



# 5

May・皐月  
2026

## イベントカレンダー event calendar

オーサワジャパン 池尻大橋店

OHSAWA JAPAN - IKEJIRIOHASHI

過ごしやすい季節となり、体調管理にも気を配りたい5月。

当店では、無添加・オーガニックを中心に、安心してお召し上がりいただける食品を取りそろえております。

日々の食事から健康づくりをはじめませんか？

Have a nice holiday!



お店 …1F 教室 …2F セミナー …B1F

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
<p>5/25(月)~31(日)</p> <p>オーサワおすすめ商品 ベスト10 <b>10% OFF</b></p>			<p>季節のレシピ</p> <p>立夏(5/5日)のおすすめレシピ ソラマメの天ぷら</p> <p>小満(5/21日)のおすすめレシピ もちキビ グリンピース ごはん</p>		<p>1 八十八夜</p> <p>お店 ポイント2倍デー 🇯🇵 升本 弁当 🍞 みれっとファーム パン</p>	<p>2 マクロビオティッククッキングスクール リマ 集中講座</p> <p>お店 ポイント2倍デー 🇯🇵 升本 弁当 🍞 Lotus baguette パン(12時頃)</p>
<p>3 憲法記念日</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>4 みどりの日</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>5 こどもの日 立夏</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>6 振替休日</p> <p>🇯🇵 升本 弁当 🍞 IN THE OVEN パン(12時頃) 🍞 木のひげ パン</p>	<p>7</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>8</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>9</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>
<p>GW集中講座(ベーシックⅢ)</p>						
<p>10 母の日</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>11</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>12</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>13</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>14</p> <p>🇯🇵 升本 弁当 🍞 加藤農園 パン</p>	<p>15</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>16</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>
<p>17</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>18</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>19</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>20</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>21 小満</p> <p>🇯🇵 keitan55 弁当 🍞 加藤農園 パン</p>	<p>22</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>23</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>
<p>24</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>★★ オーサワおすすめ商品ベスト10 10% OFF ★★</p>					<p>30</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>
<p>31</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>オーサワの味噌3種 味わい体験</p> <p>🇯🇵 升本 弁当</p>		<p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>🇯🇵 keitan55 弁当 🍞 加藤農園 パン</p>	<p>🇯🇵 升本 弁当</p>	<p>🇯🇵 升本 弁当</p>

🇯🇵 ※都合によりお休みになる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問合せください。

ナチュラル & オーガニック



お店 オーサワジャパン池尻大橋店

営業時間/11:00-19:00 お得な情報はLINEにて → 池尻大橋店LINE:@wxh0122o  
TEL.03-6701-3277 [www.facebook.com/lima.co.jp](https://www.facebook.com/lima.co.jp)

教室 セミナー Online マクロビオティック クッキングスクール リマ 本校(日本CI協会)  
〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号

TEL.03-6701-3285 [www.facebook.com/limacookingschool](https://www.facebook.com/limacookingschool)

オーサワジャパン公式通販 LIMA NET SHOP <https://lima-netshop.jp>



OHSAWA JAPAN GROUP 公式ページ

<https://www.ohsawa-japan.co.jp>

Follow me  
【Instagram】  
@ohsawa\_japan\_group

# カラダにやさしいパン & お弁当

## Bread and lunch box arrival schedule

### 入荷スケジュール

白砂糖・卵・乳製品 不使用! こだわりの素材と製法でつくる、天然酵母パン、勢ぞろい。

#### IN THE OVEN

自家製天然酵母は、リンゴや甘酒から手づくり!  
オーサワの玄米粉、つぶしあん、豆乳マヨなど、こだわりの素材を使ったパンは週替わりでお楽しみいただけます。



焼きたてが昼頃に入荷♪

入荷日: 毎週水曜日・12時頃

#### 木のひげ

農薬不使用の干しぶどうと全粒粉からおこした天然酵母を使用。フランスの伝統製法で焼き上げた、香り豊かなハード系パンが魅力です。



素材の味を生かした  
やさしいおいしさ

入荷日: 毎週水曜日

#### 加藤農園

農薬不使用発芽玄米を炊き、食パンの生地に練りこんで蒸し上げた、おまんじゅう! おまんじゅうの中には、厳選した野菜などで作った具がたっぷりボリューム満点。蒸すとふっくら・もちもち!



腹持ちも良く、大人気です♪

入荷日: 毎週木曜日

#### みれっとファーム

ドライフルーツや米飴などで自然な甘味をつけ、塩田法の塩や玉締め压榨法の菜種油など厳選した調味料を使って、素材の持つ素朴な味を引き出しています。



食パン・蒸しパン・焼き菓子など  
種類も豊富です。

入荷日: 毎週金曜日

#### Lotus baguette

国産小麦・有機素材・天然酵母など、厳選した素材を使用し、長時間発酵でじっくり焼き上げたパンです。



噛むほどに広がる小麦の風味を  
お楽しみください。

入荷日: 毎週土曜日・12時頃

#### Keitan55

お野菜たっぷり!  
ヴィーガン弁当

マクロビオティック クッキングスクール リマの卒業生が作る、カラフルでお野菜たっぷりのお弁当!

ココロもカラダも喜ぶ  
大人気のお弁当です♪

※都合によりお休みになる場合がございます。  
詳しくはスタッフまでお問合せください。



入荷日: 毎週 火・木曜日

#### 升本

玄米菜食お弁当。

割烹職人が手がける、こだわりのマクロビオティック弁当。肉・魚・卵・乳製品・精白糖・化学調味料を一切使用せず、素材本来の持ち味を最大限に引き出しました。職人技が光る、やさしくも奥深い味わいをぜひご賞味ください。

※仕入状況により、減農薬や国産などの野菜を使用する場合がございます。



入荷日: 毎週日・月・水・金・土曜日

★イベント等の項目は **お店** **教室** **セミナー** **Online** 各拠点のものになります。(2つマークがついているものは、会場・オンラインの同時開催となり、どちらでも受講可能です)。詳細は各拠点まで、お気軽にお問合せください。

★ほとんどの講座・セミナーに関するお問い合わせは、マクロビオティック クッキングスクール リマ本校(日本CI協会)まで。状況に応じて変更する場合がございます。あらかじめご了承くださいませよう、お願い申し上げます。