

# 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
9/29 28大アレルゲンフリー リッチョドーロ ジェラート 	30 4 DELI お惣菜入荷 毎週火曜日 スタッフ2倍	10/1  大源 味噌 10の日 スタッフ3倍	2  み乃か手作り どらやき入荷 梅パン ヘルシーパン	3 平田牧場 揚げたてコロッパ 店頭販売会 平牧三元豚 平牧金華豚 そのまんまおこめパン	4  揚げたて カキフライ アジフライ	5 お休みです 
秋の感謝祭★SALE★秋の感謝祭★SALE★秋の感謝祭★SALE						
6 北海道 わら納豆 	7  出雲 さつまあげ 毎週火曜日 スタッフ2倍	8  伊豆魚恵 美味しい干物 豆乳プリン 	9  青木農場 玄米焼ドーナツ	10 野菜セットの日  いごてつ 塩せんべい	11  無添加ウインナー ベーコン入荷 10の日 スタッフ3倍	12  ご来店お待ちしております
13 甘酢白たくあん 	14 ゆずたま マドレーヌ  毎週火曜日 スタッフ2倍	15  富士ゆうゆうどり	16  みらい ガーデンファーム ジャム入荷	17 長野県産 無農薬小麦使用 『テンパーニュー』 パン入荷 	18  極上 麺が速い 生パスタ	19  ご来店お待ちしております
20 永太郎納豆 	21  わたなべ牧場 手づくりプリン 10の日 スタッフ3倍	22  無添加おでん種 四万十 焼モンブラン 	23  深谷もやし 栃尾油揚げ 	24  野菜セットの日  キャラボン	25  PIZZAREVO 本格窯焼きピザ	26  大森貝塚 縄文マルシェ開催 10時～15時 詳細は店頭にて
27 高知産直薫焼き かつおたたき 	28  東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタッフ2倍	29  菊水堂 ポテトチップス  ぐるめくにひる ウインナー・ベーコン	30  山形県サカタフーズ 美味しいお惣菜	31 <b>NEW</b> ひがしやま  10の日 スタッフ3倍	11/ 四季のカップ ソフトクリーム  10の日 スタッフ3倍	2  ご来店お待ちしております
3 北海道 わら納豆 	4  出雲 さつまあげ 毎週火曜日 スタッフ2倍	5  伊豆魚恵 美味しい干物 豆乳プリン 	6  梅パン ヘルシーパン  四万十地栗 モンブラン	7 野菜セットの日  平牧三元豚 平牧金華豚	8  そのまんま おこめパン	9  ご来店お待ちしております

おかげさまで 誕生 **22** 周年!

おーるういず  
NATURAL FOODS SHOP find your specialty

9/30(火)~10/4(土)



# 秋の感謝祭 全品10%引き

10/3(金)限定

金華豚のメンチカツ入り美味しいコロケと三元豚メンチカツを店頭で揚げたて販売いたします。大人気のためご予約も承ります★

平田牧場 \揚げたて/  
**金華豚メンチコロケ** **168円**  
(税込181円)  
**三元豚メンチカツ** **198円**  
(税込213円)



10/1日(水)入荷

野菜を野菜で食べるドレッシング

**グラッチェミーレドレッシング**  
たっぷり野菜を使った人気のドレッシングが野菜を野菜で食べるコンセプトで誕生した話題の商品  
各300ml **各550円**  
(税込594円)  
人参・しょうが・ごまとごぼう・パパイア・ピーズとたまねぎ・焼たまねぎの6種

10/4(土)限定

店頭イベント \揚げたて/  
**アジフライ** **158円**  
(税込170円)  
**大粒がきフライ** **210円**  
(税込226円)



限定30個  
アーモンドたっぷり **ビックアーモンドチョコレート**  
400g 税込2354円の商品  
**半割!**

限定30個  
シロモニ **有機全粒粉ペンネ**  
250g 税込410円の商品  
**268円**  
(税込289円)

限定20セット  
**りんごしぼり**  
長野県産のりんごのストレートジュース  
190g 税込205円の商品  
**3本 378円**  
(税込408円)

10/1日(水)入荷

**大源味噌** お味噌の心を大切にする

大阪日本橋に店舗を構える大源味噌。ミシュランの三ツ星シェフにも愛されるお味噌です。特に関東ではなじみが薄いですが白味噌は絶品!!コクがあって甘すぎない大源味噌の『白富士』味噌はぜひお試しください。そのほか『天恵こうじ味噌』『塩麹』『醤油麹』も入荷します♪

世界が認めた味噌!!  
白富士(白味噌) 300g **870円**(税込939円)

10/2日(木)入荷

限定36個  
北海道産直 **ブロッコリー**  
農薬・化学肥料5割減  
**278円**  
(税込300円)

限定30個  
秋川牧園 **徳用チキンナゲット**  
400g 税込1166円の商品  
**950円**  
(税込1026円)

限定30個  
善光寺の里 **蔵人(白)**  
750g 税込756円の商品  
**598円**  
(税込645円)

10/4日(土)入荷

試食会開催 **そのまんまおこめパン**

原材料はたったの5つ!!  
こだわり抜いた究極のお米パン!!  
こしひかり・山田錦・玄米の3種  
1斤 **840円**(税込907円)

※写真は1本です  
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

30日(火)入荷

手作りお惣菜店 **4DELI**

ワンランク上のこだわりの味をお届けします。  
なすの香味ダレ **4品セット** **1,480円**(税込1598円)  
わかめとたまご炒め

飲み続けるほど体の内側から「すっきりキレイ」

**サラダ フローラ** お一人様5セットまで

色々な酵素をためたけれど…  
最後この酵素にたどり着きました!!  
こんなうれしいお声を多数いただいております♪  
世界のセレブが実践しているクシマクロビオティック! トムクルーズ・マドンナ・クリントン元米大統領など…手軽にマクロビオティックの扉を開けてみませんか?

10g×10本 税込1890円の商品  
**1,000円**  
(税込1,080円)

週に1度は菌活しよう! **乳酸菌博士がつくつた**

東京ナノ **NEW酸菌** 市販のヨーグルトの80個分の乳酸菌

2ミクロン以下のナノ型乳酸菌なので、腸からの吸収が格段にアップ!  
『生きた乳酸菌』と『死んだ乳酸菌』を配合することにより効果アップ  
ヨーグルトを作る事ができる優良菌です☆  
こんな症状にお悩みの方にも  
◆お腹の調子の改善 ◆美肌 ◆カルシウム不足  
◆ビタミン不足 ◆便秘 ◆自分の免疫を高める

**大特価 1,200円**  
5包 税込2300円の商品 (税込1,296円)

腸活にはコレ!!甘くないオリゴ!!

10g  
だから毎日続けやすい!  
**長沢オリゴ** お一人様5セットまで  
350g 税込1728円の商品 **15%OFF**

10/3日(金)出店

『上野桜木あたり』にある塩とオリーブの専門店  
**Olive おしおリー**  
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』に店舗がある『おしおリー』が3日(金)に限定の出店。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…店頭で販売いたします。全ての商品試食できます☆

10/2日(木)入荷

手づくりどら焼き **み乃が**  
最後の一口まで幸せ~  
でまた食べたい!!そんなおいしいどら焼きを作りました!!  
それを形にしました。素材にこだわり、食べる方を思い浮かべ、そんな想いの手づくりどら焼きが限定入荷します。  
全15種の味 **308円**(税込332円)

食楽らぽ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

おかげさまで 誕生 22周年!

大森の皆さま  
ありがとうございます♪



# 秋の大感謝祭

9/30(火)~10/4(土)



5日間のおすすめ **限定 40袋**

平田牧場 豚まん  
3個入 税込648円の品  
**398円**(税込429円)

秋川牧園 からあげ  
150g 税込637円の品  
**468円**(税込505円)

しじみの佃煮  
80g 税込529円の品  
**298円**(税込321円)

北海道産 辛子明太子  
80g 税込864円の品  
**648円**(税込699円)

ごぼうと人参のかき揚げ  
2枚 税込432円の品  
**338円**(税込365円)

数量限定ですので  
お早め〜

9/30(火)

プロも絶賛!食べたら違いがわかります  
昔の味たまご  
6個入 税込410円の品  
**298円**(税込321円)

茨城県産 有機JAS  
ふしちゃんファーム  
有機ロメインレタス (1玉)  
**150円**(税込162円)

無塩せき!無添加ウイナーはこれ  
平田牧場 (皮なし・ホーフ)  
ウイナー各種  
税込388円の品  
**298円**(税込321円)

10/1(水)

当店人気NO1!国産大豆使用  
生しほひ豆腐  
300g 税込172円の品  
**130円**(税込140円)

長野県産 のらくら農場  
農薬・化学肥料不使用  
じゃがいも  
**160円**(税込172円)

野沢菜・つがあん・かぼちゃ・おから  
切干大根・きんぴら・信州きのこ  
信州おやき  
各1個 税込270円の品  
**198円**(税込213円)

10/2(木)

九州産小麦100%使用!!  
ルコラベーグル  
プレーン・ココア・チーズ・ブルーベリー  
五穀・レーズン・くるみ・エスプレッソ  
各1個 税込237円の品  
**178円**(税込192円)

子供が大好きなので安全なものを  
秋川牧園  
ミートボール  
100g 税込302円の品  
**238円**(税込257円)

北海道産昔ながらの山漬け鮭  
熟成鮭切身  
60g×2切 税753円の品  
**598円**(税込645円)

10/3(金)

金華豚と三元豚の黄金ブレンド♥  
平牧特製生餃子  
12個入 税込540円の品  
**398円**(税込429円)

茨城県産 有機JAS  
ふしちゃんファーム  
有機小松菜 (1束)  
**150円**(税込162円)

平牧三元豚の切落としの特製味噌漬  
平牧三元豚味噌漬  
126g 税込432円の品  
**340円**(税込367円)

10/4(土)

アツアツをほおばる幸せ〜♥  
平牧特製焼売  
8個入 税込594円の品  
**438円**(税込473円)

おからもそのまま使って作りました  
大豆そのまま豆腐  
120g×2個 税込410円の品  
**308円**(税込332円)

みんな大好きチキンライスが登場!!  
秋川牧園  
チキンライス  
450g 税込810円の品  
**598円**(税込645円)

特売品は数量制限させていただいている商品もございます。店頭にてお確かめください



食楽らぽ  
おーるらーいず  
NATURAL FOODS SHOP · find your speciality

東京都品川区大井7-30-10  
TEL: 03-5718-6361  
FAX: 03-5718-6773  
ID検索からも登録できます  
@kqc8054b

営業時間/AM10:00~PM6:00(月~土)  
AM11:00~PM6:00(日・祝祭日)

1 及び 2 の地点には線路をこえるための歩道があります。南側からお越しの際は便利な歩道です。

【火曜・金曜配送サービス】  
お買い上げ5400円(税込)以上で  
無料でご自宅までお届けいたします。  
重い荷物など持たずに済みます。  
またお電話でも受付しておりますので  
お気軽にどうぞ。  
配送エリア:大田区・品川区全域  
港区・目黒区一部  
配送時間等詳しくはスタッフまで

※チラシ掲載以外にもお買い得品をたくさんご用意してお待ちしております。天候等の影響により商品の規格・産地が変更の場合があります。※商品は多数ご用意しておりますが万が一売り切れの際はご容赦ください。なお10月5日(日)は臨時休業とさせていただきます。

# 世界が認めた味噌!!

## 大源 日本橋 大源 味噌

創業文政六年



創業1823年の伝統の味



お味噌の  
心豊かな一割り



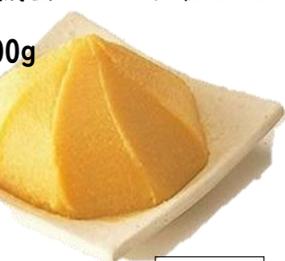
# ミシュランで三ツ星 取得シェフも愛用!!

大阪の日本橋でお味噌一筋200年の老舗中の老舗『大源味噌』。日本橋駅(につぼんばしと読みます)からまっすぐ徒歩3分のところにある素敵な店構えのお店です。ドアを開け店内に入るとまるでおしゃれなカフェのよう♪大きなショーウィンドウの中はジェラードがならんでいるように見えますが全てお味噌☆全部で16種類もありどれにしようか迷ってしまいます(>\_<)

関東の方にはなじみが薄い白味噌ですが大源味噌の白味噌はとってもおすすめ!  
関東で販売されている白味噌は甘みがべったりしているものばかりなので、コクがあり甘すぎない白富士(白味噌)のおいしさにはびっくり!もうこれはうちで扱わなくては~と3ヶ月。ねばってねばって口説き落としで取り扱いをさせていただき早7年。基本関東ではネット通販以外では買えない逸品です。年に数回のお取り寄せとなりますので、この機会にぜひお召し上がりください!

### ①白富士(白味噌) 300g

十白味噌が苦手!!関東に美味しい白味噌がない!そんなあなたにはコレ!びっくりするほどなめらかで、甘すぎずコクがある!!こんな白味噌他になし!店長一押しのお味噌。



870円 (税込939円)

### ②天恵こうじ(赤味噌) 300g

減農薬の特別栽培米コシヒカリと国産白目大豆を原料に、芳醇な味と香りに仕上げた風味豊かなこうじ味噌です。大源味噌人気No2の味噌はコレ!関東のお味噌汁ならこれ!?



780円 (税込842円)

### ③塩麴 200g

つぶつぶがちょっと残っていて大切に作られたという感じがとつてもわかる塩麴。アミノ酸が豊富でお肉やお魚につけると美味しさを引き出してくれます。美肌や整腸作用もあります



500円 (税込540円)

### ④醤油麴 200g

醤油麴はどうやって使うの?実は私もでした。どうやって使えばよいの?と思っていたのでまずはきゅうりでも和えてみるかと!と試したら美味しい~♪やっこにのせても美味しい~♪スーパー発酵調味料です。



600円 (税込648円)



とにかく白味噌が美味しい♥他の白味噌はもう使えません!!  
雑煮にぬたに酢味噌にetc...もし白味噌が残っちゃって困るなんて時には合わせ味噌で味噌汁にしてください。  
口当たりが本当にやわらかくなりものすごく美味しい味噌汁になりますよ♪

10月1日(水)限定数量入荷!

お名前

☎



大源味噌は多数のメディアでも紹介されています。

食楽5ぽ  
おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

大好きなものを気兼ねなく食べられることは、とても幸せなことだと思うのです

手づくりどら焼き工房

# どら焼き み乃か

『み乃か』は『身乃菓』

「身」は心と体を分かつことのできないものとして、一人一人の総体を表す意味を持ちます。この聡明な概念をたった一字で表わし、受け継いできた古来日本人を誇らしく思うのです。「身のための菓子になれば」との想いから、平成27年1月「み乃か」が誕生しました。

以来、豆は粒、こし、白餡はもとより、野菜や果物の餡も市販品やパウダーではなく、農家さんが手塩にかけた素材から手作りしています。素材の自然な個性を大切にすることは、人と人との温かいつながりに似ているようで。あなた様のお寛ぎのお供になりますように…



## 材料のこだわり

安心・安全と日本の農業を応援するため、厳選し国産原材料にこだわっています。

小豆、大納言小豆、大手亡豆：北海道  
小麦粉：北海道 蜂蜜：福岡県  
甜菜糖：北海道 キビ糖：鹿児島 & 沖縄  
卵：神奈川県 (PHP & 非遺伝子組換飼料)

### ①十勝大納言粒あんどら

十勝産の大納言の風味をじっくり引き出した味わい深い粒あん♪  
もちろん一番人気★



### ⑧黒ごまあん

有機栽培の黒ゴマのペーストが十勝産小豆の濃し餡にたっぷり入った黒ゴマ餡を猿島緑茶生地にはさみました



### ②木苺あんどら焼き

自家菜園の木苺を、十勝産大手亡の白あんにたっぷり合わせました。粗く刻んだ高力カオチョコレートをトッピング



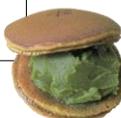
### ⑨柚子餡どらやき

こんなおいしい柚子餡は食べたことない!! と評判! 苦みを抑えた爽やかな柚子餡



### ③猿島緑茶あんどら

江戸時代から続くお茶『猿島茶』の濃厚な味と香りを楽しめるどら焼き★



### ⑩焼き芋あんどら

低温オーブンで3時間焼いたさつまいもを裏ごして練り上げたさつまいも好きにはたまらないどらやき



### ④高力カオショコラあん

エクアドル産のチョコ餡の風味が絶妙! と大好評。高力カオと全粒餡のコラボ



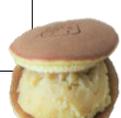
### ⑪猿島緑茶生地大納言

猿島茶の香り豊かな生地に甘さ控えめ大納言がよくあいます



### ⑤きみ餡レモン

レモンの酸味は加えず、香りだけをあわせた黄身餡はどこか懐かしい優しい甘さです



### ⑫鬼クルミ餡どら

和クルミにほのかにラム酒の香る大納言餡をトッピング。超おすすめ



### ⑥珈琲餡どら焼き

丁寧に仕込んだ十勝産大手亡豆の白餡にコーヒー(ブラジルNo.2)を合わせ、トルコ産無添加ドライ白いちじくをトッピング。



### ⑬うめ餡どら焼き

自家菜園の梅の甘露煮を白餡ベースの梅餡で包んだ新作。甘露煮が丸ごと入ったみ乃かの自信作!!



### ⑦おさつシナモンりんご餡

大人気の焼き芋餡に、きび糖蜜でさっと煮た紅玉りんごをトッピング。相性の良いシナモンでさらに心地よく。



### ⑭かぼちゃあんどら

自家菜園で無農薬で育てた甘いかぼちゃをほっくり蒸して自然な優しい味わいのどらやきです。



### ⑮和栗餡のどら

無農薬の栗をほっくり蒸してきび糖の蜜に漬け、ごろごろの粒感を残しながら贅沢な栗あんに仕上げました。



10月2日(木)入荷

各 **308円** (税込332円)

食楽5ぽ

おーるういず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

お名前

☎

### 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「食楽らぼおーるうえいず」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。



おしおリーぶ 特別コラボ企画

食楽らぼ

おーるうえいず

お問合せ  
03-5718-6361



▼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・スド>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バ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<デュカ>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、食べものでできます。

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る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!**

**ご予約承り中**

10/3(金)

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

品川区大井7-30-10  
お問合せ 03-5718-6361





# 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3日(金)限定入荷♪

### 秋の感謝祭



**表示価格より  
全品10%引き**

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。レンドルフ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 speciality-

# 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♀

<平田牧場金華豚交配図>



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♥

10月3日(金)限定入荷♪

秋の感謝祭

表示価格より  
全品10%引き



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】

▲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

こだわり  
ました!!

お試しください

10/4(土)  
試食会開催

柏木社長と柏木専務の米粉パンにける思いがものすごい!!  
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、作り手の思いがぎゅっとつ  
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。



頑固一徹柏木社長 やる気溢れる柏木専務

7つの  
不使用の  
お約束

- 小麦 不使用
- 卵 不使用
- 白砂糖 不使用
- バター 不使用
- イースト 不使用
- フェロシアン 不使用 (塩)
- 乳 不使用

ご予約承ります

そのまんまお米パン **こしひかり**

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



冷凍



各1斤

賞味期限4 5日

# 840円

(税込907円)

10月4日(土)入荷

食楽Sほ

## おーるうーいず

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】

M10:00 ▶ P6:00(月~土) M11:00 ▶ P6:00(日・休)

サイト <https://rendorf.com/>

徳島の温暖で降雨量の少ない気候と、海のミネラルをたっぷり含んだ鳴内海峡の砂地あってこそ、この美味しい『鳴内金時芋パン』

再入荷

# miniなる和金時甘煮パン

徳島県で栽培されるブランドのさつま芋♡。鮮やかな赤紅色で栗のようなホクホクとした食感と甘みが特徴。その金時さつま芋をゴロッといれました。

ふわふわの食感で四国No1の道の駅で1日200本売れている門外不出の人気商品。

関東に初進出です。



東京で初販売の交渉  
OK！いただきました！2025春のグルメショーにて



**なる和金時甘煮パン**

1斤(6枚カット)

**1.200円**

(税込1296円)

秋の大感謝祭

特別企画



斤

原材料：北海道産小麦100%、徳島さん鳴門金時、よつばバター、北海道産甜菜糖、白神こだま自然酵母

次回入荷はいつか分かりません🍀この機会にお見逃しなく!!

秋の大感謝祭

食楽らぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



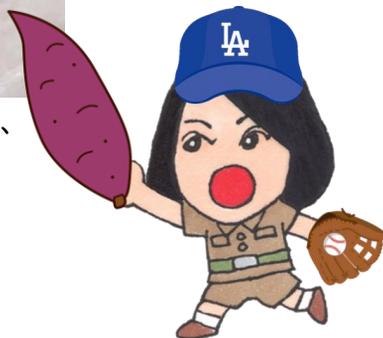
お名前

TEL:

限定数に付きお電話でもご予約承ります。

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/>



# 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

10/9  
入荷

新潟市のお米農家の「青木農場」さんが作る、**焼ドーナツ**。  
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、焼ド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!!

「玄米粉ドーナツ」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～**焼ド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げれ!!



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。

# 10月は10/10(金)・10/24(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	10/10	
お電話		10/24	

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/>

# 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)



### 【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)



### 【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)



### 【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)



10月14日(火)入荷

お名前

TEL:

食楽らぽ

## おーるうぇいず

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

# 周防大島で作る愛情たっぷりジャム



## MIRAI garden farm

## みらいガーデンファーム

周防大島との出会いは2005年のこと。

海や山の豊かな自然と地域のあたたかい人々に魅せられ、たびたび訪れるうちに周防大島に惹かれました。また、バイタリティーあふれる島の人たちとの交流を通し、いつかこの島で暮らし、自分も島が元気になるようなことをしたいという想いが芽生えました。

そして2010年の春、東京から周防大島へ移住し、この地に「みらいガーデンファーム」を造ることを決めました。

化学肥料や農薬に頼らなかった「元の農業」こそがこれからの未来につながる。そう考える私たちにとって「みらい」とは原点回帰を意味します。

現在のみらいガーデンファームは、耕作放棄地となっていた農地でした。整備をしてみると先人の知恵が残る棚田が現れました。そこからは美しい瀬戸内海が望めたのです。

都会で育った私たちには、生活の原点ともいえる元の農業のカタチを残したこの農地が未来につながる「新たな魅力」に思えました。

棚田を活かしたからこそ眺められる瀬戸内海。

未来のための原点の農業。

みらいガーデンファームは豊かな自然と生活している周防大島の新たな魅力となるような農園を目指しています。

みらいガーデンファーム代表：山形 岳

### ①ブルーベリージャム

自然栽培ブルーベリーのみを贅沢に砂糖だけで煮込みました。

香り豊かでブルーベリーそのものの甘さを感じられるジャムに仕上がりました。

150g

**90**

個

### ②みかんジャム

0円

(税込972円)

最小限の消毒に控えて栽培されたGuwashi Green worksさんの栽培したみかんを使用しています。爽やかな甘さが特徴です。

150g

**900円**

(税込972円)

個

### ③いちじくジャム

無肥料の自家栽培いちじくのみ使用。いちじくの甘さにアクセントとして、6月に摘果したぶどうで作った果汁、自家栽培のレモンを足したオリジナルのジャム

150g

**900円**

(税込972円)

個

### 10月16日(木)入荷

### ④りんごジャム



山口県徳佐の岡崎りんご園さんのりんごを使ったジャム。

ハイビスカスティーとしても知られるローゼルを使用してほんのり赤く爽やかな味に仕上げています。

150g

**900円**

(税込972円)

個

### ⑤マイヤーレモン

### マーマレード

自社農園の無農薬無施肥栽培の酸味と苦みが控えめな甘みのあるマイヤーレモンのみを使用したマーマレードです。

150g

**900円**

(税込972円)

個



お名前

TEL:

食楽5ほ

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/>



# ちょっとすご過ぎる!!

# こんなこだわりのパン他になし



## テンパーニュ

BOULANGERIE



### 10月17日(金)入荷

信州近隣の農家さんが農薬・化学肥料を使わずに育てた麦だけを使い、フランスの伝統的な製法でしっかり発酵させたホンモノの昔ながらのハード系パンをお届けします。

### 全粒粉として丸ごと食してもらいたい

全粒粉は胚芽やふすまと一緒に製粉するため、ミネラル・ビタミン・食物繊維を多く含みます。農家さんが丹精込めて育ててくださった麦を、余すことなく食し、その滋味深さを味わっていただけます。

### 象徴としてのカンパーニュ

テンパーニュの代表的なパンが、田舎パンという意味のカンパーニュです。全粒粉小麦、ライ麦でつくる滋味深い大きな食事パン。小麦の農家さんによって品種や育て方も異なるので、その時使う麦によってパンの味わいや食感などが違います。また、季節によって発酵も変化します。それぞれの農家さんの麦の個性や季節を掛け合わせた、一期一会のカンパーニュを楽しんでいただけます。



### ◆グランデポートル

農薬・化学肥料不使用の信州産古代小麦全粒粉100%のパンです。現代品種の小麦よりもミネラル・ビタミン等の栄養価が高い。  
原材料:古代小麦・全粒粉小麦・国産天日塩



ホール **1,800円**  
(税込1944円)

ハーフ **980円**  
(税込1058円)



国産古代小麦を使っているなんてすごすぎる!!  
唯一無二のパンです

### ◆ライ麦

農薬・化学肥料不使用の信州産ライ麦を100%使用したパンです。酸味をしっかりと感じる『通のパン』  
原材料:国産ライ麦、国産小麦、国産天日塩を使用。



ホール **1,950円**  
(税込2106円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)

### ◆カンパーニュ

テンパーニュの代表作。フランスの伝統的な製法で作ったフランスの田舎パン。お料理の良さを引き立てます。

原材料:国産小麦粉、国無ライ麦、国産全粒粉、国産天日塩



ホール **1,950円**  
(税込2106円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)

### ◆ブリオッシュ

農薬・化学肥料不使用の全粒粉100%のパンです。ほのかな甘みが特徴の発酵バターを使用したちょっとリッチなパンです。

原材料:全粒粉小麦・豆乳・発酵バター・甜菜糖・国産天日塩



ホール **1,950円**  
(税込2106円)

ハーフ **1,050円**  
(税込1134円)





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21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

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



# 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方々は、安心おでん種セットをご用意いたしました。



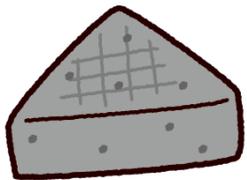
静岡特産のいわし黒はんぺん(4枚)をメインに、ちくわ(1本)、小判揚げ(2枚)、ごぼう巻き(2本)、たこボール(2個)、うずら卵天(2個)、を詰め合わせたおでん種セットです。練り製品の主原料の助宗鱈のすり身は重合リン酸塩を使わず、砂糖だけで仕上げたものを使用しています。このセットがあれば、他の出汁は何も入れなくても、野菜と一緒に煮るだけで、美味しいおでんができます!大根やこんにゃく、トマトやたまねぎなど、好みのお野菜を煮込んでどうぞ!

こちらもご一緒におすすめ

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)



結んでません

神石在来芋  
糸こんにゃく  
100g 140円  
(税込151円)



神石在来芋  
手網こんにゃく  
100g 140円  
(税込151円)



国産小麦粉  
ちくわぶ  
160g 200円  
(税込216円)

パック

冷凍  
無添加はんぺん  
4枚 510円  
(税込550円)

パック



いちうろこ  
桜えび入り揚げかまぼこ  
3枚 550円  
(税込594円)

パック

とっても珍しい在来種のこんにゃく  
もちろん農業・化学肥料不使用です

10月22日(水)入荷

お名前

TEL:

食楽5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

ネットよりお買い得!

# 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値!)

1日たったの  
**10g**

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 ※

- ✓ 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



350g **1,600円**  
(税込1728円)

アレルギー専門  
東大の名誉教授開発

「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

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



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

「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。

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

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

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

花粉症は  
1日で治る。

酪酸菌  
スーツ

「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」

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!



食楽らぼ 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

おたためし  
価格

**15%off**

10月のキャンペーン

シリカは世界で最も支持されたサプリです！  
飲料水としてどうぞ！

人気商品  
です!!

肌びりか水 100ml中7.5mg含有

1日分のシリカが

500mlペットボトル1本  
で補給できる！

1日分の消費したシリカを補給するために毎日  
ほうれん草やバナナを上の写真の量を食  
べなくては行けません、「肌びりか水」を1日  
1本飲むことで、不足するシリカを補給する  
ことができます。

(100mlあたり)エネルギー0kcal、  
たんぱく質0g、脂質0g、炭水化物  
0mg、ナトリウム9.2mg、カルシウ  
ム0.3mg、マグネシウム0.5mg、カ  
リウム0.9mg、シリカ7.5mg



2ケース (48本)

送料無料

自宅へお届け

日本珪素医科学学会認定

「肌びりか水」は日本珪素医科学学会が「珪素を応用した商品として、成分  
の安全性が保証され、社会平和的に貢献度が高く大変優れている商品」とし  
て認定されています。※珪素＝シリカ



# 北海道の恵み天然シリカ水

北海道・白老町の地下1,345mから湧き出る“美肌の湯”とも言われるモール温泉を使用  
したミネラルウォーター。免疫力に影響し、肌の保湿やコラーゲンの生成・維持も手助けす  
る「シリカ」が75mg(1リットルあたり)含まれ、美肌やアンチエイジングなどへの効果が期  
待されている。人の体内と同じ“弱アルカリ性”のため、体との相性が良く吸収率が高い。  
硬度28mg(1リットルあたり)の軟水で、まろやかな口当たり。  
詳細は裏面をご覧ください。

1本当たり 150円(税込162円)

7,200円

(税込7776円)

お申し込みの方に丸を付けて下さい

2ケース単位のご注文となります。  
商品は自宅へ直送いたします。2ケース(48本)  
送料は無料です。(沖縄、離島を除く)

お得な定期購入もごさいます

6,720円

(税込7257円)

1本当たり 140円(税込151円)

3回合計 20,160円(税込21,772円)

※3回目以降は1回毎自動更新となります。  
解約をご希望の場合は発送の1週間前まで  
にお申し付けください。  
発送日は毎月20日～25日を予定しております

食楽らほ

おーるらーいず

お試し	7776円(税込)	
定期購入	7257円(税込)	
お名前		
ご住所	〒	
☎		

健康効果の高い、北海道の飲む天然温泉水 **肌ぴりか水**

# 水 人間の体の半分以上は、 シリカ水 サブスクで届く で出来ている。

水にこだわる理由 = 健康でありたい理由。

日本人の体に合った天然温泉水を、体が気になるあなたに合った飲み方で。



## 肌ぴりか水は弱アルカリ性。素早く体内に吸収されます。

肌ぴりか水の豊富なミネラル成分が、本来人間の持つ自然治癒力を回復させてくれると大いに期待できます。

病気の多くは身体の酸性化と言われております。肌ぴりか水はpH値8.72の弱アルカリ性、硬度28mg/L軟水のため素早く体内に吸収されます。また、血液中の酸素を一定に保ち活性酸素を作り出す働きを助けます。

炊飯やお料理に健康維持、体質改善、そしてダイエットなどいろんな用途にご利用いただけます。お水は硬度の値によって、軟水や硬水という名称で呼ばれています。(世界保健機関の基準では0~60mg/L未満を軟水、60~120mg/L未満を中程度の軟水と定義しています)

※日本の水は軟水が多く水道水の硬度は100mg/L以下に抑えられている事が多い。

## 毎日2ℓの肌ぴりか水でお通じのリズムを整える。

寝起きに水を飲むと腸の動きが活発になりお通じを促し、トイレのリズムを整えると言われております。便秘の要因として、水分不足や野菜不足、ストレスなどがあります。

肌ぴりか水はきゅうり、椎茸、たまねぎなどの野菜と同様の豊富なミネラルを含んでいます。

朝晩にかかわらず毎日最低2リットルを目安に飲んで補給する事が大切です。

## 未発達な赤ちゃんのミルク作りに適した、まろやかな水。

赤ちゃんの粉ミルク製造販売している会社が告知している、ミルク作りに適した水というのは「基本的には水道水を沸かした水」、それを使いたくない場合は水の硬度が60以下(30以下ならなお良い)軟水はミルク作りに適していると言われます。

肌ぴりか水は軟水でまろやかな水ですのでミルク作りに安心してご利用いただけます。硬水はマグネシウムなどのミネラルを多く含んでいます。

赤ちゃんは内臓が未発達なので、負担をかけますので軟水がいいとのこと。

## 就寝前後の水分補給を肌ぴりか水で!

夜おやすみ前にコップ一杯の肌ぴりか水を飲んでいただくことをおすすめします。眠りにつく30分ほど前にコップ1杯の肌ぴりか水を飲んで、疲れから酸性に傾いた身体を弱アルカリ性のお水でリセット。寝ている間に汗をかき血液濃度が高まると血管が詰まりやすい状態となり、心筋梗塞や脳梗塞の引き金になる事があります。

浸透力の高い水だからこそ素早く体内に吸収されます。



北海道白老町にある白老温泉の地下1,345mから汲み上げている源泉はモール温泉として北海道遺産に選定されております。源泉は「ナトリウム一塩化物・炭酸水素塩泉」という泉質の温泉です。源泉も飲用できますが、販売するにあたって色を取り除き、無色透明の温泉水になりました。

**お得な購入は裏面をご覧ください**



体験談：成長に欠かせない「シリカ」を取ると、爪が割れたりすることが無くなり、肌もすべすべになりました。体が再生するような感じで生き生きします。(小林談)



10月

オススメ!

鉄不足でお悩みの方に

食楽らぼおーるうえいずがおすすめる

大豆から生まれたやさしい鉄サプリ

# 「毎日のフェリチン鉄」

体内の**根本**から鉄分補給!!

従来の鉄サプリに使用されてきた鉄分は、すぐに使われて備蓄しづらい特徴がありました。フェリチン鉄は、必要に応じて体内で使用されるため、かくれ貧血の方にも有用です。吸収効率が良く、大豆生まれの体に優しさが特徴です。

60粒入 通常2980円(税込)を

**お試し価格 2,260円**  
(税込2,440円)

10月6日~10月31日迄



1日当たり  
1~2粒

嬉しいバランス  
の取れた**配合**



鉄 10mg 2粒当たり



ヘモグロビンに鉄を取り込む

赤血球の酸化を防ぐ

ビタミン A

システインペプチド

貧血に  
**すぐ利用**  
できる鉄

かくれ貧血に  
**貯蔵**  
できる鉄



歩 栄養機能食品

赤血球と結合し酸素を運ぶ

赤血球をつくるのに欠かせない

ビタミン B12

葉酸

食楽らぼおーるうえいず  
品川区大井7-30-10  
TEL03-5718-6361

フェリチン鉄について  
詳しくは →  
QRを読み取りパスワード「AL」  
と大文字で入力ください。



おまたせ  
しました

# マイナスイオンを大量に発生させる装置 「滝風イオンメディック」発売にあたり

滝の近くで感じる清々しい空気はマイナスイオンによるもので、「滝風イオンメディック」は、そのマイナスイオンの力を利用して、まるで自然の中にいるような空間を作り出すことを目指しています。

¥286,000 (税込)

ご購入

只今10000ポイントプレゼント



より助言をいただきお客様が喜ばれる商品の提供をしてみたいです。

多くの方からお問合せいただき、ようやく準備が整いました。皆様ご存じのとおり、医療現場や医師も注目されています。購入に際し安心していただけるようにマイスター認定がある商品です。この度認定者の全面協力をいただきお取り扱いできる運びとなりました。

「たきイオンメディック」から発生するマイナスイオンは「空気のビタミン」ともいわれ、生物に欠かすことのできない大切な空気中の要素です。大自然さえも上回る2400万ions/cc以上のマイナスイオンを発生。

テレビなどの電化製品によって増加した、体に悪影響を与えるプラスイオンを中和し、まるで森林浴をしているようなやすらぎを部屋の中に広げます。

設置して数分で体感でき、お部屋の匂い、ペット臭、加齢臭対策に好評をいただいている商品です。空気の浄化、免疫力向上、リラククス効果、睡眠改善に役立つと期待されているためです。歯科医院では、感染予防の一環として、インフルエンザウイルス除去試験で生存率を下げる効果が実証されたとして、導入している例もあります。マイナスイオンの持つ潜在的な健康効果は、医療分野でも関心を持たれており、今後の研究や臨床応用が期待されます。

## 【特徴】

**医療用物質生成器認定:** 経済産業省に「医療用物質生成器」として認定されています。

**静音設計:** 静かに動作し、寝室でも快適に使用できます。

**省エネ:** 電気代が1ヶ月約90円と省エネで、フィルター交換も不要です。

**様々な効果:** 除菌、脱臭、集塵、リフレッシュなど、多目的に活用できます。健康的な室内環境を求める方にとって、自然の力を利用した効果的な選択肢と言えます。

きれいな空気の中で生活したい方。頭痛に悩んでいる方。ウィルス感染や細菌感染を予防したい。主人のイビキがひどい。毎日ぐっすり眠りたい。鼻炎で困っている、子供のアトピーで困っている。年寄りの自宅介護で臭いに困っている。シックハウス症の方。ペットの臭いがきつい。壁紙の臭いが気になる。静電気が気になる。梅雨時の部屋干し臭を何とかしたい。お部屋の臭いを取りたい。風邪をひきやすい。家の中をきれいな空気にしておきたい。電磁波の影響を受けている気がする。オゾン発生器か滝イオンかで購入を検討している方など様々な方からお声を頂いております。人気商品の為、年内月に1~2台程度ご紹介が出来ます。詳細は、お尋ねください。TEL03-5718-6361

