

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
<p>23</p>  <p>バイオコンプレ オーガニックパン</p>	<p>24</p>  <p>東明 漬物各種入荷</p> <p>毎週火曜日 スタッフ2倍</p>	<p>25</p>  <p>菊水堂 ポテトチップス</p>	<p>26</p> <p>ぐるめくにひろ</p>  <p>ウイナー・ベーコン 入荷</p>	<p>27</p>  <p>えりも短角牛</p>  <p>出雲 さつまあげ入荷</p>	<p>28</p>  <p>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</p>	<p>3/1</p>  <p>キャラボン入荷</p> <p>1の日 スタッフ3倍</p>
<p>2</p>  <p>北海道 わら納豆入荷</p>	<p>3</p> <p>四季のカップ ソフトクリーム</p>  <p>毎週火曜日 スタッフ2倍</p>	<p>4</p>  <p>伊豆魚恵 美味しい干物</p>	<p>5</p>  <p>青木農場 玄米焼ドーナツ</p>	<p>6</p>  <p>野菜セットの日</p>  <p>平牧三元豚 平牧金華豚</p>	<p>7</p>  <p>ルコラ もっちりベグル</p>  <p>豆乳プリン</p>	<p>8</p>  <p>ご来店お待ちしております</p>
<p>9</p>  <p>甘酢白たくあん</p>  <p>どうまい漬け</p>	<p>10</p>  <p>極上 生パスタ</p> <p>毎週火曜日 スタッフ2倍</p>	<p>11</p>  <p>富士ゆうゆうどり</p> <p>1の日 スタッフ3倍</p>	<p>12</p>  <p>梅パン ヘルシーパン</p> <p>五島 ばらもん揚げ</p> 	<p>13</p> <p>池上微生物カフェ HITONAMI</p>  <p>発酵バランス弁当</p>	<p>14</p>  <p>無添加ウイナー ベーコン入荷</p>	<p>15</p>  <p>ご来店お待ちしております</p>
<p>16</p> <p>いきなりだんご</p> 	<p>17</p>  <p>わたなべ牧場 手づくりプリン</p> <p>毎週火曜日 スタッフ2倍</p>	<p>18</p>  <p>山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜</p>	<p>19</p>  <p>深谷もやし</p>  <p>栃尾油揚げ</p>	<p>20</p>  <p>野菜セットの日</p> <p>鹿児島 灰干し</p> 	<p>21</p>  <p>越後 もち飯入荷</p> <p>1の日 スタッフ3倍</p>	<p>22</p>  <p>ご来店お待ちしております</p>
<p>23</p>  <p>永太郎納豆</p>	<p>24</p>  <p>PIZZAREVO 本格窯焼きピザ</p> <p>毎週火曜日 スタッフ2倍</p>	<p>25</p>  <p>東明 漬物各種入荷</p>	<p>26</p>  <p>出雲 さつまあげ入荷</p>	<p>27</p>  <p>えりも短角牛</p> <p>カリッと ミニおかき</p>  <p>NEW</p>	<p>28</p> <p>信州おやき</p> 	<p>29</p>  <p>ご来店お待ちしております</p>
<p>30</p>  <p>そのまま おこめパン</p>	<p>31</p>  <p>ウイナー・ベーコン 入荷</p> <p>1の日 スタッフ3倍</p>	<p>4/1</p>  <p>伊豆魚恵 美味しい干物</p> <p>1の日 スタッフ3倍</p>	<p>2</p>  <p>高知産直薫焼き かつおたたき</p>	<p>3</p>  <p>野菜セットの日</p>  <p>NEW がんもどき</p>	<p>4</p>  <p>キャラボン入荷</p>	<p>5</p>  <p>ご来店お待ちしております</p>

じゃばらドリンク

275ml

花粉対策 今年はコレ!

じゃばら特有の苦みは旨味ですが、初めての方でも飲みやすく仕上げています♪

アレルギー症状緩和に効果が期待できると話題のナリルチンを含むじゃばら果汁

1,400円

(税込1512円)

完熟じゃばら果汁使用



私たちの製品には最高の”完熟じゃばら”を使用しております。つまり

いちばん美味しいときに収穫しています



混じりつけの全く無い、完熟じゃばら果汁を使用

果実の美味しさが最高の時期は完熟の時と思っております♡

お客様の声

東京都 S様

いつもありがとうございます。今年もじゃばらのおかげで花粉症がひどくなりませんでした。おいしくて体に良い、本当に大好きなドリンクです。

花粉やほこりに敏感な方、春先のムズムズ感にお困りの方にも特に好評で、毎年新物が出る季節には必ずご注文いただくお客様も多数おられます。

食楽5ほ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality



安心して飲みたいから、添加物は一切不使用。水や炭酸で3~5倍に希釈してお飲みいただく他、焼酎やカクテル、かき氷のシロップやゼリーの材料にしたりと、いろんな用途にお使いいただけます。寒い季節はお湯割でほっこり、リラックスタイムの一杯に。

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



LINE@

友だち募集中。

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」お得なセールチラシもご紹介★今すぐチェック

不足しがちなカルシウムを効率よく補給!

体内で徐々に吸収され、
過剰な沈着を起こさない

善玉カルシウム



毎日の健康に必要なカルシウムを効率よく補えるサプリメント



効率的に カルシウムを補給

1日5粒
からでOK!

• 一般的なカルシウムサプリに疑問を感じている方へ。

「善玉カルシウム」は、「八雲風化貝カルシウムを主原料としています。

• 約1,500万年前の天然素材

北海道八雲地方の太古の貝化石を原料とした、自然由来のカルシウムです。

• 体に優しい吸収性急激に血中濃度を上げにくく、ゆっくりと体に吸収され、必要な場所へ届きやすいとされています。

• 長年の研究と実績に基づいた、高品質な天然カルシウムです。



善玉カルシウムでケア! >>>>>>>



2026年3月1日(日)~3月31日(火)まで

通常価格5400円(税込)⇒

180粒

2,980円(税込3,218円)

食楽5ぽ

おーるうえいず



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

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



からだよろこぶ、16種の恵み。

NEW

社長の
おすすめ

国産十六穀味噌

300g

味噌の中に16種の雑穀(発芽玄米、もち玄米、丸麦、胚芽押麦、もち麦、青大豆、黒米、きび、赤米、あわ、黄大豆、小豆、ひえ、ハト麦、黒大豆、ともうろこし)ひとりで16回嬉しい〜深いコクと香ばしさ。

わたくし、一足先にいただきました♥

●「プチプチ・ホクホク」の食感の楽しさ

味噌汁を飲んだ時、最後に残る雑穀がご褒美の様に美味しかった!

●「だし」がいらぬほどの満足感: 穀物由来の多種多様なアミノ酸が含まれているため、シンプルな具材でも驚くほど深い味わいになります。

多層的な旨み: 大豆の旨みに加え、黒米や赤米の渋み、アワやキビの甘みが熟成によって溶け合い お口の中にかります。

●おすすめポイント; 契約栽培の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。

様々な食味、栄養素を持つ16種の雑穀を配合し発酵させることで、香味深さとまろやかさが特徴の信州赤系みそが、より複雑で深い味わいとなりました。また、加熱処理をしていない生みそですので、できたてそのままの風味と共に、酵母や酵素もしっかりいきています。



マルモ青水味噌
醤油醸造場
MARUMO AOKIMISO

300 g

680円

(税込734円)



お祝い!



食楽らぼ

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

栄養バランスよく、鉄分、カリウムを含んだ自然の恵み



砂漠レーズンが人気のわけ♡

砂漠レーズン

アメリカ・カリフォルニアの「モハベ砂漠」で栽培された赤ワインの原料にもなるぶどう🍇のことでモハベ・レーズンという名前がある。枝についたまま天日干しするので、一般的なレーズンと比べて大粒で肉厚なしつかりとした食感、ジューシーな味わいが特徴。生のぶどうと同じように人の手でひと房ごと収穫しています。

北米で最も乾燥した砂漠とあるので地図アプリで調べてみたら モハベ砂漠(笑)

大きすぎて画面一面が肌色の画面 少し奇妙な眺めが果てしなく広がり、ジョシュア ツリーとデスバレーで知られています。

広大な土地でおいしさや安心安全を追求して生産されているようです♪

カリフォルニア州、ユタ州、ネバダ州、アリゾナ州にまたがる国立保護区「モハベ砂漠」

完熟で糖度が高く、酸味もあり、果肉がジューシーで上品な味わいのレーズンです。ぜひ召し上がってみてください♪



枝についたまま天日干し



ワインの原料にも使用されるブドウを房のまま天日で乾燥させるため甘みが凝縮し、ワンランク上のレーズン。

砂漠レーズン

550円

個包装されて食べやすい 総内容量120g

(税込594円)

食楽5ほ

おーるうーいず

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361



LINE@

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



NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

ベーグル専門店
Rucola
ルコラ

ヘルシーなのに満腹感があり
腹持ちがいいのが
Rucolaベーグルの特徴。
しっかりとした噛みごたえで
満腹感を与えてくれます。

ルコラのベーグルは卵、
バターを使っていません。

ルコラのベーグル生地には、
卵・バター・油を使っていないので
とってもヘルシー。

もちろん、卵アレルギーをお持ちの方も、
安心してお召し上がりいただけます。

九州産小麦を100%使用。
主原材料の
砂糖と塩も九州産。

香り豊かで甘み・旨みが特徴的な九州産
小麦を使い、砂糖は鹿児島県奄美大島産
の素焚糖、塩は熊本県天草産の塩を使用。
素材にもこだわっています。



小麦の甘みも香りもそのまま
出来立てのおいしさを瞬間冷凍で
閉じ込めてお届けします。



ベーグルには
クリームチーズがgood!
ブルーベリースも
たっぷりサンド★

ハムやベーコン、トマト
レタスなどは喜んで
ベーグルサンドに
アレンジ!

⑤五穀

ひまわりの種・ごま・大豆・オーツ麦・ふすま
などの五穀を練り込みました。

個

⑥ふすまレーズン

ミネラルたっぷりの“ふすま”を練り込んだ
生地、さらにレーズンを混ぜ込みました。

個

⑦ブルーベリー

大粒のブルーベリーをたっぷり練り込みま
した。程よい酸味がありクリームチーズに合
います。

個

⑧エスプレッソ&チョコ

生地にエスプレッソを練り込みさらにチョコ
チップを混ぜ込みました。

個

①プレーン

しっとりもちもちの食感が特徴です。小麦
本来の甘みをお楽しみください。

個

②ナチュラルチーズ

プレーン生地にナチュラルチーズをトピン
グして、香ばしく焼き上げました。

個

③くるみ

プレーン生地に大粒のくるみを混ぜ込ん
だりかりともちもち食感がたまりません。

個

④ブラックココア&チョコ

ほろ苦いブラックココア生地に、チョコを練
り込みました。あたたかいミルクやココアとよ
く合います。

個

3月7日(土)入荷

各**220円**(税込237円)

どれでもよりどり3個

598円

67円お得です

(税込645円)



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】

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

サイト <https://rendorf.com/>



完全放牧!!完全無添加!!すごいアイス

四季のカップソフト

牧場の牛達が子牛のために作った大切な牛乳を少しだけ、おすそ分けしてもらいました。添加物・保存料は一切使用せず、低温殺菌・ノンホモジナイズ仕上げの優しいアイスです。

牛舎のない牧場からの贈り物

自然放牧の牧場には牛舎はありません。夜満天の星空のもとで、花一面の春、暑い陽射しがちょっと厳しい夏、牛さんにとっても食欲の秋、雪降る冬、365日24時間牛たちは大自然の中で暮らしています。



「完全無添加」だから四季の味を楽しめます

保存料・香料・乳化剤・増粘剤・安定剤などの添加物は一切使用していません。そのため市販のアイスより若干固めでさっぱりとした味わいです。

「四季の味」があるアイスとは

- 春…やわらかい新芽や春の草花が芽吹きそれらを食べた牛乳の味わい
優しくほんのり甘みのある牛乳になります
- 夏…強い陽射しの中で力強く青々と生える夏の草花を食べた牛乳は、
黄色くクリーム色になり、味も奥深くなります。
- 秋…秋の草花や落ち葉、ススキなどを食べ、牛乳の味も落ち着いてきます。
一年の中で一番バランスの良い時期かもしれません。
- 冬…草木がなくなると春夏秋冬の間に刈っておいた雑草を中心に与えます。
食べる草の種類が少なくなるのでシンプルな味わいと香りが特徴です。



「本物の牛乳」低温殺菌・ノンホモジナイズ製法

牛乳の殺菌方法は温度と時間により「超高温殺菌」「高温殺菌」「低温殺菌」の3種類にわかれます。日本の牛乳の大半は「超高温殺菌(120℃2秒)」です。しかし高温殺菌すると牛乳本来の香りは失われコゲ臭がついてしまいます。

四季のカップソフトは63~68℃で30分以上加熱する「低温殺菌」をとり入れることによって、牛乳本来の味わいと香りをお楽しみいただけます。

四季のカップソフト

バニラ	368円 (税込397円)	個
いちご	468円 (税込505円)	個
チョコナッツ	468円 (税込505円)	個

3月3日(火)限定入荷♪

完全放牧なんて聞いた事ない!!
っていうくらい珍しいです。
自然豊かな牧場ででのびのび育てられた牛さんを想像するだけでもうれしくなっちゃいますね。
あっさりしたソフトはいつでも食べられちゃいそう…
食べすぎ注意!!の無添加のアイスをぜひお楽しみください♡



お名前

☎

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/>

もちもち食感がクセになる ヘルシードーナツ登場



玄米粉 焼どーナツ

3/5
入荷

新潟市のお米農家の「青木農場」さんが作る、**焼どーナツ**。
特別栽培米のコシヒカリとこがねもちの「玄米粉」を100%使用。
生地ベースには、風味豊かな黒糖を加えました。

また、油で揚げずに、焼どーナツとして仕上げたので、とってもヘルシー！
ちょっとお腹ががすいた時のおやつはもちろん、朝食として召し上がっていただくのもおすすめです。ふんわり香る黒糖の香りと、もちもちの食感をお楽しみください。

🍌おすすめの食べ方!!

「玄米粉どーナツ」を自然解凍し、レンジで500Wで20秒ほど加熱。レンジのドアを開けると〜**甘〜くやさしい香り**が漂ってきました。まずは、そのまま一口……。 「ん〜もちもち〜の、ふわふわ〜」。黒糖の優しい甘みが口いっぱいに広がります。続いて、久保田のバニラアイスと一緒に食べてみると〜**焼どーナツの温かさでじわ〜と溶けたアイスが染みわたり、冷たい甘さと温かい甘さが絶妙です〜!**



独特のもちもち食感がたまらない!!
素朴な味わいがクセになる!!
素材の美味しさがいきている!!
地味な商品ですがホンモノです。
黒糖の香り高いヘルシー焼どーナツを召し上がれ!!



1個

328円

(税込354円)

2個

620円

(税込669円)

個

お名前

TEL:

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



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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



店長セレクト

食楽らぽ

おーる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。

3月は 3/6(金)・3/20(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	3/6	
お電話		3/20	

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/>



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。

3月6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



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

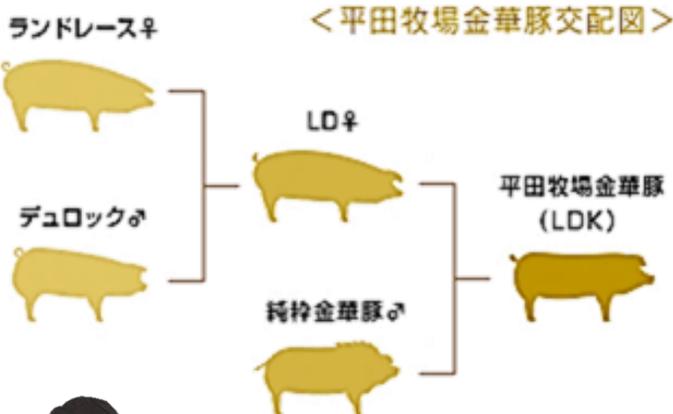


“幻の豚”と呼ばれる、
世界でも希少な最高品種。
豚肉の常識を覆す、
繊細な肉質・上品な甘みが特長です。

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♥

3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:



『ど旨い漬け』とは

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



どうまい!



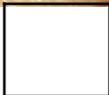
3月9日(月)入荷

①鯛のど旨い漬け

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



60g **680円**(税込734円)



②サーモンのど旨い漬け

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



60g **750円**(税込810円)



③鰯のど旨い漬け

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



60g **680円**(税込734円)



④まぐろのど旨い漬け

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



70g **680円**(税込734円)



⑤まぐろのステーキ

まぐろの腹(トロ部位)だけを使い下味を付けたうえに、オリーブオイルとレモンを入れさっぱりとした味に仕上げました。



80g **680円**(税込734円)



⑥まぐろカマ煮付

和歌山県那智勝浦漁港に水揚げされた天然ビンチョウマグロを新鮮なうちに解体し、そのカマを煮付けにし真空しました。1本のマグロから2本しか取れない「カマ」です。食べる直前に約8分程度真空袋のまま湯煎するとアツアツの作り立て状態で食べることができます。



1個

780円(税込842円)



- 凍ったままの本品を5分間流水解凍
常温の水道水でOK
- 解凍する間にご飯を盛り
お好みで薬味を準備します



- お好みで薬味を添えて完成
- 本品を開封しご飯の上へ
漬けタレも残さず回しかけます



写真は盛り付けイメージです

お名前

TEL:

食楽Sほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

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

3月10日(火)限定入荷



4種のチーズがたっぷり

彩り・味
コスパ◎

新定番



③パスタマルゲリータ

ピザレボの看板商品『極☆マルゲリータ』のように愛され続けるパスタを作りたい!!そんな想いで完成。イタリア産完熟トマトとモッツアレラチーズ・国産バジルをトッピングしたフレッシュな味わいのパスタ。

880円(税込950円)

880円(税込950円)

渡り蟹
使用料

UP!!



バジル好きに
たまらない



④芳醇ジェノベーゼ

～バジルに夢中～

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

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。

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

鶏肉にうるさい人は絶対食べてみて!



富士ゆうゆうどり



ゆうゆう鶏は、開放鶏舎で健康的に長期間飼育された鶏肉です。一般的な養鶏場は生産効率を上げるために床が見えないような過密状態で鶏を飼育しています。だから細菌やウイルスによる病気の感染を防ぐために鶏舎の窓は封鎖され、日照と運動不足で鶏たちはストレスを募らせ、病気にかかりやすくなります。結果として大量の抗生物質を餌と一緒に投与せざるをえない悪循環が生まれています。養鶏農家、飼料メーカー、販売メーカーの安心で美味しい鶏肉をつくりたいという思いから生まれたゆうゆう鶏は健康的に飼育され、弾力とジューシーな旨味がたっぷり。自然な環境で健康的に育てた鶏肉だからこそ味わえる美味しさです。

自然豊かな富士山のふもとでのびのび育てられた鶏たちはとても健康で美味しい♪

第41回食肉産業展「地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で、地鶏や銘柄鶏を抑えて『最優秀賞』を受賞しました。

3月11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

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





長崎五島列島

五島
ばらもん
揚げ



3月12日(木)限定入荷♪

五島の家々で伝承されてきた手作りのすり身揚げを、今に伝えるべく作り続ける浜口水産の看板商品です。鰯を主体にした黒。えそを主体にした白。澱粉や小麦粉などのつなぎは一切を使用せず魚肉100%、調味料は最小限に抑え、塩は長崎の海水塩、砂糖は三温糖を使用しました。

いずれも新鮮な魚の味とジューシーな口当たりをお楽しみください。

～ばらもんの由来～

ばらもんとは五島の方で「活発な元気のいいこと」をいいます。バラモン風という五島に古くから伝わる大風があり、鬼に立ち向かう武士の兜の後ろ姿が描かれ、羅生門の鬼退治の伝説を表し、勇壮で彩り鮮やかです。五島では男の子の初節句には祖父がバラモンを贈る習慣があり、その子の健やかな成長と立身出世を祈願します。



【旨味の黒】 鰯のすり身を主とした黒のばらもん揚げ

朝捕れの鰯を一匹ずつ手作業でその日のうちに処理し、五島で捕れたさびなご、かつお、季節の魚をブレンド。代々伝わるの専用の木型で一晩熟成させることにより一層濃い魚の旨味と力強い食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。



【上品な白】 えそのすり身を主とした白のばらもん揚げ

上品な白身魚に五島で捕れた季節の魚をブレンド。代々使われる専用の木型で一晩熟成させることで白身魚本来の上品な風味とぷりっとした食感が特徴の揚げ蒲鉾になります。

五島ばらもん揚げ 各1枚 **250円**

(税込270円)

ばらもん あげ黒	枚
ばらもん あげ白	枚



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-



【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

3月13日(金)限定入荷!!

大田区池上 微生物カフェ HITONAMI 特製

発芽酵素玄米バランス弁当

カラダにご褒美♪

栄養価が非常に高く消化に良い発芽酵素玄米ごはんとならば発酵調味料を使用し素材にこだわったお惣菜が入った体に優しいお弁当です。

- ・発芽酵素玄米
- ・鶏むね肉の黒酢炒め
- ・野菜たっぷりお惣菜
- ・自家製おから味噌玉

限定
20
食



お惣菜は写真と異なる場合がございますのでご了承ください

【使用調味料】塩麴・玉ねぎ麴・甘酒・味噌・酒粕・本みりん・有機醤油・黒酢・天日塩など

1482円

(税込1600円)

個

お名前

TEL:

ご予約承ります。スタッフまでどうぞ



オーナーのぎわさんです♥
ささくで素敵なお店です!!



アトリエ ダイニング
HITONAMI



HITONAMIさんでは、お子様とのんびりお食事を楽しめる空間が作られています♪
とっても素敵なお店です。ワークショップやママのコミュニティもありますのでぜひHP
等を確認してみてください。新しい出会いがありますよ～

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



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

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



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。

3月17日(火)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:

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

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ハンバーグステーキ^{プレミアム} 150g

試作を重ねて辿り着いた「サカタフーズ史上最上級」の合挽ハンバーグです。黒毛和牛と銘柄豚のみを使用しています

630円(税込680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懐石つくねしそ 5本

国産若鶏と玉葱を豊富に使用。しその香りがお口に広がります。

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

3月18日(水)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

品川区大井7-30-10

TEL:03-5718-6361

NATURAL FOODS SHOP Find your speciality

飯塚商店の

「闘うもやし」

生命力に溢れたもやしを
ありのまま提供したい。

もやし本来の風味を伝えるために闘い続ける
飯塚商店が作ったもやしです。

強い歯ごたえ、出汁が出るほどの旨み
ぜひ、ご賞味ください!!

3/19
入荷

もやしの本当の味を知ってください!!

ありのままのもやしを作り続ける飯塚さんのこだわりのもやし

「この間、デパート店頭で200kgのもやしを売ってきたんだよ」と充実感にあふれた表情で少し照れたように話す(有)飯塚商店 代表の飯塚 雅俊さん。

父子二代にわたって、もやしを作り続ける深谷のもやし屋さんだ。昭和34年に、父英夫さんが深谷の地で、もやし生産を始め、平成14年に雅俊さんが跡を継ぎ、現在創業60年となる。

日々もやしと向き合い、育て、時には夫婦で対面販売まで行う。

もやしは創業当初スーパー等へ卸して

いたが、時代の流れとともに生産・出荷方法が販売店の基準に合わなくなり、徐々に取引が減少していった。

それでも頑なに先代から繋ぐもやしの生産スタイルを守り、自身が思う「本当のもやし」を作り続けた。

一時期は深谷から深谷もやしが消えるという事態も起きたが、地道に理解してくれる人や、共感してくれる仲間を見つけ、ファンを増やしていった。

現在栽培しているもやしは主に「ブラックマップ」と呼ばれる小粒の黒い豆を発芽させたもので、スーパー等でよく見かける「緑豆もやし」よりも細くて長い。しかし、その軸は指で折り曲げようとしてもなかなか折れずしなやかで骨太。

食感はシャキシャキとした歯触りと歯応えが特徴的だ。

「エチレンというもやしを太くするホルモンを使わずとも水と豆の生命力・発芽熱だけで育てるとそうなるんだよ。もちろん、日々もやしの状態を観察していないとそうはならないけどね。」と雅俊さんはまるで我が子を自慢するかのようにはにかみながら言う。さらに驚くのはもやし自体と同じ位の長さがあるもやしの根。

「根っこは茹でると出汁が出て、汁がいいスープになる。だから根を切ってから調理するなんてもったいない。」と雅俊さんは教えてくれた。

もやしの根が切れないように、軸が折れないようにと、収穫や袋詰めは全て手作業で行っている。

深谷もやし 1袋(約200g) **198円**

(税込213円)

愛の野菜伝道師『小堀夏佳さん』のおすすめ♪

『マツコの知らない世界』『世界一受けたい授業』でご紹介されました



脂がのり、ふっくら食感に仕上がった特別な干物

薩摩の灰干し

3/20
入荷

フライパンで簡単に調理できちゃう干物ですよ

浜上水産は標高924mの開聞岳の麓にあります
大自然溢れる場所でこだわりの灰干しを作り続けています

・魚は大好きだけど網で焼くのは面倒くさい

・魚は骨があって食べにくい

・たまには贅沢な焼魚を食べたい



そんなお客様に知っていただきたい鹿児島ならではの逸品
それが桜島火山灰から生まれた薩摩の灰干し

『薩摩の灰干し』の旨さの秘密！

薩摩の灰干しは魚を特殊フィルムでくるみ布をかぶせて、火山灰の中に入れて一晩熟成させます。直接空気に触れず火山灰の中で乾燥させるため魚が酸化せず臭みが取れて旨味を閉じ込めた美味しい干物に仕上がります。

すべて手作業で骨取り

全て手作業で骨取りをします。
一人でも多くの方に美味しく、
かつ気軽に口にして頂きたいとの
想いで、全ての商品を丁寧に骨抜き
してあります。

国産原料だけを使用

長年魚の仕入れ業を営んできた
浜上水産は仕入れる魚にこだわります。
国産魚の大きさ、脂のりなど
仕入れる時に見極めていきます。

無添加・塩だけの味付け

魚の旨味を活かすため、
塩だけの自然の味付けです。
無添加で安心です。

多くの栄養が含まれていて、脂ものってます。灰干しにぴったり!!

薩摩灰干し 鯖 3切(100g)

560円 (税込604円)

袋

味わいは淡白ながらも上品な甘み旨味があります

薩摩灰干し 鯖 2切(100g)

580円 (税込626円)

袋

食楽55ぽ
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



淡路島から旨～いたまねぎ直送!!

あやたけ玉ねぎ



登録番号 280000032

『甘くてやわらかい』

全国でも評判の淡路産たまねぎを池上農場オリジナルの竹粉(竹を粉碎した粉)を混ぜた肥料で育てています。竹粉により栄養分を吸収しやすい土壌となり、通常よりも甘くて旨味が増した、風味豊かで深い濃くのある味わいで、栄養価の高いたまねぎが育つのです。

この玉ねぎを「恵竹」から『あやたけ』と命名しました。『恵』という言葉には、思いやりの気持ちでものを与える。また与えられたもの。という意味があります。

自然からの恵みを私たちから皆様へ。そんな思いを込めて『あやたけ』は誕生しました。



池上農場 齋藤 亜紀美さん

竹粉の優れた効果

竹に含まれ乳酸菌、ポリフェノール、オリゴ糖など、100種類以上の成分が土壌を豊かにして甘み豊かな玉ねぎが育ちます。また竹の持つ殺菌作用が、病気や土中の雑菌を抑制し、化学肥料を削減した根の張りの良い健康な玉ねぎが育ちます。

美味しい野菜

池上農場では、山ならではの地形を利用して育てています。また畑で完全に熟してから収穫した完熟野菜です。朝晩の温暖差の中で育てた玉ねぎはとても美味しく育ちます。

安全で高品質な野菜

化学肥料削減に取り組む池上農場では、硝酸態窒素の含有量が低い、安全で高品質な野菜が育ちます。～商標登録です。



	価格	ご注文数
5kg	3,600円 (3,888円)	
1kg	798円 (861円)	

1kg当たりの単価となります。大きさにより多少が量が異なる場合がございますのでご了承ください。



お名前

TEL:



IKEGAMI

桜たまねぎより早くお届け!! 美味しいたまねぎです

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

3月20日頃から順次入荷

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！

3月27日(金)
 限定入荷♪



北海道産 えりも短角牛

冷凍

予約承り
 21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

1,800円(税込1,944円)



えりも短角牛ブリスケ(肩ばら)

しゃぶしゃぶ200g

1,800円(税込1,944円)



えりも短角牛炒め物用200g

1,800円(税込1,944円)



えりも短角牛ひき肉

1,080円(税込1,166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
 牛すじ肉ゴロゴロ
 カレー180g

800円(税込8648円)

食楽5ほ

お名前

様 TEL:

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/>

ひと噛みで、白山の風土が広がる

～余計なものはいれない。お米と塩、そして白山の空気だけ～



石川県産もち米100%使用
噛むほどに甘い
極上のハード食感

【3つのこだわり】



【究極の食感】
独自製法で仕上げた軽快
で心地よい「カリッ」と食感



【厳選素材】
白山麓の豊かな水と、選び
抜かれた国産もち米、能登
の塩のみ使用



【こだわりのひとくちサイズ】
口を大きく開けずに食べられ
るひとくちミニサイズ

カリッと ミニおかき

おいしい！！が生まれる理由

当社が開発した「3段階焼き製法」で

カリッと食感 がやみつき！

※和菓子の人気店にも素材提供しています。



塩もほんのり程度で、

際立つお米感

40g

ノンフライで添加物もナシ！つまり、

超ヘルシーで罪悪感ゼロ

398円

(税込429円)

個



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