



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
9/21 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷 10月1日 スタンプ(3)倍	22 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	23 4 DELI お惣菜入荷 天口塩 いもこ	24 ヘルシーパン み乃か手作り どらやき入荷	25 平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会	26 新潟国産牛 NEW スイーツポテト	27 お休みです いちまれのうえん
秋の感謝祭★全品10%引き★秋の感謝祭						
28 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	29 さわ邊 ウインナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	30 マツコの知らない世界 菊水堂 ポテトチップス	10/1 ゆずたま マドレーヌ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場 10月1日 スタンプ(3)倍	2 野菜セットの日 わたなべ牧場 手づくりプリン	3 まつえんどん わっぱ飯	4 ご来店お待ちしております
5 北海道 わら納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	6 森川の 無添加キムチ 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	7 伊豆魚恵 美味しい干物	8 出雲 さつまあげ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	9 秋感謝祭 10%引き 平牧三元豚 平牧金華豚	10 無添加ウインナー ベーコン入荷	11 大森貝塚 縄文マルシェ ご参加自由 店内イベントスペース 店頭にて 10月1日 スタンプ(3)倍
12 ピオコンプレ オーガニックパン いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	13 越後 もち飯入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	14 富士ゆうゆうどり	15 深谷もやし 栃尾揚げ 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	16 野菜セットの日 煎りたてナッツ	17 極上 生パスタ	18 ご来店お待ちしております
19 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	20 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	21 山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜 10月1日 スタンプ(3)倍	22 高知産直 薫焼き かつおたたき 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	23 無添加おでん種	24 ルコラ もっちりベグル	25 ご来店お待ちしております
26 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	27 さわ邊 ウインナー・ベーコン 入荷 毎週火曜日 スタンプ(2)倍	28 マツコの知らない世界 菊水堂 ポテトチップス	29 豆乳プリン 信州 北八ヶ岳 のらくら農場	30 新潟国産牛 四万十地栗 モンブラン	31 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ 10月1日 スタンプ(3)倍	11/1 ご来店お待ちしております

ネットより買い得!

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!)

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 ※

1日たったの
10g

350g **1,700円**
(税込1728円)

アレルギー専門
東大の名誉教授開発

✓ 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

粉末タイプ

「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。

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

「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。



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

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

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。

酪酸菌
スツツ

「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

コロナに
殺されない
たった1つの方法

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! /

食楽らば おーるうえいず

〒1400014

東京都品川区大井7-30-10

電話03-5718-6361 Fax03-5781-6773

おためし
価格

15%off

10月のキャンペーン

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っかりとした食感、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)

食楽らぼ

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



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





クレオパトラも食べていた!

Dates

デーツシロップ

デーツ(なつめやし)で
つくった、まろやかな甘みの
天然シロップ



デーツは、聖書では「生命の樹」ともいわれる
乾燥地帯で育ったナツメヤシの実のこと。
そんなデーツは天然のスーパーフードとして
古代から愛されてきた果実である。



デーツの栄養を食品と比 してみました!

食物繊維
ゴボウの
1.4倍

マグネシウム
レーズンの
2.0倍

鉄分
ほうれん草の
2.1倍

カルシウム
キウイの
2.1倍

カリウム
バナナの
1.8倍

カルシウム
ブルーリーの
2.0倍

日本食品標準成分表 2015年度版(七訂)より

デーツシロップは色々ありますが、このデーツシロップは濃厚でまろやか♪
食べ比べしてもらったら絶対違いがわかるはず!!

便秘解消、血糖値の上昇を緩やかに、ミネラルやビタミン補給、貧血予防、熱
中症予防・アンチエイジング・ダイエット・疲労回復・ストレスケアなど様々な効
果があるので天然のスーパーフードと呼ばれていますよ💖砂糖の代わりにお料
理入れたり、ホットケーキやヨーグルトにかけたりしてお召し上がりください。



一食楽に♪

Dates

デーツシロップ

160g

730円
(税込788円)

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

高知県 ヤマキ農場

エサと水にこだわった玉子スイーツ入荷します



【ゆず香る不思議な卵の マドレーヌゆずたま】



農場自慢のゆず風味で卵臭さのない「ゆずたま」と国産原材料を使用し、卵生産者が自社工場で焼き上げた素朴でシットリとしたゆず風味の喉に詰まりにくいマドレーヌ。

卵：ゆずたま バター・小麦粉：北海道産
粗糖：鹿児島県種子島産
塩：高知県黒潮町産の天日塩
膨張剤：アルミフリー使用

1個 **250円**
(税込270円)

個

【採れたて濃厚卵の 高知の極 焼ドーナツ】



農場自慢の採れたて「桃太郎たまご」と国産原材料を使用し、卵生産者が自社工場で焼き上げた焼きドーナツです。濃厚な卵とバター風味でシットリとした食感が特徴です。コーヒー・紅茶などと一緒にどうぞ。

卵：桃太郎たまご
バター・小麦粉：北海道産
粗糖：鹿児島県種子島産
塩：高知県黒潮町産の天日塩
膨張剤：アルミフリー使用



1個 **250円**
(税込270円)

個

【ふわたま】



農場自慢のゆず風味で卵臭さのない「ゆずたま」と無添加の国産原材料を使用し、卵生産者が自社工場で焼き上げた濃厚な卵のほのかなゆず風味と素朴でシットリふわとした食感で喉に詰まりにくい焼き菓子です。

卵：ゆずたま バター・小麦粉：北海道産
粗糖：鹿児島県種子島産
牛乳：高知県製造
膨張剤：アルミフリー使用

丸型 **600円**
(税込648円)

個

【南国の満月】



農場自慢の採れたて「桃太郎たまご」と無添加の国産原材料を使用し、自社工場で焼き上げた濃厚な卵の風味と素朴でシットリとした焼き菓子です。上にかかった粗糖がなんとも言えない食感で美味しいです。

卵：桃太郎たまご
バター・小麦粉：北海道産
粗糖：鹿児島県種子島産
塩：高知県黒潮町産の天日塩

丸型 **600円**
(税込648円)

個

10月1日(木)入荷

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



【営業時間】

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

サイト <https://rendorf.com/>

品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361



店長セレクト

食楽らぽ

おーるうぇいずお野菜セット

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

単品で買うより

約**2割**お得



3,500円

(税込3,780円)

13種～16種類入っています♡

お届け品(例)



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

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



とっても便利。お店からの配達♪

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

10月は**10/2(金)・10/16(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	10/2	
お電話		10/16	

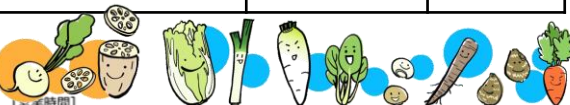
食楽らぽ

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

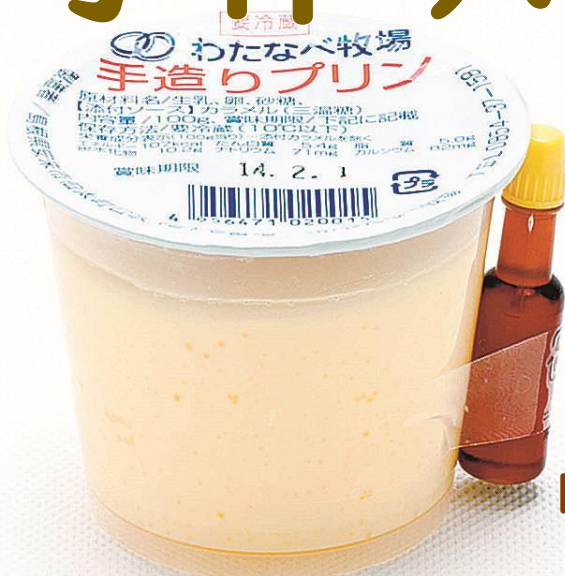


シンプルなプリン!!
見つけました!!



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。

10月2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

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】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(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！



めっちゃ美味しくて感動しました♡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。

10月3日(土)限定入荷♪

食楽らぼ

おーるういず

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/>

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。

10月5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

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。

☎

【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



ペロっといけちゃう！😊

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

10月6日入荷

760円 (税込820円)

賞味期限約2週間

食楽5ぼ

おーるうんいず

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/>

リピーター間違いない!!絶品!!

伊豆のひもの専門店

魚恵

うおい

伊東網代港水揚げの地魚
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勘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。



10月7日(水)入荷

魚恵お試しセット

いわし4尾・あじ開き・かます開き
えび鯛・赤えび干物・さんまみりん

大特価! 239円お得です

2,800円(税込30244円)



セット

今回のおすすめはコレ!!

- えび鯛: 白身魚で程よく脂があり干物の人気商品
- 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	えび鯛	340円(税込367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・祭)
サイト <https://rendorf.com/>

ひとくち食べれば魚本来の旨味が広がる 大切な家族に食べさせたい、 出雲・別所蒲鉾の『無添加』のこだわり



「食べ物は命を養うもの」という原点を大切に、出雲の地で実直に作り続けています。
お魚本来の豊かな風味と、天然調味料が引き出す極上のコクをお楽しみください



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てつなぎ澱粉を使わず作ったかまぼこです



75g

380円(税込410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



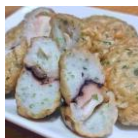
60g×2本

450円(税込486円)

個

③ たことあおさの旨魚揚げ

旨味の強い国産のタコと香り高い国産の青さを使用した揚げ蒲鉾



6枚

(110g)

450円(税込486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

450円(税込486円)

個

⑤ えびつみれ

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



110g

450円(税込486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)

450円(税込486円)

個

⑦ 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)

450円(税込486円)

個

⑧ 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)

450円(税込486円)

個

食楽55

おーるういず

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

お名前

TEL:

10月8日(木)入荷

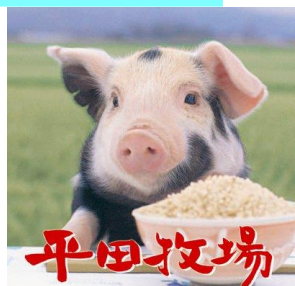
NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



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。

10月9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。

秋の感謝祭 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『食楽らばおーるうえいず』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:

食楽らば

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 specialty-



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。



秋の感謝祭
表示価格より

10%OFF

10月9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

おーるうぇいず

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/>

大森貝塚をもっと知ろう！大森貝塚で町おこし！

大森貝塚縄文マルシェ

大森貝塚発見 150 年記念イベント

2026年10月11日(日) 10:00~15:00

開催場所:食楽らぼ おーるうえいず店内イベントスペース・店頭
大森山王日枝神社社務所



① 「おーるうえいず」 店頭・店舗奥イベントルーム

お弁当・食品・雑貨・マンサングル・セッション・整体ほか

② 大森山王日枝神社社務所

午前:縄文古代文字体験教室／午後:書道教室

シャコリンも来るよ

子どもたちに向けたパフォーマンスほか予定

*詳細は下記にお問い合わせください。



シャコリンも持ってるよ！



大森貝塚(大田区・品川区)は、アメリカの動物学者であるエドワード・モースが一八七七年に発見、日本で初めて本格的な発掘調査が行われた、考古学発祥の地です。

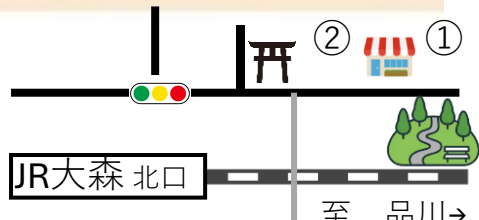
二〇二七年、大森貝塚は発見・発掘一五〇周年を迎えます。来年には品川区・大田区をはじめ、地域の団体が様々な催しを計画中です。

大森貝塚縄文マルシェ実行委員会では、イベント第三弾として、上記の日程で「大森貝塚縄文マルシェ」を開催いたします。大森貝塚遺跡庭園が改修中で使用できず、規模に制限もありますが、来年に向けて、一緒に楽しい一日を過ごしましょう！

この機会に、私たちの地域の歴史的価値を再認識してみませんか？



=大森貝塚縄文マルシェ実行委員会(食楽らぼ おーるうえいず内)=
品川区大井 7-30-10 TEL03-5718-6361
MAIL info@rendorf.com



10月11日(日)「おーるうえいず」にて1日限定

～今回もマルシェに 応援出店に来てくれます～

POP UP STORE



木村拓哉さんのネット冠番組で取り上げられ大!大人気の

オリーブオイルと塩の専門店 『おしおリーぶ』

世界中の塩とオリーブオイルをメインにバルサミコ酢、ヴィネガーなどなど・・・健康的で、美味しい食生活を彩るアイテムがラインナップする専門店。

店舗は、昭和13年に建てられた古民家3軒を再生した「上野桜木あたり」にあります。全てのアイテムをご試食できる素敵なお店です。

今回も、『おしおリーぶ』さんがおすすめの本格派オリーブオイルとバルサミコ酢を持って「食楽らぼおーるうえいず」出店。自分好みのドレッシングやソースの組み合わせを見つけることができます。専門スタッフによるアドバイスを受けながら食生活を彩るこだわりの食材を体験ください。今回もお店で大人気の商品をお持ちいたします♥お楽しみに!

『おしおリーぶ』さんは、木村拓哉さんのネット冠番組でも取り上げられ、現在大人気です。その中、畑野代表を口説き落としての(得意の)出張出店となりました。番組内でも世界中のオリーブオイル、塩、バルサミコ酢、ヴィネガーなど、健康的な食生活を彩るアイテムが紹介されています。店舗詳細は下記QRコードよりご覧ください。



昨年お邪魔してきました。基本的な組み合わせから、スパイスや醤油などの調味料を加えて、様々なドレッシングやソースを自宅で作るヒントを教えてください。



小民家風の外観とおしゃれで美味しいオリーブオイルを中心とした商品群がとても良い。

この度は、コンシェルジュと呼ばれる専門スタッフも来ていただきます。是非、ご来店お待ちしております。

大森貝塚

150周年

プレイベント



Oshiolive

おしおリーぶ

マルシェ応援

特別コラボ企画

食楽らぼ

おーるうえいず



女子力アップはザクロの力!!



店長が惚れ込んだザクロの秘密はエラグ酸だった!

エラグ酸は、ザクロに多く含まれるポリフェノールの一種です。抗酸化作用が強く、体内の酸化を抑え、健康維持に役立つとされています。特に、**美白効果やダイエット効果**、生活習慣病予防効果などが期待されているとのこと!やるっきゃない!!

ビタミンC

効果・皮膚や骨、血管などの健康維持
・免疫力向上 など

カリウム

効果・むくみの改善
・高血圧の予防 など

アントシアニン

効果・目の機能改善・健康維持
・老化防止 など

エラグ酸

効果・老化防止 など

クエン酸

効果・疲労回復
・血行改善 など

タンニン

効果・老化防止
・殺菌作用 など

ウロリチン

効果・老化防止
・細胞の新陳代謝の活性化 など

①エラグ酸・ウロリチンには

内臓脂肪・肥満・中性脂肪・便秘(腸内細菌層改善)・肌荒れ抑制効果他、長命遺伝子改善効果があると言われています。

②ザクロに含まれる植物性女性ホルモンには

低骨密度・高血圧・不安・イライラ・のぼせ・発汗抑制効果が期待されています。

③ビタミンK・カリウムには

骨強化・血液流動性・神経・筋肉・心臓保護効果が期待されています。

安心・安全のザクロ (希少ペルシャザクロ100%)

美味しいザクロの原料は、イラン中部の寒暖差の激しい環境で栽培されているため、虫が生息することが難しく、農薬を使用せずとも自然環境で育てられています。本品は濃厚ザクロ100%を分包したペーストです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、お料理やデザートのお供としてお楽しみいただけます。

添加物・保存料・防腐剤・保存料・甘味料不使用・残留農薬検査済み
お召し上がり方: 1日1包を目安にお召し上がりください。

美味しいザクロ

10g×30包入

6,000円 (税込6,480円)

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

10月11日マルシェ
ポイント10倍進呈中
お得な時にどうぞ!

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



10月12日(月)
14時頃焼きたて入荷



当店
人気No.1!

***塩パン** 280円
(税込302円)
有機全粒粉30%のもちりした生地。
中はバターがジュワッ!!
ぜひ軽く温めてお召し上がり下さい!!
不動の1番人気です!!

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香り豊かに!!

***シナモンロール
オーガニックレーズナツ** 360円
(税込388円)
オーガニックレーズナツ(黒糖)と
オーガニックアモンをトッピング!

***フォルクンプロート** 490円
(税込529円)
有機全粒粉100%!!
他は塩と酵母のみで作った
ビオコンプレ基本のパン。
オーブンで焼くのももちろん!!

***パンドミ** 530円
(税込572円)
有機全粒粉30%の柔らかい生地。
有機全粒粉とバターをたっぷり使用し
オーガニックヨーグルトをのり付け、
香り高いパンです!!

***全粒粉の食パン** 550円
(税込594円)
有機全粒粉100%で作った角型食パン。
全粒粉の上品な香りと柔らかな食感!!
バター・オーガニックヨーグルトを入れて
ふくらませやすい仕上がりです!!

***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!!
中には苺・あんこ・小豆の
あんぱんがたり!!

***全粒粉の塩パン** 340円
(税込367円)
全粒粉100%のパン・シナモン!
小麦の甘さと香ばしさを
お楽しみ!!

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

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

***フルーツのカンパニ** 580円
(税込626円)
フォルクンプロートの生地の中に
オーガニックのフルーツをいろいろ
オレンジ、3種のフルーツがたり!!

***トマトとチーズ** 360円
(税込388円)
有機全粒粉100%のふわふわ生地に
トマト・オーガニックチーズと
無添加チーズを相性バグン!!

***ガリックチーズフランス** 360円
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、
有機全粒粉とバターを自家製の
ガリックバターと無添加チーズを
たっぷり入れました!!

***オリーブとチーズ** 360円
(税込388円)
プチサイズのバゲットに、
オーガニックオリーブオイルと
無添加チーズをたっぷり入れました!!

***バイオバゲット** 340円
(税込367円)
フランス産有機小麦の甘さと
自家製有機全粒粉の香ばしさを
ブレンドした、香り高く味わい深い
バゲットです!!

***ライ麦カンパニ** 340円
(税込367円)
ライ麦は食物繊維がたっぷり
低GI食品です!!
有機全粒粉とライ麦を
1:1で配合!!
1食100%の50%の2種類!!
(受注生産品・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、
ほのかな甘みとバターの香りが
あふれるバターロールです。

***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
加えたやさしい甘さのミニ食パン!!

***かぼちゃあんぱん** 350円
(税込378円)
かぼちゃ食パンの生地の中に
あんぱんと同じあんこをたっぷり!!
有機全粒粉100%です。

***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、
自家製無農薬ブルーベリージャムを
たっぷり使用したふわふわのパン!!
彩りはかぼちゃ食パンと同じ
ミニ食パン型です!!

***ダブルショコラ** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%に有機ココア
パウダーを加えた生地の中に、
2種類のオーガニックチョコを
たっぷり使用!!

***アーモンドとレモン** 340円
(税込367円)
有機全粒粉30%の生地に
香り高い有機アーモンドと
オーガニックレモンでさわやか!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!

***おーるるいず** 390円
(税込421円)
有機全粒粉100%の生地。
断然予約がオススメ!!
当日のお取り置きも
可!!
お電話
お待ちしております!!



店長 菅野康幸
**Q 全粒粉と白い小麦粉って
何が違うの?**

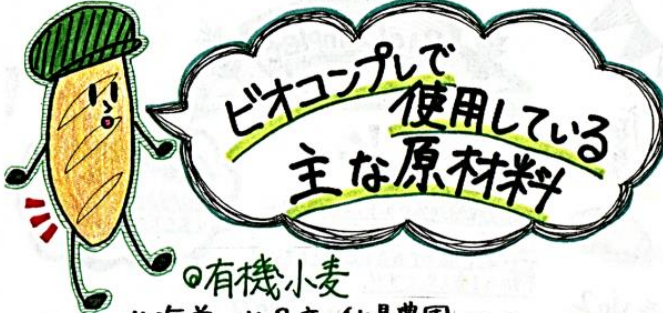
A 白米と玄米の違いに似ています。
製粉前の小麦は玄米と、茶色い粒です。
白い小麦粉は、この皮と皮の間に
胚乳といわれる部分を除去しています。
ビオコンプレは**全粒粉**を使用することにより、
この部分に多く含まれる**食物繊維・各種
ミネラル・ビタミン**を食パンに取り込みました。
しかし、皮の周囲には**農薬等化学物質**も
残留しています。そのためビオコンプレ
では**無農薬栽培のオーガニック小麦**と
自家製した**全粒粉**の使用にこだわっています。

**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 ビオコンプレのパンは全て
卵不使用です。**
乳製品、砂糖(オーガニック)使用の有糖も
プライスカードにて告知しています。
また、乳製品不使用のパンは
「**ヴィーガン**」の方にもお召し上がり頂けます。

Q どうしてオーガニックの食パンが高いの?

**A 化学肥料等を使わないので、生産者さんの手間(人件費)がかかるのに加え、
有機認定を受ける為に年間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**」と
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。**



◎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
有機サトウキビの精製工程において
高度な過をせず、ミネラル分を
しっかり残した「**まろみ**」のある甘さです。

◎有機牛乳 国産
タカハシ乳業製の有機牛乳を使用。

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



おかあさんの優しい味

かまくら工房

もち飯



10月13日(火)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☆各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

こごみ・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

⑫～⑬まで

各**750円**(税込810円)



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

☎

おーるうぇいず



【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-





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。

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。

10月14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

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「湘南びゅあ」。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。



鶏肉が苦手な方でも特有の臭いがな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🐔



※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

お名前

TEL:

食楽らぼ

おーるうぇいず

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-

今年のおせち!!予約する前にちょっと待った～
食べてみて選びませんか?大好評今年もやります

11月21日(土) 11時00分～

おせち試食会

毎年好評
定番から新商品も(^^♪



イラストはイメージです。

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

参加費:無料(30分毎の予約制)

※参加費無料のためお申込後のキャンセルは極力ないようにお願いいたします。
開催1週間前以降のキャンセルは食材代1000円いただきますのでご了承ください。
なお衛生上の観点から試食品のお持ち帰りはお遠慮いただいておりますのでご了承ください



お問合せご予約は
03-5718-6361
食楽らばおーるうえいず



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