

「合氣道を磨き上げる剣術・杖術、武器取りを
ここで学べます！」

合氣剣・杖（武器技） オープンレッスン

剣術

杖術

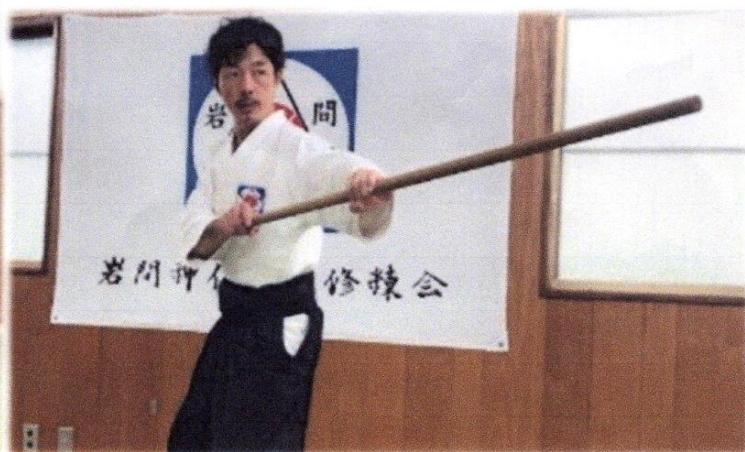
武器取り

講師 岩間神信合氣修練会
師範・理事 大高 真



10月26日（日）

午後2時～4時



岩間に伝わる開祖の武器技を、未経験者から経験者まで、
流派を超えて全ての方に細やかにお伝えします。

〈前半〉：剣と杖の素振り・合わせ（50分）

〈後半〉：太刀取り、杖取り、短刀取り（50分）

会場：大森山王合氣道教室

（東京都大田区山王1-6-2、JR大森駅から徒歩3分）

日時：主に第四（or第三）日曜日 午後2時から4時

参加費：~~5,000円~~ ⇨ 3000円

開催日程・
お申し込みはこちら



参加費無料
予約不要

合気道お試しDAY

主に合気道が全く初めての方を対象に、「合気道ってどんなの？」をご体験いただく日です。基本的な所作（立ち方や受け身など）から簡単な技まで、護身術の例なども挙げながら心身に無理のない範囲で安全に楽しくお受けいただけます。



相手の力を利用するってどういうこと？

女性や子どもでもできるのはどうして？

生涯を通じて続けられる理由は？

これらの疑問に実際の動作を伴いながらわかりやすくお答えいたします。
開催中のお好きな時間にいらして、納得のゆくまでご参加ください。
もしお一人では不安でしたら、ご家族やご友人と一緒に結構です。
ぜひ、この機会に合気道を体感していただければ幸いです。

日時： **10** 月 **26** 日（日） **13** 時から **14** 時

場所：大森山王合気道教室 東京都大田区山王1-6-2

対象：年齢や性別を問わず、どなたでもお受けいただけます。

参加費：無料

服装等：運動ができる服装であれば大丈夫です。

必要に応じてタオルやお飲み物をお持ちください。

主催：大森山王合気道教室・西六郷合気道教室

師範：大高 真（岩間神信合気修練会 六段）



お問い合わせ：大森山王合気道教室Webサイト見学・体験フォームへ（↑）

縄文古代文字

体験教室

10月26日(日)10:30~12:00

大森山王合氣道教室(日枝神社境内)大田区山王1丁目6-2

「自分が選んだ文字で名前を書いてみよう！」

古代日本人の知恵でもあり、漢字以前に伝わる古代文字のもつ力を自ら体験してみましょう！ 古代文字や日本語、言霊の力に興味がある方、自分で身体を調整できる一つの手法として体験してみたい方は、ぜひ参加してみてください。

あ り が と う

(阿比留草文字)

個性溢れる文字が
たくさんあります！



講師:林 珠江／参加費:3000 円(当日受付)

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

おうるうえいず info@rendorf.com
(どちらでも可)

会場は神社左脇の階段を上った建物 2 階です



『ヘッドセラピー』すいな整体 あさのは

雲の上で寝ているような感覚を味わえます

頭に軽くタッチして、頭蓋骨を調整し脳脊髄液の循環を整えます。瞑想のような深いリラクセーション効果があり、自律神経を整え、自己調整力を促進します。

ご希望の方には、同時にレイキヒーリングをいたします。フェイスアップの効果のあるヘッドマッサージも承ります。



ヘッドセラピーとは

頭に軽くタッチして脳脊髄液の流れを促進することにより深いリラクゼーション効果があるといわれます。脳疲労を取り自律神経を調整します。コリがちな頭部をほぐすことでリフトアップや眼精疲労の軽減にもつながります。

20分 2,000円～

すいな整体 あさのは



たれ+カツ屋 Cookさん×折本宣英氏 監修

大森貝塚 ご馳走弁当

ご予約承ります〈ご地層弁当〉

祝



「温故知新」

時代を食して、古きを知り、新しきを得る。

＜説明文＞

貝塚の地層に想いを馳せて。

縄文、江戸、現代——三つの時代を
一膳に閉じ込めた、押し寿司仕立ての特製弁当。
大森貝塚の歴史をモチーフにした〈ご地層弁当〉は、
時代を象徴する三つの幸(さち)を、
地層のように押し重ねた創作弁当です。
横に倒した断面が、まるで“食べられる地層”。
目で楽しみ、
舌で旅する、
そんな一品に仕上げました。



1,200円 (税込1296円)

限定：縄文カフェ10月26日(日)
(ご予約承ります)

- ◆ 第一層 — 縄文時代帆立カツ × 雲丹湯葉ソースの濃厚な旨み
- ◆ 第二層 — 江戸時代有機野菜入りいなり寿司 × 濃厚胡麻ソースの香ばしさ
- ◆ 第三層 — 現代特製とんかつ × 継ぎ足し醤油だれのコクと余韻

さらに、添えの特製カレー出汁はスープとしてそのままでも、お好きな時代の層を浸して、
茶漬け風にもお楽しみいただけます。

10月26(日)
限定



お名前

様

ご連絡先

個

ご注文数

希望時間

食楽らぽ

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

縄文アート

2025展

10月26日(日)

13時～(雨天中止)

(出し物)

みんなで踊ろう・縄文踊り

縄文土偶の仮面づくり

大森貝塚遺跡庭園

主催 アートフェスティバル実行委員会

連絡先 五十嵐 (3778-3901)

若月 (3772-0014)

ゆるキャラ シャコリン



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。

この度、『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「食楽らばおーるうえいず」に来てくれます。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。

商品の主なものは裏面に記載しましたので、ぜひこの機会にご利用ください。

『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。詳細は下記QRコードよりご覧ください。



一足先に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いただけます。



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。



おしおリーぶ 特別コラボ企画

食楽らば
おーるうえいず

お問合せ
03-5718-6361

大人気♪今回ゲストして出店していただきます。



▼1<アゼイテ・ファティマ>ポルトガル産 ¥2,500(税込)

ポルトガルの聖地「ファティマ」に広がるオリーブ農園で丁寧に作られるエクストラヴァージン・オリーブオイルです。フレッシュな香りと深みのあるコクが感じられる逸品です。ビタミン、ミネラルがバランスよく含まれており栄養価も高く、全ての人におすすめです。

▼2<サハリ>スペイン産 ¥3,400(税込)

スペインのグラナダ地方で作られるエクストラヴァージン・オリーブオイルです。お魚にも肉にも合う苦味と辛味が感じられる極上品です。

▼3<ドメヌ・ヴェルディ>チュニジア産 ¥2,000(税込)

オリーブの品種の中でも特にポリフェノール含有量が高く、酸度も0.3以下というシュトウイ種、100%のオイルです。まろやかな苦味が感じられるオリーブオイルは、どんな食材とも相性が良く、生でも加熱でも使えます。

▼4<デル・スト>イタリア産 ¥1,500(税込)

中摘のリーズナブルなオリーブオイルで加熱、非加熱両用で便利にお使いいただけます。マヨネーズ作りやオイル漬け(ガーリック、ジンジャー、チーズ、オニオン、豆腐etc)等、オイルをたっぷり必要とするレシピに最適です。アヒージョ用のベースオイルとしてもオススメです。

▼5<トマトフレーバー・エクストラヴァージン・オリーブオイル>イタリア産 ¥2,700(税込)

白身魚を使ったお料理と相性がよく、カッテージチーズやクリームチーズに混ぜてパケットに塗ると美味しい。



▼6<トリュフフレーバー・エクストラヴァージン・オリーブオイル>イタリア産 ¥2,700(税込)

世界3大珍味と知られるキノコのトリュフは、豊かな香りが魅力。ほんの数滴入れるだけで一気にお料理が豊かな印象になります。ゆで卵、オムレツ、卵かけごはん等、卵料理とは抜群に美味しい組み合わせです。クリーム系のパスタ、キノコの炒め、柔らかいチーズにもおすすめです。

▼7<ダーク・バルサミコ酢>イタリア産 ¥1,800(税込) 小瓶

赤ワインビネガー(トレッビアーノ種)とぶどう果汁をオーク樽にて熟成させたオーガニック原料を使用し伝統的な製法で製造されたバルサミコ酢です。フルーティかつ、樽の香りが感じられます。酸味に尖りがなく、濃厚でバランスのとれたオーガニックバルサミコ酢に仕上がっています。



▼8<ホワイト・バルサミコ酢>イタリア産 ¥1,800(税込) 小瓶

オーガニック白ワインビネガー(トレッビアーノ種)とオーガニックぶどう果汁をオーク樽にて熟成させています。

繊細な優しい酸味とエレガントな甘みを持つ、オーガニックのホワイトバルサミコ酢です。口当たりが良く、すっきりとしており、幅広い食材にご使用頂けます。

▼9<アップル・バルサミコ酢>イタリア産 ¥1,800(税込) 小瓶

爽やかな有機りんごジュース、リンゴ酢が加えられたバルサミコの元となるモスト・コット。木樽で熟成されることで、甘みと酸味の調和したユニークなレシピのバルサミコ酢になりました♪ 濃密なやや明るい琥珀色で、甘みと爽やかな風味。まろやかなフルボディ・テイスト。サラダ、グリル野菜、チーズ、肉、新鮮な果物とアイスクリーム、フルーツサラダやケーキ類にも。

▼10<スモークソルト>オーストラリア産 ¥700(税込)

南オーストラリアで作られた塩をユーカリの木のチップで3日間スモークした燻製塩。定番の卵料理やトマト、ポテト、肉やお魚のソテーにも相性抜群です。



▼11<デカ>国産 ¥900(税込)

中東生まれのナッツを使ったスパイス調味料です。ナッツの香ばしさとスパイスの風味が加わって美味!

オリーブオイルを足してパンやお肉にたっぷりつけてお召し上がりください。また、炒め物や肉野菜炒め等に合わせるとナッツ風味が豊かに香って絶品です。

他。

明日のキレイ”元気は今日、食べものできまります。

だから、自然のものをバランス良く食べること、それがとてもあたりまえで大切なことなのです。

元気をくれるものをたくさん食べたい。おいしくてからだがよろこぶものをたくさん取りたい。私たちのからだは、全部食べたものからできているから... Always be yourself..

いつもお客様の暮らしと喜びと「美味しい!」という笑顔のために私たちが選んだベストのものを揃え、お客様をお迎えいたします。



限定!

10/26
日曜日

食楽S邸
おーるういず

NATURAL FOODS SHOP find your specialty
品川区大井7-30-10
お問合せ 03-5718-6361



第1回「縄文カフェ」開催決定！

ミニマルシェやワークショップなど、
楽しいイベントをご用意していますので、
ぜひお気軽にご参加ください。



【はだしになって縄文の菌と菌交換!】マンサンダル®
インストラクター栗原百合子さん
マンサンダルははだしに一番近い履き物。本来の足の機能を取り戻すために、試行錯誤の結果、開発されたサンダルです。
紐は数種類の中から好きな色を選べます。



開催時間 10:00～13:30

【縄文の息吹を感じる合気道ワークショップ】
大森貝塚の縄文人が育んだ自然との調和をテーマに、心と体を結ぶ合気道体験を楽しみましょう。



合気道お試しDAY | 3時: 見学体験会(無料)
| 4時: 武器技レッスン

貝塚を弁当に再現



ご予約も承ります



シャコリンが
やって来る！
12時ごろ

【古代文字セミナー】開催時間：10:30～12:00

古代文字や日本語、言葉の力に興味がある方、
自分で身体を調整できる一つの手法として体験
してみたい方はぜひ参加してみてください。

[illegible]

講師：林 珠江さん

催しのお問合せは下記アドレスより
marunohi999@gmail.com



逗子海岸で、体験型ワークショップを開催しています。茶話会などでお客さまへ提供している米粉のお菓子が好評です。

- ・米粉のケーキサレ(塩味のおかずパウンドケーキ)
- ・米粉のアーモンドプチケーキ(ヴィーガン)予定



縄文スイーツや、甘酒アイス、自家製発酵調味料、暮らしに役立つ生活用品、ハート土偶のアクセサリーや縄文アクセサリーなども販売します。

塩とオリーブオイルの専門店、世界各国の塩やオリーブオイル、バルサミコ酢などが豊富に取扱いされており、今回おすすめの商品をテイスティング、即購入可能。



食藥互涉

おーるうんいず

NATURAL FOODS SHOP - find your society.

品川区大井7-30-10 TEL03-5718-6361

商品の特徴やおすすめの組み合わせなどを丁寧に教えてくれます。

10/26
SUNDAY

詳細案内は
最新版は
こちらから



おーるうえいず店内

【誕生日でワタシを知る】

『who am I?』

『しあわせのかたちってなに?』

統計心理学カウンセラー&インストラクター

内田恵美さん

この世に生まれた瞬間に持たされたワタシの『コミュニケーションの種』どこまで開いてますか？
どうやってそだててきましたか？

『ワタシ』の話、『ワタシ』と『誰か』の話

『トキ』のかけ合わせ

用意するものはお誕生日だけ。

お話できた方にはアプリを

初級セミナーご希望の方にはテキストお渡し致します。

【パステルアート】

秋の味覚!縄文人も
食べていた木の実を
描いてみよう!
飛び入り歓迎。
お待ちしております。



【まるのひ】

TEN縄文ショップ

自由と創造をテーマに縄文時代から継承されてきた精神性を大事にし、心と体の「健康」によい食やモノ、情報をお客様に提供していきます。どんなものにも真心をこめて、「本物」をお届けします。食品、雑貨、セミナー表面参照

Pearl Moon

【Pearl☆Moon】

雜貨・アクセサリー

手作り♡天然石アクセサリー
や魔法グッズなどの販売&
ワークショップの開催。



大森且塚クラフトビール

『OOMORI ALE』

販売して☑
858円(税込)



出店情報については変更になる場合がございます。催しのお問合せは下記アドレスより
marunohi999@gmail.com

縄文アート

大森貝塚縄文カフェ
同時開催
詳細は裏面をご覧ください

2025展

10月26日(日)

13時～(雨天中止)

(出し物)

みんなで踊ろう・縄文踊り
縄文土偶の仮面づくり

大森貝塚遺跡庭園

主催 アートフェスティバル実行委員会

連絡先 五十嵐 (3778-3901)

若 月 (3772-0014)

ゆるキャラ シャコリン



令和7年10月26日

「縄文アート2025」

執行体制

主催 アートフェスティバル実行委員会

技術担当（2名）・・・段ボールの加工・色の塗り方等の指導

サポートスタッフ(2名)

実施予定日 令和7年10月26日(日) 雨天中止

- ① 9時集合
- ② 9時～12時 会場設営
- ③ 13時00分～13時30分 縄文アートワークショップ
- ④ 13時30分～14時00分 縄文踊り講習会
- ⑤ 14時00分～14時30分 縄文アートワークショップ
- ⑥ 14時30分～15時00分 縄文踊り講習会
- ⑦ 15時00分～16時00分 会場整理・撤収

活動場所 大森貝塚遺跡庭園

参加人数 20名×4回 計80名

(道具)

「シャコリン」・・・遮光土偶のゆるキャラ

段ボール

油性マジック

ブルーシート 1枚等

(縄文アートの内容)

- 1, 段ボールをカットして、縄文土偶の仮面を創作する。
- 2, 縄文土偶の仮面を被って、ゆるキャラの{シャコリン}を中心に「縄文踊り」を皆で踊る！

「大森貝塚縄文カフェ」の情報は 随時更新してまいります

大森貝塚を
もっと知ろう～

大森貝塚で町おこし



ひとのカラダは
食べ物で
できている。

当たり前のことだけど、とても大切なこと。
私たちのカラダはすべて口から入るものが、
カタチとなって成り立っているのです。

私たち「食楽らぼ おーるうえいず」は

“からだにやさしい、環境にやさしい”をコンセプトとした
農薬・化学肥料不使用の野菜、安心安全なオーガニック
食品や洗剤自然派化粧品・栄養補助食品など常時約2,000点
の商品を扱っております。

そして、ストーリー性に富んだ地場産品を都心で販売する
独自の“地産外商”もすすんで取り組んでおります。

「作り手の想いをお客様に伝えると共に、お客様の声を作り手に
フィードバックしていく」ことに努めております。

店内イベントとして、講演会や味噌づくり会などのワークショップ
も定期的で開催しておりますので、お気軽にお問合せください。



食楽らぼ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



INC.ALWAYS