

お買物カレンダー



2月



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

月 火 水 木 金 土 日

1/ 26 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	27 ウィンナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	28 東明 漬物各種入荷 キャラボン入荷	29 いごてつ 塩せんべい 出雲 さつまあげ入荷	30 豆乳プリン えりも短角牛	31 新春 芋煮会開 ※要予約 参加費300円 満員御礼 10日 スタッフ(3)倍	2/ 1 28大丸ケンブリ リッチョドーロ ジェラート 10日 スタッフ(3)倍
--------------------------------------	---	-----------------------------------	--	---------------------------	--	--

★★★創健社祭★全品10%引き★創健社祭★全品10%引き★創健社祭★全品10%引き★★★

2 北海道 わら納豆入荷	3 芋モンブラン 一粒ケーキ 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	4 伊豆魚恵 美味しい干物 こだわりのキムチ	5 高知産直薬焼き かつおたたき 紀和の里梅干	6 野菜セットの日 平牧三元豚 平牧金華豚	7 そのまんま おこめパン	8 ご来店お待ちしております
------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-------------------------	-----------------------

9 甘酢白たくあん うまい もの市 START	10 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	11 富士ゆうゆうどり 10日 スタッフ(3)倍	12 最上まいたけ 天口ばいごてつ	13 わたなべ牧場 手づくりプリン	14 4 DELI お惣菜入荷	15 無添加ウインナー ベーコン入荷
---	---	---------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------	------------------------------

16 永太郎納豆	17 無添加おでん種 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	18 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	19 深谷もやし 栃尾油揚げ	20 野菜セットの日 久在屋の豆乳 スイーツ	21 煎りたてナッツ キムチづくり セミナー開催 満員御礼 10日 スタッフ(3)倍	22 ご来店お待ちしております
-----------------	--	--------------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--	------------------------

23 バイオコンプレ オーガニックパン	24 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	25 菊水堂 ポテトチップス	26 ぐるめくにひろ ウインナー・ベーコン 入荷	27 えりも短角牛 出雲 さつまあげ入荷	28 縄文古代文字 体験教室 講師・林珠江さん 参加費3500円 定員10名	3/ 1 キャラボン入荷 10日 スタッフ(3)倍
-------------------------------	---	--------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---	---

2 北海道 わら納豆入荷	3 四季のカップ ソフトクリーム 毎週火曜日 スタッフ(2)倍	4 伊豆魚恵 美味しい干物	5 青木農場 玄米焼ドーナツ	6 平牧三元豚 平牧金華豚	7 ルコラ もっちりベーグル	8 ご来店お待ちしております
------------------------	---	-------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------

2月12日(季) 職人が情熱とこだわりを持って作る
入荷

「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。



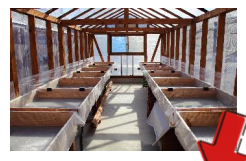
トコトンこだわる！ いごっそう浜田哲夫



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

500円

90g (税込540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/>

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)

無添加



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！



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ます。旨みの秘訣です。

2月2日(月)限定入荷♪

各 **330円**
(税込356円)

小粒

大粒



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



お名前

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

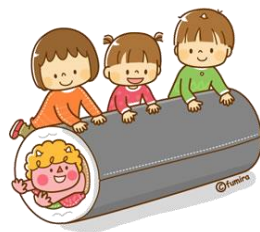
☎

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

節分 ふすすか!



電子レンジで
あたためるだけ!



恵方巻

たまご・かんぴょう・でんぶ・三つ葉など
一番オーソドックスな太巻き寿司です。
冷凍とは思えないおいしさです。

300g(8カット)

700円
(税込756円)

個



恵方巻ハーフ 4本セット

1本120gの小さいタイプが4本入った
使いやすい太巻き寿司。
人気商品♪限定24パック

4本(約9.5cm×直径3.5cm)

1,300円
(税込1404円)

個



食楽5ぽ

おーるういず

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/>



コガネセングンの栽培地は、世界中で南九州のみ
南九州にしかない、誰もが驚く白い芋からつくりました

お芋のモンブラン

掘りたてホックホクのコガネセングンをモンブランクリームにして、
蒸し芋のデコレーションケーキに絞り上げました。

数量
限定

お芋の モンブラン

日本一の芋処からお届けする
極上芋のモンブラン

冷凍 3個入り

今まで食べてきたモンブランのお芋とは全く違う味わ
いに驚き、感動しました！！また、パティシエの方が
自ら畑作り、栽培をしていると知り、味へのこだわり
はもちろん生態系、無農薬の人にも自然にも優しいそ
の情熱をこちらのモンブランから感じました。安心して
美味しいモンブラン♡

九州極上芋ケーキ
芋
Mont-blanc
芋モンブラン

1,780円
(税込1922円)

箱

一粒のケーキ

数量
限定



1個当たり
25g~27g



トリュフチョコのように
可愛いサイズの芋ケーキ

お芋の優しい美味しさに、キャラメル魔法
がかかりました。「お芋だけでも美味しいの
に、キャラメルかかったらどうなっちゃう
の？」と思った方は是非お試しください。

冷凍 5個入

1,100円
(税込1187円)

箱

限定入荷につきご予約を承ります

2月3日(火)入荷

お名前

TEL:

食楽3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



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。



2月5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

1,280円

(税込1,382円)

個

紀和の里梅

500g

1,780円

(税込1,922円)

個



食家55号

おーるうえいず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

高知は土佐の国から 完全ワラ焼き鰯の龍馬タタキが 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!!
じゅんじゅん美味しい、まあいっぺん食べてみてや!!

脂のほろ群がぜよ!



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鰯に
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

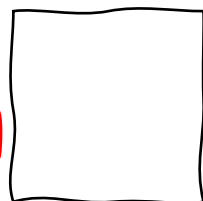
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

2月5日(木)

20本限定入荷
1,880円
(税込2,030円)



食楽5ぽ
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



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。

2月は **2/6(金)・2/20(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	2/6	
お電話		2/20	

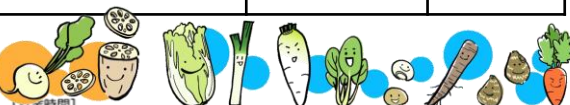
食楽らぽ

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/>



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。



2月6日(金)限定入荷♪



商品名	内容量	価格	ご注文数
ヒレカツ・ソテー用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースカツ・ソテー用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースしゃぶしゃぶ用	150g	920円(税込993円)	パック
ロースうす切り	150g	920円(税込993円)	パック
肩ロースうす切り	150g	750円(税込810円)	パック
肩ロース焼肉・生姜焼用	150g	750円(税込810円)	パック
ももカツ・ソテー用	150g	502円(税込542円)	パック
ももしゃぶしゃぶ用	150g	502円(税込542円)	パック
ももうす切り	150g	502円(税込542円)	パック
バラしゃぶしゃぶ用	150g	606円(税込654円)	パック
バラうす切り	150g	606円(税込654円)	パック
切り落とし	150g	498円(税込537円)	パック
ひき肉(真空パック)	150g	433円(税込467円)	パック

豚肉の味を決める脂があっさりしていてコクのある甘さに定評があります♥繊維は細かく、しっかりした弾力があります



店長のおすすめは肩ロースの焼肉用!!脂の美味しさを存分に楽しめます♥やわらかく、丁度良い厚みが嬉しいです。



平牧三元豚は3種類の豚を掛け合わせることで最高の肉質を実現！
こだわりの餌は非遺伝子組み換えのとうもろこしと大豆粕など植物性中心とし解放豚舎でストレスなく育て、飼育期間は一般より長い約200日です。

どこが違う？おーるうえいずの平牧三元豚

通常市販されている平牧三元豚と『食楽らぼおーるうえいず』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♀



デュロック♂



<平田牧場金華豚交配図>

LD♀



純粋金華豚♂



平田牧場金華豚
(LDK)



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♥

2月6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 ▶ △6:00(月~土) △11:00 ▶ △6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

新しいお米の形

阿波のめぐみ

そのまんまお米ぱん



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

原材料はたったの5つ!! こだわり抜いた究極のお米ぱん



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



柏木社長と柏木専務の米粉パンにかける想いがものすごい!!
こだわり抜いて作りあげた『そのまんまお米パン』
他社さんの米パンを食べたことがある方なら絶対違いがわかるはず!!
素材にこだわり、作り方にこだわり、作り手の想いがぎゅっとつ
まった絶品米パン。
当店が東京第1号店に選んでいただけて光栄♥
店長が一押しの米パンをぜひお試しください。

こだわりました!!



冷凍



各1斤

賞味期限 4 5 日



頑固一徹柏木社長 やる気溢れる柏木専務

840円
(税込907円)

ご予約承ります

そのまんまお米パン コシヒカリ

お米のもつ栄養素や風味もそのままにパンにしました

そのまんまお米パン 玄米

より栄養価の高い玄米を使用したお米ぱん

そのまんまお米パン 山田錦

食感をより小麦に近づけた山田錦使用の米粉パン

個

個

個

2月7日(土)入荷

食楽5ほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



お名前

TEL:

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

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

①ほっけの縄文揚

②ほたて流氷揚

③かに流氷揚

きめ細やかな食感とモチツとした弾力に、噛めば噛むほどに旨みがジュワー。そのまま食べても美味しいですが、湯煎や油で炒めると、より一層美味しくなります。国産加工たべもの展で水産庁長官賞を受賞した逸品♪

各9個入 **380円** (税込410円)

④高野山ごま豆腐

昔ながらの製法で、ごまの旨みだけを取り出し、上質の古野葛と混ぜ合せ、なめらかな舌触りの良い食感に仕上げました。ごま独自の香ばしい風味とモチリした食感を味わえます。

100g **230円** (税込248円)

国産にこだわり、無添加にこだわった逸品

⑤こだわりの芦屋餃子

国内産豚肉と有機野菜(キャベツ、ニラ)を使用。無添加にこだわって作り上げた餃子です。皮は国内産小麦粉の地粉を使用しています。全てにこだわり抜いた逸品です。

18g×10個 **550円** (税込594円)

阿波ういろう (⑥小豆・⑦金時芋・⑧栗)

古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)

すえひろおばあちゃんのはいからケーキ (⑨蜂蜜・⑩文旦・⑪柚子)

直径約14センチ、大人の手のひらサイズ。ボリューム感もあり、ほんのり甘く素朴な味は、クセになり味で、あっという間に食べてしまいます。ふんわりやさしい味は懐かしいおばあちゃんの味です。

各**350円** (税込378円)

⑫木頭村ゆずマンジェ

柚子をふんだんに使い、国産小麦や安心飼育たまご、国産バター、国産粗糖などの良質の素材を練り合わせ、心を込めて焼き上げたフルーツケーキです。しっとりした生地をほおげると、フレッシュな木頭柚子の香りが、お口いっぱいにひろがります。

30g **250円** (税込270円)

⑬木頭村ショコラケーキ 260g

スイスの有機オーガニックチョコレートをつまみ使い、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。しっとりでチョコ好きにはたまりません。

1,680円 (税込1814円)

食楽5th
おーるういず

NATURAL FOODS SHOP "find your speciality"



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

⑭釜揚げしらす

大釜で30秒～1分ぐらい、さっとゆで上げたカタヤマキ自慢のしらすです。由比のしらすは一般引きなので鮮度が抜群。低塩・うまさが見立ちます。

100g **840円** (税込907円)

⑮生しらす

静岡・駿河湾産の中でも鮮度と品質で名高いのが、用宗漁港水揚げのしらすです。獲れたてピチピチのしらすを急速冷凍してお届け。

100g **840円** (税込907円)

⑯生桜えび

駿河湾にしか生息しない幻のえびが『桜えび』。濃厚な甘みと香りが特徴です。

100g **980円** (税込1058円)

⑰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)

⑱プチマドレーヌココア

国産小麦粉に卵、バター、ビート糖にオーストラリア・カンガルー島のオーガニック蜂蜜を加え、丁寧に焼き上げました。

16個 **420円** (税込453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。しっとりピロッドのようになめらかな舌触りと重厚感のある食感がクセになる逸品です。

⑲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
⑳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せん

各**1,200円** (税込1,296円)

㉑桜カステラ 7個入

こだわりの卵たっぷり使用した生地に、塩漬けした桜葉を練り込み、長崎カステラの伝統の技で丁寧に一つ一つふくらと手作りで仕上げました。

485円 (税込523円)

濃厚で旨い!!『千葉県食の逸品』で金賞受賞

オオノ農園ピーナッツクリーム

千葉県産落花生100%。濃厚なピーナッツペースト。有機肥料を使って育てられた落花生を100%使用し、砂糖や添加物を一切使用せずにペースト。落花生本来の香りや甘み、濃厚な味わいをお届けします。

㉒プレーン:料理や調味料、お菓子作りにどうぞ

㉓渋皮入:ポリフェノールたっぷり渋皮を混ぜた大人の味

プレーン 160g **1,300円** (税込1404円) 渋皮入 160g **1,450円** (税込1566円)

㉔真鱈オリーブオイル漬け

搾りたての香りと風味にこだわったオリーブオイルを使用した鱈オリーブオイル漬けです。程良い塩味とオリーブオイルの相性も良くフライパンで手軽に調理出来ます。

180g **598円** (税込645円)





餃子の皮は金子製麺が旨い!!

②⑤地粉餃子の皮

滋賀県産小麦と農林61号が織りなす風味豊かな皮。

20枚 **230円**(税込248円) **NEW**



②⑥極厚全粒粉餃子の皮

農林61号全粒粉100%が織りなす贅沢な厚み。

20枚 **295円**(税込321円)



河村通夫大自然ラーメン

(⑤⑥胡麻醤油・⑤⑥塩・⑤⑦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)



極厚餃子の皮
店長のおすすめ!!

②⑦蟹クリームコロッケ

網走産のズワイガニと自社で製造したクリームで作りました。レンジかオーブンであたためるだけで本格的な味わいが楽しめます。



冷凍食品 26g × 5個 **880円**(税込950円)

②⑧さばの竜田揚げ

北海道産の脂の乗ったサバを使用し、衣をつけて竜田揚げにしました。レンジ又はオーブンで温めるだけで、すぐにお召し上がりいただけます。



冷凍食品 100g **480円**(税込518円)

②⑨紀州熊野じゃばらドリンク

奥熊野原産の希少な香酸柑橘「じゃばら」のドリンク。抗アレルギー作用の『ナルニチン』が豊富で花粉症の季節におススメ!!。3倍に希釈して炭酸や水お湯割りでどうぞ。



275ml **1,400円**(税込1512円)

便利で旨い!!逸品本格牛丼!!

③⑩短角牛丼

岩手県産短角牛を使用した大自然が詰まった究極の牛丼です。岩手の大自然で育った短角牛の赤身肉は、深い旨味と爽やかで上品な脂の風味が生まれます。



205g (特盛サイズ) **900円**(税込972円)

深川で醸造した酸化防止剤無添加ワイン登場

③⑪山形県産デラウェアオレンジワイン

軽やかでスムーズな飲み心地。飲み終わりにデラウェアならではの優しい果実の甘みが残り、最後まで心地よい余韻が続きます。

③⑫山形県産デラウェア白ワイン **NEW**

飲みやすく爽やかな味わいで、白桃やりんご、そして白い花のやさしい香りがふわっと広がり、フローラルな印象が楽しめます

各720ml **3,100円**(税込3410円)

常陸野ネストビール 2026バレンタイン限定

③⑬ベリーマイハート

ストロベリーの甘い香りとラズベリーの華やかな風味

③⑭バレンタイン限定ラベルアンバーエール

アロマホップの華やかな香りが溶け合った深い味わい

330ml 各**480円**(税込528円)

食楽SUI

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



これはお酒です!!

③⑮コーヒースタウト

英国産麦芽の優しい甘みと、厳選されたエチオピア産の深煎コーヒー豆由来の焙煎香・コクと奥深さが感じられる珠玉の黒ビール

③⑯ドライチョコレートスタウト

濃厚なのにライトな味わい、カカオのような香りと軽やかなキャラメルフレーバー、英国伝統の軽やかなチョコレートビール

各350ml **420円**(税込462円)



これはお酒です!!

⑤⑩笑顔が集う輝きビール(限定)

新潟県の酒米、ブランドマークのヤギのルーツであるドイツの2種のホップ(ハラタウブラン、ヘルスブルッカー)、そして新たな製造拠点となる栃木県の麦芽、これら3つの産地の原料を使用しました。酒米のまろやかで口当たりの良い風味、国産麦芽の旨味、ホップの上品な香りが特徴の、輝き色合いのすっきりとしたラガービールです。



350ml **324円**(税込356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ドレッシング

大人気商品

- 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』
- 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』
- 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』
- 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』
- 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』
- 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)



④④林さんの市田柿

表面に白く吹き出した粉が美しく、自然な甘さは和菓子のよう。※燻蒸していません。



150g **880円**(税込950円)

④⑤平田牧場一口餃子

平田牧場金華豚の脂と平田牧場三元豚の旨みが凝縮した、食べやすい一口サイズ



冷凍食品 9g × 18個 **550円**(税込594円)

④⑥国産十六穀味噌

北海道産大豆と国産米をベースに、16種の国産雑穀を配合し丁寧に発酵熟成させました。香味深さとまろやかさが特徴の信州赤色みそに、複雑で深い味わいをプラスしました



300g **680円**(税込734円)

④⑦秋川牧園焼き鳥セット

のびのび健康に育てたフードプランのとり肉を使用しています。タレは醤油ベースのシンプルなやさしい味付けにして素材の旨みを引き立てます。



冷凍食品 もも串3本・つくね串2本・鶏肝串2本・砂肝串2本皮串1本 合計10本 **1,280円**(税込1382円)

ベアレン醸造所の2026バレンタイン限定

④⑧コーヒースタウト

英国産麦芽の優しい甘みと、厳選されたエチオピア産の深煎コーヒー豆由来の焙煎香・コクと奥深さが感じられる珠玉の黒ビール

④⑨ドライチョコレートスタウト

濃厚なのにライトな味わい、カカオのような香りと軽やかなキャラメルフレーバー、英国伝統の軽やかなチョコレートビール

各350ml **420円**(税込462円)



これはお酒です!!



うまいもの市お申込書

2/9(火)順次 "Start"



	商品名	価格(税込)	注文		商品名	価格(税込)	注文
1	ほっけ縄文揚	410円		26	極厚全粒粉餃子の皮	321円	
2	ほたて流氷揚	410円		27	蟹クリームコロッケ	950円	
3	かに流氷揚	410円		28	さばの竜田揚げ	518円	
4	高野山ごま豆腐	248円		29	じゃばらドリンク	1512円	
5	こだわり芦屋餃子	594円		30	短角牛井	972円	
6	阿波ういろう 小豆	340円		31	デラウェアオレンジワイン	3410円	
7	阿波ういろう 金時芋	340円		32	デラウェア白ワイン	3410円	
8	阿波ういろう 栗	340円		33	ネストビールベリーマイハート	528円	
9	はいからケーキ 蜂蜜	378円		34	バレンタイン限定アンバーエール	528円	
10	はいからケーキ 文旦	378円		35	河村通夫ラーメン 胡麻醤油	135円	
11	はいからケーキ 柚子	378円		36	河村通夫ラーメン 塩	135円	
12	木頭村 柚子マンジェ	270円		37	河村通夫ラーメン 味噌	135円	
13	木頭村 ショコラケーキ	1814円		38	人参ドレッシング	594円	
14	釜揚げしらす	907円		39	生姜ドレッシング	594円	
15	生しらす	907円		40	ビーツ&玉ねぎドレッシング	594円	
16	生桜えび	1058円		41	ごぼうとごまドレッシング	594円	
17	アジ唐揚げ	626円		42	焼たまねぎドレッシング	594円	
18	プチマドレーヌココア	453円		43	パパイヤドレッシング	594円	
19	丹波黒豆ロールカステラ	1296円		44	林さんの市田柿	950円	
20	栗ロールカステラ	1296円		45	平田牧場一口餃子	594円	
21	桜カステラ	523円		46	国産十六穀味噌	734円	
22	ピーナツクリームプレーン	1404円		47	秋川牧園焼鳥セット	1382円	
23	ピーナツクリーム渋皮入り	1566円		48	コーヒースタウト	462円	
24	真鱈のオリーブ漬け	645円		49	ドライチョコレートスタウト	462円	
25	地粉餃子の皮	248円		50	笑顔が集う輝きビール (2月中旬以降入荷予定)	356円	

数量限定入荷につきご予約承ります

お名前

TEL:



TEL 03-5718-6361
fax03-5718-6773

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



2月10日(火)限定入荷

バジル

好きに
たまらない

①芳醇ジェノベーゼ

～バジルに夢中～

バジル好きをうならせるしっかりバジル感。九州ブランド鶏『華味鳥』のささみとブロッコリーの食感が楽しく最後まで飽きが来ないジェノベーゼパスタ。

880円(税込950円)



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)



おもてなし
ピッタリ

具沢山!

②魚介の旨味ペスカトーレ

有頭海老・国産帆立・あさりを贅沢に使用した魚介の旨味たっぷりのペスカトーレ。爽やかなトマトの酸味と贅沢な魚介の味わいが絶品!粉チーズをかけてチーズのコクをプラスするとさらに美味しい♡

880円(税込950円)



シンプル
だからこそ

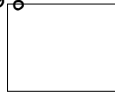
美味しい

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

うまい!!

2月12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

2月14日(土)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!



米粉シフォンケーキ バナナケーキ



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米粉のバナナケーキ	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(^^♪

食楽5ぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

お名前

TEL:



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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

2月14日(土)限定!

「神奈川なでしこブランド」にも選ばれた“ヨンデリ”が
プロデュースする手づくりお惣菜店とのコラボ企画
「おーるうえいず ミニDELI」をご提供!

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。
限定数につき、ご予約を承ります。

4DELI MENU



鶏の磯辺揚げ	630円 (税込680円)	個
ひき肉と玉葱のオムレツ	520円 (税込561円)	個
切昆布とさつまいもの煮物	520円 (税込561円)	個
切干とほうれん草のごま和え	520円 (税込561円)	個
4品セット	1500円 (税込1620円)	セット

毎回大人気の『4DELI』
調味料にこだわり作った手作りのお惣菜。
2カ月に1度のお取り寄せですが毎回
ファンが増えていっています(^_^)
橋本オーナーが作る優しい味のお惣菜
は愛情たっぷりです



お名前

様 ご連絡先





無添加おでん種

おでんが食べたくなる季節。でも練り製品には添加物がいっぱい! 汁にも溶けだしてちょっと心配なんて方は、安心おでん種セットをご用意いたしました。



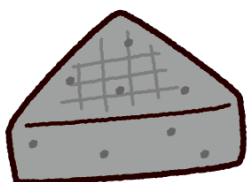
静岡特産のいわし黒はんぺん(大2枚)をメインに、ちくわ(1本)、小判揚げ(2枚)、ごぼう巻き(2本)、たこボール(2個)、うずら卵天(2個)、を詰め合わせたおでん種セットです。練り製品の主原料の助宗鱈のすり身は重合リン酸塩を使わず、砂糖だけで仕上げたものを使用しています。このセットがあれば、他の出汁は何も入れなくても、野菜と一緒に煮るだけで、美味しいおでんができます! 大根やこんにゃく、トマトやたまねぎなど、好みのお野菜を煮込んでどうぞ!

こちらもお一緒におすすめ

冷蔵賞味
約10日

980円
(税込1058円)

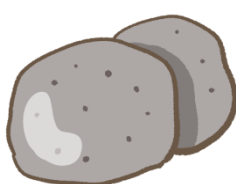
セット



神石在来芋
三角芋こんにゃく
120g 140円
(税込151円)



神石在来芋
糸こんにゃく
100g 140円
(税込151円)



神石在来芋
玉こんにゃく
100g 140円
(税込151円)



国産小麦粉
ちくわぶ
160g 200円
(税込216円)

冷凍
無添加はんぺん
4枚 510円
(税込550円)

パック

パック

パック

とっても珍しい在来種のこんにゃく
もちろん農薬・化学肥料不使用です



いちうろこ
桜えび入り揚げかまぼこ
3枚 550円
(税込594円)

お名前

TEL:

2月17日(火)入荷

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。



理想の米粉

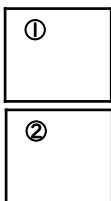
豆乳ロールケーキ

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

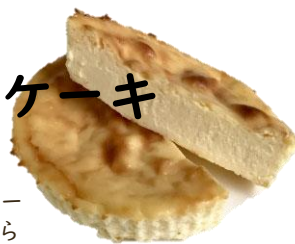
各1個 **430円** (税込464円)



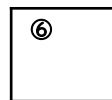
⑥地大豆の

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)



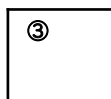
番外編



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)

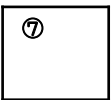


⑦地豆腐

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)



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)

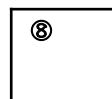


⑧京仕込み ごま豆腐

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

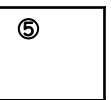


130g **500円** (税込540円)



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。

2月20日(金)入荷

お名前

TEL:

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP・find your specialty

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

教えて! BioComplet Q&A

店長 菅野康彦

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の粒です。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。BioComplet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、皮の周辺には**農薬等化学物質**も残留しやすいといわれています。ためBioCompletでは**無農薬栽培のオーガニック小麦**と自家製粉した**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 BioCompletのパンは全て卵不使用です。
乳製品、砂糖(オゾン化糖)使用の有無もラベルに記述しています。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、生産者の手間(人件費)がかかるのに加え、有機認定を受ける為に年間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が固かったり、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(グラブ)の部分の食感もあり、**パサッパサ**イメージが強いかもしれません。粉も茶色で焼きたては少し**茶色**な色で、さらに**固**いと思われるかもしれませんが、ですが、BioCompletのパンは**特殊な製法**で一般のパンより3割ほど**水を加えて**作る為、**もちもち**とした食感に仕上がっています。さらに、**オーガニック小麦**を使用したパンは更に**ふっくら**とした食感に仕上がっています。

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種まきから収穫までの**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**農家は科学的処理**のされていない**天然物質**に由来するものとすること。
③**遺伝子組み換え**の種は使われていないこと、等が定められています。

BioCompletで**使用している**主な**原材料**

- 有機小麦**
北海道・北見産 秋田農園 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程をせず、ミネラル分をしっかりと残した**まろみ**のある甘さです。
- 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「石割様」の酵母。店長自身が以前、実際にあこ天然酵母の製造工房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**
低農薬栽培小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/ノース・ジャランド産
※有機該当ではありません。
- チーズ**
四ヶ葉乳業製の無添加チーズを使用。

こだわりの食材で作っています!

2月23日(月)
14時頃焼きたて入荷

BioComplet
BioComplet

当店 人気No.1!

***塩パン** 280円 (税込302円)
有機全粒粉30%のふっくらした生地。中はバターがジュワッ!! ずっぴり軽くてお召し上がり下さい。不動の1番人気です!!

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をたっぷり巻いた生地。

***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!

***フォルコンブロー** 490円 (税込524円)
有機全粒粉100%!! (税込524円)
他は塩と酵母のみで作ったBioComplet基本のパン。オールドファッションにもピッタリ!

***パンドミ** 530円 (税込572円)
有機全粒粉30%のふんわりした生地。有機牛乳とバターをたっぷり使用し、オーガニックアーモンドをたっぷり巻いた、香り高い食パンです。

***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茶色い食感。バター・オーガニックシュガーが入って、ふっくら食べやすい食パンです。

***全粒粉のあんぱん** 340円 (税込367円)
パン屋さんの定番メニュー。有機全粒粉100%で作りました!! 中には減農薬小豆の粒あんぱんババロア。

***全粒粉の塩パン** 280円 (税込302円)
全粒粉100%のパン。小麦の甘さと香ばさ。お召し上がり下さい。

***くるみ** 300円 (税込324円)
有機全粒粉100%のほんのり甘い生地に、オーガニックくるみをたっぷり入れた生地。

***オリーブとチーズ** 360円 (税込388円)
有機全粒粉100%のふわふわした生地。オリーブオイルとチーズをたっぷり入れた生地。

***フルーツのカンパニ** 580円 (税込626円)
フルコンブローの生地の中に、オーガニックのフルーツをたっぷり入れた生地。3種のフルーツがたっぷり!!

***ノアレザン** 580円 (税込626円)
フルコンブローの生地の中に、オーガニックのフルーツをたっぷり入れた生地。3種のフルーツがたっぷり!!

***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を、自家製有機全粒粉の香ばさブレンドした、香り高く味わい深いバゲットです。

***ライ麦カンパニ** 340円 (税込367円)
ライ麦は食物繊維が豊富な健康食品です!! 小麦100%と50%の2種類。(注:注記あり、お電話下さい)

***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、ほのかな甘さが口に残ります。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をたっぷり入れた生地。甘さ控えめな食パンです。

***かぼちゃあんぱん** 350円 (税込378円)
かぼちゃの生地の中に、あんぱんと同じ粒あんをたっぷり入れた生地。有機全粒粉100%!!

***ブルーベリーブレッド** 390円 (税込421円)
有機全粒粉30%の生地に、北海道産無農薬ブルーベリーをたっぷり使用した生地。ブルーベリーの香りがたまりません。

***ダブルショコラ** 390円 (税込421円)
有機全粒粉100%の生地。バターを加えた生地の中に、2種類のオーガニックチョコレートを使用!

***オリーブとチーズ** 360円 (税込388円)
オーガニックの生地。オリーブオイルとチーズをたっぷり入れた生地。

***アールグレイ&レモン** 360円 (税込388円)
有機全粒粉30%の生地。香り高いアールグレイ茶とオリーブオイルをたっぷり入れた生地。

緑茶を購入から、自然の味を味わう。当日のお取り置きも可能です。お気軽にお電話下さい。

手作りキムチ教室

2月21日(土) 10:30



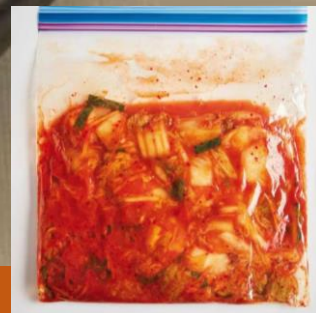
つくろ！

受付
終了

学ば！



美味しい！



講師 林 和秀 氏：シャキシャキの食感とうま味がおいしい白菜キムチ。市販品の添加物が気になる方や、好みの味を追求したい方には、自家製がおすすめです。一緒に作りご自身でもできるように学んでいただけます。

持ち物：エプロン

参加費：3,600円（税込） 若干名

会 場：店内イベントスペース

お申込：食楽らぼおーるうえいず迄

品川区大井 7 - 3 0 - 1 0 TEL03-5718-6361



年末年始は、お家で贅沢に。 安心・極上の 牛肉を味わおう！



国内飼育の1%未満という希少な和牛「日本短角種」
その中でも“えりも短角牛”は特に貴重で、脂に頼らず
‘旨み’を味わえる洗練された赤身が特徴です！

2月27日(金)
限定入荷♪



北海道産 えりも短角牛

冷凍

予約承り
19日まで

【飼育生育環境】

- ★北海道襟裳岬周辺の広大な放牧地でのびのび育ちました。
- ★冬季は保存した牧草（サイレージ）を中心に飼育。
- ★牛舎で過ごすのは出荷前のわずかな期間のみ。
その殆どを自然の中で過ごす“自然派の和牛”です！



【成分と特徴】

- ★高たんぱく、低脂肪。鉄分やカルニチンなど、赤身肉特有の栄養が豊富。
- ★赤身と脂身のバランスが良く、噛むほどに旨みが広がり、脂身はさらっとしていて味わい豊か。
霜降り肉ではない、赤身に旨みがギュッと詰まったヘルシーな牛肉です！



えりも短角牛ヘルシーウデ

焼肉200g

1,700円(税込1,836円)



えりも短角牛ブリスケ(肩ばら)

しゃぶしゃぶ200g 1,700円 (税込1,836円)



えりも短角牛炒め物用200g

1,700円(税込1,836円)



えりも短角牛ひき肉

バラ凍結200g
1,000円(税込1,080円)

いわて短角牛
厚切りビーフ
シチュー 220g

1,170円(税込1,263円)



いわて短角牛
炊き込み
ごはんの素 210g

1,100円(税込1,188円)

※加工品
は岩手産
常温品



食楽らぼ

お名前

様 TEL:

おーるうーいず

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 specialty-

縄文古代文字 体験教室

2月28日(土) 10:30~12:00

会場:食楽らぼ おーるうえいず (品川区大井 7-30-10)

大森貝塚から紐解く 縄文のエネルギー

貝とは？貝塚とは？...そこから紐解かれる縄文のエネルギーを、言霊と古代文字の持つ力で体験してみましょう！ 今回は大森貝塚発掘



150周年(2027年)に向けてのイベントとして開催いたします。貝塚、古代文字・日本語、言霊の力に興味がある方、自分で身体を調整する手法として古代文字を体験してみたい方は、ぜひご参加ください。

講師:林 珠江/参加費:3500円(会場費込・当日)

持ち物:筆ペン (動きやすい服装でお越しください)

申込先:まるのひ事務局 marunohi999@gmail.com

おーるうえいず info@rendorf.com

(どちらでも可)

会場:おーるうえいず店内イベントスペース

