

TEL:

おーるうえいず

品川区大井7-30-10  
TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP - find your speciality