



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店

RenDorf

レンドルフ大森店

神戸より27品目アレルギーフリーの手づくり絶品ジェラート

Riccio d'oro リッチョドーロ

神戸市三宮の駅から徒歩約5分のところに、ジェラートとスープのお店「リッチョドーロ」本店さん

があります。食物アレルギー物質27品目を一切使用しない、手作りのほんとうに「おいしい」

ジェラートと、地元産の野菜をたっぷり使った濃厚なポタージュや自家製の野菜ブイヨンを使った

具沢山スープなど、バラエティ豊かなスープも提供されています。



オープンカフェ調 ♥ テラス席



オシャレな ♥ 店舗正面入口



可愛い ♥ ~マルシェカート

オシャレなお店の入り口の左側に、テラス席があります。

ランチタイムになると、ママさんたちの楽しい笑い声が聞こえてきます♪

右側にあるマルシェカートでは、大人気の、日替わりスープセットの

ランチボックスを販売しています！



もちろん！ランチボックスも、27品目アレルギー不使用、小麦粉不使用です (^_^)b

テイクアウトでも、店内でも召し上がれます。日替わりなので、毎日食べたくなりますね ♥



イラストと手書きで描かれた
看板がオシャレ♣️ですネ！



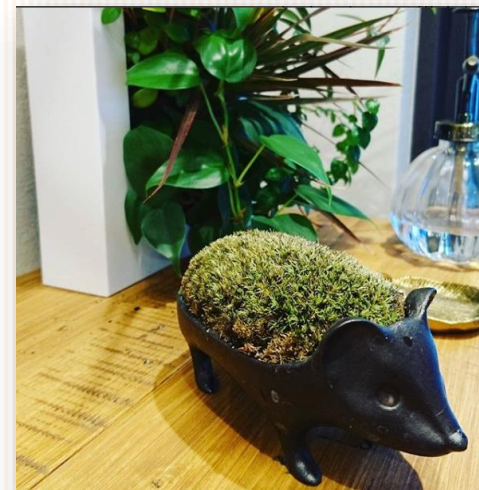
お店の前に飾られている、手書きの可愛いジェラートのイラストや、ランチメニューの
看板を見ると、思わず食べたくなります (@_@) 美味しそう！



店内に入ってすぐの、
目につくところに、
テーブル席との壁が鏡に
なっていますが、
描かれているのは、
くもの巣？ではなく(^_^;)
なんと！神戸の街の
リッチョードー口店が
★印でしめしてある
地図になっていま～す！
ぜひ、探してみてください
～(*^-^*)～

女性スタッフの企画で作られた、店内の内装&インテリアは、色々なアイデアで満載です！

きめ細やかなおもてなしを、感じられます (^_^)v



店名にもなっている「ハリネズミ」のグッズが、店内にたくさん飾られています (^0^)

カップからのぞいているイケメンハリネズミは、オーナーのお子さんからのプレゼントです！



テイクアウトもできます



ショーケースには、美味しそうな！27品目アレルギー不使用のジェラートが、
ずらりと並んでいます！眺めているだけでも楽しくなります(^0^)
一つ一つ、心をこめて描かれたイラストやアイテムを使って、ディスプレイされた
ジェラートは、選ぶのに迷ってしまいますね (*_*)
定番のジェラートのほかにも、季節ごとに旬のフルーツを使ったジェラートが
続々登場して、ワクワクするそんなジェラートです♥



「Riccio d'oro」の商品はすべて、女性スタッフの手によって、企画・製造・販売をしています。

「うれしい」「たのしい」を感じられる、夢のあるジェラートを提供されています。



ジェラートのほかにも、スタッフさんオススメメニューがあります！

スープ&ランチセットとドリンクです。すべて、27品目アレルギー不使用で作っています。

日替わり、季節ごとに提供されるメニューは、「身体にも」「こころにも」優しい～♪

『幸せ』な気分になれます♥

「Riccio d'oro」への想い



店名「Riccio d'oro」とは
イタリア語で Riccio＝ハリネズミ d'oro＝金 「金のハリネズミ」という意味です。
ハリネズミはヨーロッパでは背中に幸運をのせて運んでくる縁起の良い動物との
言い伝えがあり、また住み着いた家は幸福になるといわれています。
イタリアやフランスにおいて、「幸せを運ぶ動物」として愛されていることから、お店を
訪れたお客様へ『金色に輝くような幸せを運びたい』という願いが込められています❤️

料理人を長らく努めている末廣オーナーが、食物アレルギーの息子さんにも安心して、
美味しいものを食べさせてあげたい！！そんな想いでお店をオープンしました。

食物アレルギー27品目不使用。

乳製品のかわりに玄米粉やライスマイルク、米粉、アーモンドミルク、
ココナッツクリーム、ピスタチオ、ベーゼルナッツなどを使用しています。



我が大西店長も、あまりの美味しさに感動した絶品！植物性ジェラート。

乳製品不使用とは思えないすごいジェラートです。ぜひ、全種類制覇していただきたい！！

Riccio d'oro リッチョドーロさんとの出会い

昨年度、2017年10月10日・11日に京王プラザホテルに於いて、一般社団法人日本環境保健機構一般社団法人環境アレルギーアドバイザー支援ネットワーク主催「第3回みんなのアレルギーEXPO2017」に「Riccio d'oroリッチョドーロ」さんは、食物アレルギー物質27品目を一切使わずに、すべてオリジナルのレシピで作られたジェラートを出展されました。

同じく、弊社も関連企業と共に、「美・食・住」に特化した健康に役立つ商品を出展しました。



リッチョドーロさんの出展ブースです。会場内でも大人気で、大人から小さいお子さん達も美味しそうに食べていました。見た目はもちろん、普通のジェラートとかわらずとっても美味しいです。



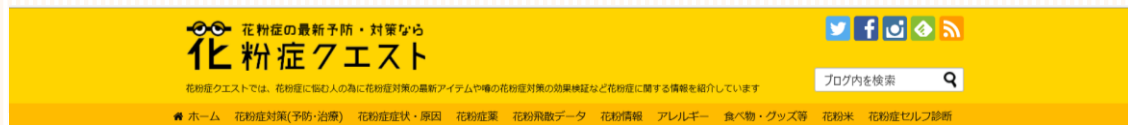
10月10日放送東京テレビ系『WBS』の番組で、会場での末廣オーナーのお話が、放映されました。



アレルギー対策ができる手作りヨーグルトの種菌。弊社オリジナル「東京NEW酸菌」です！

ちなみに、弊社の出展ブースの様子です。美は、ノンケミカルなヘヤケア商品「ヘナ」

食は、玄米を麹菌で発酵させた「玄米酵素」アレルギー対策ができる「NEW酸菌」の展示と試食です。



「みんなのアレルギーEXPO2017」でみつけた食物アレルギー対応おすすめスイーツ！（ヨーグルト・ジェラート）

公開日:2017/10/12 アレルギー, 花粉症に効く食べ物・花粉症の最新動向

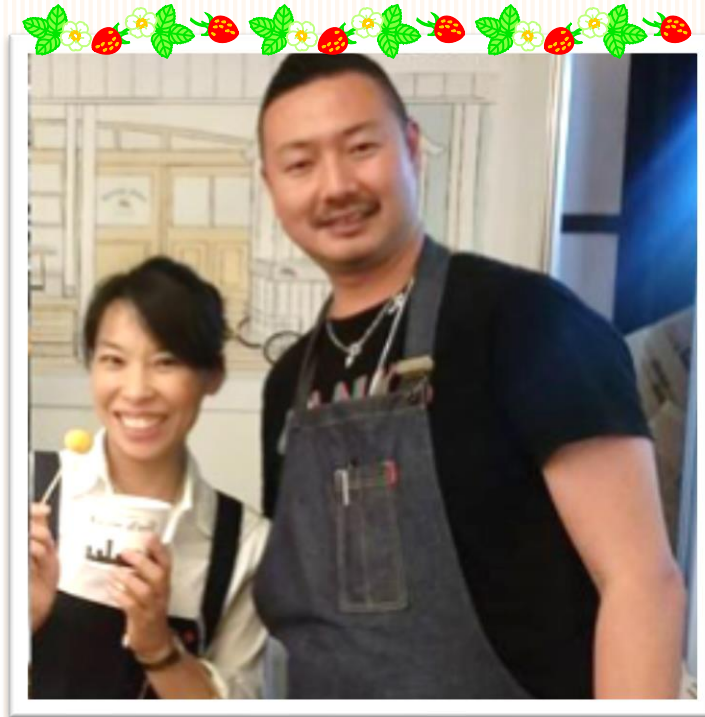


リッチョドーロさんのジェラート 弊社の東京NEW酸菌ヨーグルト

花粉症の最新予防・対策なら「花粉症クエスト」さんのサイトにて、食物アレルギー対応

おすすめスイーツ！として「リッチョドーロ」さんの『ジェラート』と

弊社の『東京ベジとナノNEW酸菌』ヨーグルトが特集されております。（花粉症クエストHPから掲載）



とてもオシャレな♪「リッチョドーロ」末廣オーナーと大西店長のツーショット♥

「第3回みんなのアレルギーEXPO2017」の会場で、初めて末廣オーナーとお会いしました。

大西店長は実家が神戸で、お店がご近所でもあり、何よりも食に対する想いが同じであることから、

ご挨拶しちゃいました♪そして、スイーツ大好き♥店長は、食物アレルギー物質27品目不使用の

手作りジェラートを食べてみて、乳製品不使用とは思えない美味しさに大感激！！涙△(@_@)です！！

そして・・・Riccio d'oro リッチョドーロさんへの切なる想い



そして、店長は、「リッチョドーロ」さんのジェラートをぜひ、東京の方にも食べてもらいたいという切なる想いで、お店を訪問させていただきました。やっとの思いで口説き落とし(^^;)

当店で取り扱わせていただけるようになりました。感謝・感謝です。(T_T)

テレビにも取り上げられる商品です。ネット通販以外では手に入らない、東京では買えない逸品です。アレルギーフリー・グルテンフリー・ギルトフリーのこだわりの美味しいジェラートをぜひ、ご家族でお召し上がりください。

by 大西美也子



お取り扱い♥美味しい！ジェラート

★旬の果物を使った商品が
季節ごとに続々登場！！
詳細はレンドルフ大森店
へお問い合わせください。

※当店では、月一度の
お取り扱いとなっております。
限定商品ですのでお見逃しなく
(^_^)v



ライチ&ラズベリー

ライチの気
品ある香りとラズベリー
の酸味の調和のとれた濃
密な味です！



みかん

優しい甘みでありながら、
すっきりさっぱり食べられる
味わい。フレッシュの
みかんをそのまま使用！

モンブラン

コナッツをベースにふんだ
んに栗のペーストを混ぜ込
んだ、栗の甘い香りと栗の
食感は特別な味わいです！



抹茶

「宇治抹茶」を使用。
シンプルな味わいの中に、
舌にのこる苦みが癖にな
る美味しさです！



洋梨

後味すっきり、
さっぱり。香りは
リッチで、贅沢な味わい。
おすすめフレーバーです！



ヘーゼルナッツ

ベースにココナッ
ツを使用。二つの素材が
マッチした濃厚&上品な
味わいです！

マンゴー

濃厚な甘みと柔らかい口
当たりに、うっとりする
ような滑らかな口どけが
最高です！



ラムレーズン

ココナッツミルクベースにラ
ムの風味がきいたレーズンと
ドライランベリーを混ぜた
リッチな味わいです！



キャラメル

ココナッツミルクベー
スに濃厚なキャラメルの
コク、程よい苦みが口
いっぱいに広がります！



チョコレート

ライスミルクやココナッツミ
ルクを使用。カカオの香りが
そそるチョコレートは胃もた
れしない軽い口当たりです

ピスタチオ

濃厚なナッツの味と芳香醇
で香ばしい香り、ピスタ
チオの余韻が楽しめる贅
沢な仕上がりです！



チョコミント

ココナッツベースに生ミン
トを使用。フレッシュで爽
やかな味わいにチョコチッ
プのパリパリ食感が最高！





MIYAちゃんの“ジェラートの豆知識”



※アイスクリーム・ワールドさんHPより

ジェラートってなあに？

ジェラートとは、主に果汁や果肉、牛乳、砂糖などを混ぜたものを凍らせて作ったイタリアを代表するデザート。イタリア語で「凍った」という意味があることから、名前の由来となりました。映画「ローマの休日」の中で、オードリー・ヘップバーンが食べるアイスクリームとしても有名です。

ジェラートとアイスクリームのちがいは？

ジェラートは、一般的なアイスクリームと比較すると、空気含有量が35%未満と少ないので、密度が濃く、味にコクがありますが、フルーツ等の素材でさっぱりとした味わいになります。乳脂肪分も4～8%とアイスクリームに比べて低カロリーなので、とてもヘルシーです。日本の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、アイスマルクと分類されています。



ジェラートの歴史

起源には諸説ありますが、最も古い記録として残されているのが旧約聖書。「長老たちは氷雪にミルクシャーベット風の氷菓を食べた」とされています。また、有名なローマの英雄ジュリアス・シーザーもアペニン山脈から氷や雪を家来達に運ばせ、それにミルクやハチミツ、ワインなどを混ぜたものを好ん

古代のアイスクリーム

食品を保存するための天然の氷や雪に、乳製品や蜜、果汁をかけて食べたことから始まります。（旧約聖書）当時、氷や雪は冷蔵庫の役割として使用されていました。やがて、冬に貯蔵した氷や雪を、暑い夏に食べるようになり、デザートとしてではなく、**兵士達の戦意を高めたり、疲労回復を助ける「健康食品」**としての役割が大きかったようです。