



5/3~6はGW休みとなります

いちまれのうえん
Organically Produced Vegetables
朝採れ野菜
毎週月曜日16:30頃入荷

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361



月	火	水	木	金	土	日
---	---	---	---	---	---	---

4/27 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 スタンプ2倍	28 ぐるめくにひろ ウィンナー・ベーコン 毎週火曜日入荷 スタンプ2倍	29 京都 しっとりもなか NEW	30 えりも短角牛	5/1 スタンプ5倍	2 スタンプ5倍	3 お休みです 休み
4 お休みです 休み	5 お休みです	6 お休みです	7 高知産直薫焼き かつおたたき	8 野菜セットの日 伊豆魚恵 美味しい干物	9 ルコラ もちりベーグル	10 大森貝塚 縄文マルシェ 10時~16時 ご参加自由 店内イベントスペース 店頭にて
11 北海道 わら納豆入荷 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷 10日 スタンプ3倍	12 極上 生パスタ 毎週火曜日 スタンプ2倍	13 甘酢白たくあん ぐーどすえ NEW	14 マルシェの マヨネーズ 豆乳プリン	15 平牧三元豚 平牧金華豚 長野県産 無農薬小麦使用 『テンパーニュー』 パン入荷	16 PIZZAREVO 本格窯焼きピザ 煎りたてナッツ 10日 スタンプ3倍	17 無添加ウィンナー ベーコン入荷
18 出雲 さつまあげ いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	19 東明 漬物各種入荷 毎週火曜日 スタンプ2倍	20 富士ゆうゆうどり 菊水堂 ポテトチップス	21 深谷もやし 栃尾油揚げ 10日 スタンプ3倍	22 野菜セットの日 ぐるめくにひろ ウィンナー・ベーコン 入荷	23 えりも短角牛	24 ご来店お待ちしております
25 永太郎納豆 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷	26 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	27 4 DELI お惣菜入荷 室戸 ところてん	28 ヘルシーパン み乃か手作り どらやき入荷	29 平田牧場 揚げたてコロッケ 店頭販売会 そのまんま おこめパン	30 大源 味噌	31 お休みです 休み

おかげさまで23周年★全品10%引き★

6/1 北海道 わら納豆入荷 いちまれのうえん 朝採れ野菜 16:30頃入荷 10日 スタンプ3倍	2 岩手発 竹屋製菓黒豆菓子 毎週火曜日 スタンプ2倍	3 伊豆魚恵 美味しい干物	4 わたなべ牧場 手づくりプリン	5 野菜セットの日 がんもどき	6 越後 もち飯入荷	7 ご来店お待ちしております
--	---	---------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------

GW休業のお知らせ

誠に勝手ながら、下記の期間お休みさせていただきます。

5/3(日)～5/6(水)

5/7(木)より通常営業となります。
ご不便をおかけいたしますが、
何卒ご理解くださいますよう、お願い申し上げます。

食楽5ほ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP ·find your specialty·



5/10(日)は大森貝塚縄文マルシェの日、
皆さん来てね❤️



HP



insta



LINE



Facebook



TEL

大森貝塚をもっと知ろう! 大森貝塚で“まち”おこし!!

開催決定!!

歴史にドキドキ!

大森貝塚縄文マルシェ

歴史を身近に

みんなで交流

150周年へ



開催日

2026年5月10日(日)

時間

10:00~16:00

場所

JR大森北口徒歩5分 食楽らぼおーるうえいず
大森貝塚遺跡庭園、日枝神社、合氣道教室、品川歴史館



遊ぶ

楽しむ

SHOPPING

合気道

食べる

学ぶ

品川区後援

しながわ観光協会後援

東京都大森貝塚保存会後援

主催：大森貝塚縄文マルシェ実行委員会

品川区大井7-30-10 03-5718-6361<rsp97297@nifty.com>

まるのひ事務局 大田区 <marunohi999@gmail.com>

詳細は
こちら



23周年誕生祭

23年良く
がんばりました

〇マル



感謝を込めて10%off
2026.5.27～30の 4日間
※詳細は追ってご案内いたします。



食楽5ほ

おーるうぇいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10 tel03-5718-6361 →



HP



insta



LINE





俺が認めめた麦茶だ!



13g×20パック

460円
(税込496円)

小川のこだわり

- 一、先々代の時代から伝わる石釜で2度煎り
- 二、麦は砕かず、まあい粒の殻のまま…にこだわる
- 三、毎日必ず、目で舌で鼻で、煎り具合を確認する
- 四、産地まで足を運び、自らの目で大麦を選ぶ
- 五、美味しくなる「ひと手間」を決して惜しまない
- 六、無添加だからこそその自然な味わい

香り:朝早くから、麦煎りの作業は始まる。麦茶の製造ライン

【第一工場】の上には石釜に続く煙突が…。辺り一面に香ばしい麦茶の香りが漂う。

国産六条大麦:原材料である国産大麦は流通量が限られており、各企業でシェアしているのが現状。希少価値の高い大麦を使用。

昔のあの味:直火でじっくり煎られる麦は、まあく美しい粒のままふっくらと焼き上がる。大量生産には不向き。伝統的な麦茶の製法だからこそその仕上がりに。

守り続けた石釜:創業当初から代々受け継がれ改良を重ね大切に守られてきた。今も小川の味を生み出し続けている。石釜の土台は、巨大地下採掘場から切り出された「大谷石」が使用

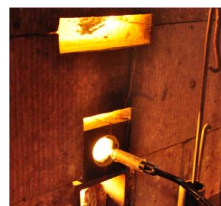
遠赤外線:1号釜へ麦と一緒に「珪砂」を入れ、250度の高温で1分。煎りの原理は石焼き芋と同じ。砂からの遠赤外線で麦を包み「爆ぜ」させ甘味・旨みを引き出す。

熱と音と:2機の石釜が終始動き続ける工場内は熱気と機械音で充満している。工場内の温度は50度になることも。2号釜にてさらに150度で1分煎ることにより、香ばしい風味と色が付加される。

古き良き懐かしの風味:丹念に2度煎りされる麦は一粒一粒、美しい形を残し仕上がる。絶妙な火加減で調整されることにより、まろやかな旨み、甘み、深みが凝縮されていく。

一心同体:管理に休む暇もない。ここが長年培った職人の技と勤に頼る場所。昔ながらの石釜は熱効率が少々悪く焙煎に時間が必要。それにより麦は大きく膨れ甘味や旨みを残す。

煮出しが面倒と言われますが、雑味がないすっきりしているのに味わい深い麦茶は唯一無二★私は昨年麦茶専用のケトル買っちゃいました(^_^)夏はこれで作ってます♡





手足の体の衰え防止の味方
 子供たちの体をつくる味方
 美容の味方・・・それは「アミノ酸」です

食べやすくとても良いと
 評判です



パワーアミノゼリー5月キャンペーン

今、元気な人が、将来要介護にならないためにアミノ酸が大切



消化する必要が無く30分で吸収。素早く効率よく栄養になる

加齢に伴う
 不調に

最近、年齢を感じるなんて方は、試す価値あり！

下記のことを予防しよう

- ・自然の加齢で1年間に筋肉は1%ずつ減少しています。
- ・入院などして動かないと1日で筋肉は0.5~1%ずつ減っていく。
- ・高齢期の2週間寝たきりになると、なんと!7年分の筋肉を失う。

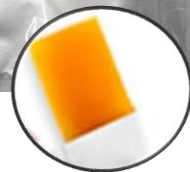
HMB—Ca300mg配合

HMBは筋肉作りをサポートする栄養素として、アスリートなどのごく限られた人たちに愛用されていました。

近頃では、年配の方の筋肉・筋力の増加や維持、体脂肪の減少、医療での手術後の皮膚修復、筋肉痛や筋疲労の低減、筋組織ダメージ回復や若々しい体をキープしたいという人に愛用されています。

エネルギー系アミノ酸量1350mg

臓器、皮膚、筋肉、髪、爪そして血液などの材料となります。また、全身に酸素を運んだり食べたものを分解したり、病原菌・ウイルスなどの外敵と闘うなど、健康を維持するために必要不可欠な成分。私たちの体を作るタンパク質のもととなっているのがアミノ酸です。元気のないお子さんにもOKです。



パワーアミノゼリー 5月キャンペーン この機会に是非!

ゼリータイプだから
 食べやすい!

600g (20g×30本)

12,000円の品
 (税込12,960円)

6,480円
 (税込6,998円)

食楽らほ

おーるらーいず

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-

高知は土佐の国から 完全ワラ焼き鱈の龍馬タタキが やってきましたよ!!



タタキ職人がワラのみ一本一本焼き上げちゆうきに、
ワラの風味・香り・ほのかながあと断然ちゆうがよ!!
じかんとうまいき、まあいぱん食べとみませ!!

脂のほけ群ながせよ!



産地視察でわら焼き体験する店長♪
(ちょっとへっぴり腰)

龍馬タタキのこだわり



●秋の戻りかつお
脂の乗った秋の戻り鰹に
こだわりました。
全て1本釣りのトロ身です



●焼き色・焼き加減
身に火が入りすぎない様に
表面はパリッと焼き上げて
います



●完全わら焼き
ワラのみで焼く伝統製法香
ばしいワラの香りとタタキの
相性も抜群



●鮮度管理
焼き上げ後は、一気にマイナ
ス40℃まで急速冷凍し、ワラ
焼きの風味も真空パック



パンダ社長…燃えています…
いえ、かつおのたたきに挑戦中♪



伝統的なわらのみで焼きます。
何度も何度もわらを足して表面
を焼いていきます。
香りのよさは天下一品。



添付の塩で食べるのがおすすめ♪
トロツとしたなめらかな食感とわら焼
きの香ばしい香りがたまりません

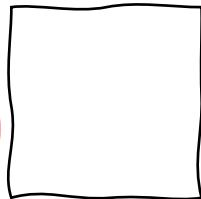
1本釣り かつおたたき



数量限定なので
お早めどうぞ

5月7日(木)

20本限定入荷
1,880円
(税込2,030円)



食楽5ほ
おーるうえいず

お名前

TEL:

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

品川区大井7-30-10 TEL:03-5718-6361

リピーター間違いない!!絶品!!

伊豆のひもの専門店

魚恵

うおけい

伊東網走水揚げの地魚
厳選した近海魚を
伝統の手法で造った
高級ひものです。



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。



5月8日(金)入荷

魚恵お試しセット

かます開き・えぼ鯛・さば干物
赤えび干物・真いか開き

大特価! 278円お得です

3,650円(税込3942円)

セット



今回のおすすめはコレ!!

- えぼ鯛: 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	えぼ鯛	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】

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

サイト <https://rendorf.com/>



佐倉の土が育んだ、力強い旬の味。
心と体がよろこぶ、いちまれ農園の野菜

毎週月曜日
朝採れ野菜
17:00頃入荷!!

いちまれ のうえん

Organically Produced Vegetables

千葉佐倉市の豊かな自然の中で、農薬や化学肥料を一切使わず、土の力を最大限に引き出して育てました。野菜本来の濃い味と香りをぜひ食卓へ。

いちまれ農園の『4つのこだわり』

1 農薬・化学肥料不使用

小さなお子様からお年寄りまで家族みんなが安心して生でかじれる野菜を目指しています。

2 土づくりが命

堆肥や微生物の力を借りた自然な土壌で、野菜自らの『生きる力』を引き出しています。

3 種は自家採取にこだわっています

種を採ることは、未来を育てること。効率は良くないかもしれませんが、でも一粒一粒の種に向き合うことが大切だと考えています。

4 旬の鮮度をそのままに

一番おいしいタイミングで収穫。佐倉の風土が詰まった『今』しか味わえないお野菜を採れたてをその日のうちにでお届けします。



※全ての野菜が自家採取というわけではありません。



大田区出身の小幡さん。2015年に有機の農業を千葉県佐倉市で始めたそうです。

毎週月曜日夕方16時30分～17時
に採れたてのお野菜を運んでくださいます。
ぜひその時間に足を運んでください(^^♪
お待ちしております♡



食楽らぼ
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 ▶▲6:00(月～土) ▲11:00 ▶▲6:00(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。

5月は 5/8(金)・5/22(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	5/8	
お電話		5/22	

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/>

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!
ブルーベリーソースも
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ッピン
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
だりかりとモチモチ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

5月9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】

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

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。



「北海道のわら納豆小粒」
北海道産ゆきしずか大豆

正統派小粒納豆

その一
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されます。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。

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イグサを入れて、います。旨みの秘訣です。

5月11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

☎

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

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



5月12日(火)限定入荷

おもてなし
ピッタリ

具沢山!

①魚介の旨味ペスカトーレ

有頭海老・国産帆立・あさりを贅沢に使用した魚介の旨味たっぷりのペスカトーレ。爽やかなトマトの酸味と贅沢な魚介の味わいが絶品!粉チーズをかけてチーズのコクをプラスするとさらに美味しい♥

880円(税込950円)

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)

渡り蟹
使用料

UP!!

②渡り蟹の贅沢トマトクリーム

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。

980円(税込1058円)

好きに
たまらない

④芳醇ジェノベーゼ

～バジルに夢中～

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。

880円(税込950円)

お名前

TEL:

食楽らぽ

おーるらぽいず

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

華やかな具だくさんの金つば ぐーどすえ

お取り寄せ
&
贈り物に

溢れる具材、極上の味わい

栗

焼きくるみ

安納芋

くるみの
香ばしさが
広がる、
大人の味わい



『ぐーどすえ』の3つの極み

5月13日(水)入荷



①熟練職人による『六方手焼き』

薄い衣を一面ずつ、丁寧に焼き上げ、餡の風味を閉じ込め、歯切れの良い食感を生み出しています。



②厳選された『大粒の具材』

『具どすえ』の名の通り、安納芋、くるみ、栗など、厳選された大粒の素材を贅沢に使用。どこを食べても素材の存在感を楽しめます。



③甘さ控えめ小豆へのこだわり

具材の引き立て役となる案は、甘さを抑えて炊き上げ、小豆本来の豊かな香りと具材の甘みが調和する絶妙なバランス。



各3個入

780円

(税込842円)

栗	パック
焼きくるみ	パック
安納芋	パック

洋菓子派の店長が
コレ旨!!と唸った
和菓子です~

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】

10:00 ▶ 16:00(月~土) 11:00 ▶ 16:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

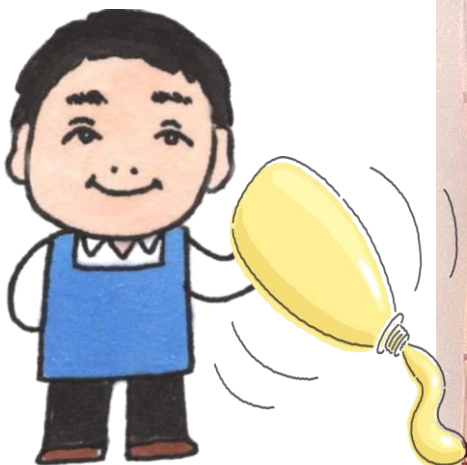
マヨネーズ大好きな方!!おすすめですよ



マルシェこだわり

マヨネーズ

卵黄のコクが味わえるこだわりマヨネーズ。
たっぷり使いたい方におすすめの大容量500g



超
大人気
商品

ご要望にお応えして
再入荷

マヨネーズに多く使われる
アミノ酸を使わないタイプ

5月14日(木)限定入荷♪

新価格

500g

780円 (税込842円)

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料(一部に卵、大豆、りんごを含む)

食楽らぽ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



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

ID検索からでも登録できます@kqc8054b



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



5月15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。

◆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) 個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円) 個

◆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) 個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円) 個

◆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) 個

ハーフ **980円**
(税込1058円) 個



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) 個

ハーフ **1,050円**
(税込1134円) 個





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。

5月15日(金)限定入荷!



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

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。



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



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かかります。

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♥

5月15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5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】

▲10:00 ▶ ▲6:00(月~土) ▲11:00 ▶ ▲6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

PIZZAREVO

年間
100万枚
販売

ピザレボが売れてる理由

手作りの生地

当店のピザ生地作りは
手作業にて行っております。
価格以上の美味しさを
提供するため1枚1枚
丁寧に作っています。
生地には厳選した
小麦粉と本場イタリア
シチリア産の海塩を使用。



福岡県産小麦



長崎・五島灘産の塩

練った生地を
小分け

一晩発酵
させます



具材へのこだわり

さらに、チーズやトマトソースは
イタリア産の物を使用。
野菜は福岡・糸島の野菜も
使用するなどのこだわり。



新鮮な具材を
トッピング

おいしい
生地完成



九州産肉厚バジル



イタリア産
完熟トマト



イタリア産
濃厚モッツアレラ



イタリア産
オリーブオイル

①極☆マルゲリータ

旨味たっぷりのモッツアレラチーズを
贅沢に使いました。
最高級チーズの『グラナパターノ』もトッピング。
ピザレボに欠かせない一番人気のピザ

920円(税込993円)



③博多の無添加明太マヨピザ

博多の老舗明太子メーカーと共同開発した市場に
あまり出回らない希少な無添加明太子とブロッコリー
いか合わせた福岡を代表するピザ

920円(税込993円)



②国産釜揚げしらすと桜海老

水揚げされたしらすをふんだんに使い、シラ
スと桜海老の磯の香りが食欲をそそりま
す。ソースに濃厚なイタリア産マスカルポー
ネを使用した春夏限定の大人気ピザ

920円(税込993円)



④海鮮トマトバジル

イタリア産のトマトにたことえびをトッピング。
香り豊かなバジルソースがトマトと魚介にベスト
マッチした定番ピザ

920円(税込993円)



5月16日(土)
各14枚限定入荷

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

お名前

TEL:

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!!



5/21
入荷

『もやし』の概念がひっくり返る!!

～深谷の地下水と職人の意地が育てた極上品～
なぜ、深谷もやしは「特別」なのか?

スーパーに並ぶ一般的なもやしとは一線を画す、3つのこだわりをご紹介します。

①幻の「ブラックマッペ」を使用

最近では珍しくなった、細身で旨味強い「ブラックマッペ(黒緑豆)」を使用。豆の甘みと、シャキシャキを越えた「ポリポリ」とした力強い歯ごたえが特徴です。

②深谷の清らかな地下水のみで育てる

漂白剤や添加物は一切不使用。深谷の豊かな地下水をかけ流し、自然の摂理に合わせてゆっくりと時間をかけて育て上げます。

③職人・飯塚氏の「対話」から生まれる味

その日の気温や湿度に合わせて、我が子を育てるように温度を調整。機械任せにしない、人の手による情熱が「力強い根っこ」と「深いコク」を生み出します



深谷もやし

1袋(約200g)

210円(税込226円)

お名前

TEL:

袋



ナムル



野菜炒め



鍋

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



栃尾の油揚げ

5/21入荷

ここが違います!!

- ①新潟県産大豆100%使用
- ②昔ながらの生搾り製法
- ③一枚一枚丁寧に手揚げ



1枚入

338円

(税込365円)

この厚み!!この旨み!!あぶって生姜醤油がおすすめ♪
ボリュームがあってスープをしっかり吸うので鍋の具材としても
おすすめです♪美味しい油揚げはメインになりますね(^_^)

 枚

栃尾揚げを使って作ったふわふわ美味しい団子!!

栃尾だんご 10個入

798円

(税込861円)

こんな“ふわふわ”な豆腐だんご初めて!
ふわふわサクサクの食感がたまりません。
新潟県産若鶏肉と栃尾の絹揚げを使った旨み
たっぷりのお団子

 袋

生搾り豆乳 500ml 418円 (税込451円)

搾り製法で搾った豆乳は大豆特有のえぐみや青臭さがなく
毎日ごくごく飲めるスッキリとした飲み心地です。

 本

お名前

TEL:



食楽5ほ

おーるうーいず



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



お肉の力を信じる!! 熟成が奏でる旨みを食卓へ



ぐるめくにひろ。



ぐるめくにひろのこだわり

完全無添加への挑戦

化学調味料に頼らず、肉の鮮度、塩、天然スパイスだけで勝負

伝統の直火燻製



桜のチップを使いじっくり時間をかけて香りをのせていきます

厳選素材



生産者の顔が見える健康に育った良質な豚肉のみ使用

① あらびきウインナー

ぐるめくにひろ人気No.1の腸詰めです。素材の味を最大限に引き出した旨みたっぷりのウインナー。

130g **760円**(税込820円)

個



⑥ コードウビーフ

手作りのコードウビーフで無添加は他にありません。パンにのせたりじゃがいもと炒めたり楽しんでください。

90g **1,000円**(税込1080円)

個

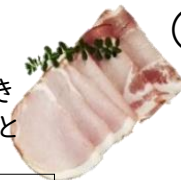


② 古式乾塩法ロースハム

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。メニューを選ばない素直な風味と味わいのロースハムです。

80g **720円**(税込777円)

個



⑦ 黒豚生ハムプロシュート

鹿児島県産の黒豚を540日以上熟成させた生ハムの王様、骨付きもも肉の生ハムです。芳醇な風味と味わいをお楽しみ下さい。

40g **1,400円**(税込1512円)

個

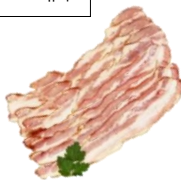


③ 古式乾塩法ベーコン

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。そのままでも美味しくいただけるベーコンです。

80g **630円**(税込680円)

個



⑧ 古式乾塩法ベーコンブロック

古式本来の方法で肉の旨みを最大限に引き出しました。ブロックタイプが欲しい!!とのお声が蔽多かったので入荷します。

300g **2200円**(税込2376円)

個



④ レバーペースト

国産の健康なレバーを使用した無添加のレバーペースト。臭み少なくてビックリ! 店長のおすすめの逸品。

90g **600円**(税込648円)

個

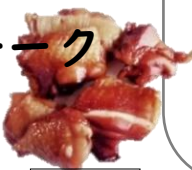


⑤ ひとくちチキンスモーク

国産若鶏のもも肉を一口サイズにカットしてから、燻製にしています。スモークが効いた逸品。

150g **660円**(税込712円)

個



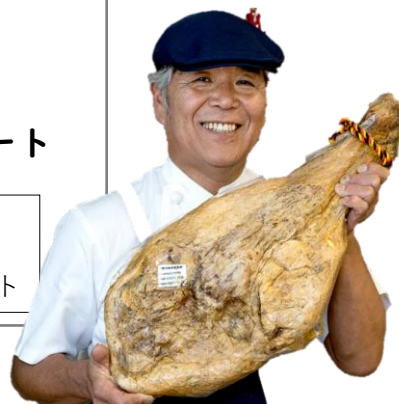
お試しセット

あらびきウインナー
ベーコンスライス
ひとくちチキン
コンビーフ
黒豚生ハムプロシュート

322お得です
4,150円
(税込4482円)

セット

5月22日(金)
入荷



お名前

TEL:

食楽5ほ
おーるうまいぞ
NATURAL FOODS SHOP - find your speciality

品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

5月27日(水)限定

「神奈川なでしこブランド」にも選ばれた手づくりお惣菜店
“ヨンデリ”がプロデュースするスイーツを
「おーるうぇいずミニDELI CAFE」としてご提供!



米粉シフォンケーキ & ブルーベリーケーキ

しっとり
ふんわり

昔の味たまご・喜界島粗糖など
素材にこだわり手作りしました



①米粉シフォンケーキプレーン	480円(税込518円)	個
②米粉シフォンケーキバナナ	480円(税込518円)	個
③米粉シフォンケーキ紅茶	480円(税込58円)	個
④米粉シフォンケーキマーブル	480円(税込518円)	個
⑤米粉のブルーベリーケーキ	480円(税込518円)	個



各10個限定となりますのでご予約お待ちしております(^^♪



心と体に、 とびきりの優しさを。

自然食品店プロデュース「4DELI」

化学調味料不使用・手作りのこだわりデリカテッセン

ワンランクの上の
こだわりの味を
食べてみたい
たまにはお惣菜を
活用したいと思う
あなたへ
感動の味で
食卓にときめきを
お届けします！



化学調味料不使用 調味料にこだわり
すべて手作りのお惣菜です。



4DELI MENU



ガパオチキン	630円 (税込680円)	個
チンゲン菜の中華炒め	520円 (税込561円)	個
南瓜とさつまいもの ハニーマスタードサラダ	520円 (税込561円)	個
麻婆豆腐	520円 (税込561円)	個
4品セット	1500円 (税込1620円)	セット



ガパオチキン



チンゲン菜の
中華炒め



南瓜とさつまいもの
ハニーマスタードサラダ



麻婆豆腐

5月27日(水)12時頃入荷します

限定数につき、ご予約を承ります。

食楽らぼ

おーるらーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】

▲10:00 ▶ P6:00(月~土) ▲11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>

お名前

TEL:



心に灯がともるような、優しい甘さ。
一枚一枚手焼きで届けるどらやき専門工房



どら焼き み乃か

「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」との思いから、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…



み乃かこだわり

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、大手七豆：北海道

小麦粉：北海道 蜂蜜：福岡県

甜菜糖：北海道キヒ糖：鹿児島&沖縄

卵：神奈川県 (PHP&非遺伝子組換飼料)

自家栽培素材



自家製餡



ふくらみ1枚心を込めて | 1枚1枚心を込めて

手焼きの皮



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★



⑦紅茶餡どら

十勝産大手七豆の白餡にアールグレイ紅茶葉を合わせ、フランス産無添加プルーン、トルコ産無添加アプリコットをトッピング

②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★



⑧酒粕入りこしあん

こしあんに古河の地酒『御慶事』の酒粕と生姜を加えた風味豊かなどらやき

③高カカオショコラあん

エクアドル産のチョコと餡の風味が絶妙♪と大好評。高カカオと全粒餡のコラボ



⑨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



⑩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珈琲餡どら焼き

丁寧に仕込んだ十勝産大手七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。



⑪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。



⑫ショコラあんブルーベリー

み乃か菜園で無農薬で育てたブルーベリーをコンフィチュールにして、人気の高カカオショコラあんにたっぷりトッピング。

5月28日(木)入荷

各 **308円** (税込332円)

季節限定

食楽5ほ

おーるうーいず

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-

お名前

☎

今年も
来ます！

オリーブオイルと塩の専門店『おしおリーぶ』
5月28日(木)に「おーるうえいず」にて出長店舗開催

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てことができます。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。

商品の主なものは別途記載しましたのでお尋ねください。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。

Oshi Olive

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



おかげさまで創業23周年! 5月29日(金)限定企画

究極の競演:とろける金華豚と、 ジューシー三元豚



山形・平田牧場のこだわり。味、育て方、品質に強くこだわったブランド豚



金華豚
コロッケ

金華豚コロッケ:とろける甘み
三元豚メンチカツ:溢れる肉汁



三元豚
メンチカツ

店頭にて揚げたてを販売いたします

特製金華豚コロッケ	180円(税込194円)	揚げたて 個	冷凍 個	希望時間
特製三元豚メンチカツ	210円(税込226円)	揚げたて 個	冷凍 個	
特製三元豚ヒレカツ	300円(税込324円)	揚げたて 個	冷凍 個	

食楽5ぽ

お名前

TEL:

おーるうぇいず



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/>

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-

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!!

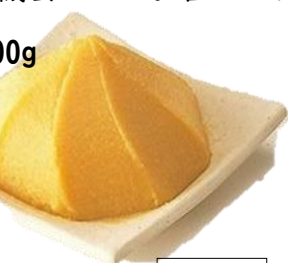
大阪の日本橋でお味噌一筋200年の老舗中の老舗『大源味噌』。日本橋駅(にっぽんばしと読みます)からまっすぐ徒歩3分のところにある素敵な店構えのお店です。ドアを開け店内に入るとまるでおしゃれなカフェのよう♪大きなショーウィンドウの中はジェラードがならんでいるように見えますが全てお味噌☆全部で16種類もありどれにしようか迷ってしまいます(>_<)

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。



940円 (税込1015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!?



830円 (税込896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ってわかる塩麴。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



530円 (税込572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。



650円 (税込702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♪

5月30日(土)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-