

9

September 長月

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 - IKEJIRIHASHI

残暑が続く季節ですが、朝夕には少しずつ秋の気配を感じられるようになりました。体調を整えながら、旬の味覚や体にやさしい自然食品で季節の変わり目を元気にお過ごしください。9月は、上半期売れ筋商品トップ10を月間5% OFFで開催!人気商品をお得にお買い求めいただけます。人気商品の試食もできます。シルバーウィークは目玉企画もご用意!

食欲! 芸術!
秋はもうすぐ
そこだよ!



お店 ...1F 教室 ...2F セミナー ...B1F

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
上半期売れ筋商品👑トップ10 9/1(火)~30(水) 5%OFF 人気商品をお得にお買い求めいただける この機会をぜひご利用ください。		1 keitan55 弁当	2 教室 体験レッスン 升本 弁当 IN THE OVEN パン(12時頃) 木のひげ パン	3 keitan55 弁当 加藤農園 パン	4 お店 ポイント2倍デー 升本 弁当 みれっとファーム パン	5 教室 体験レッスン 升本 弁当 Lotus baguette パン(12時頃)
6 教室 インストラクターコース(前期)① 升本 弁当	7 白露 升本 弁当	8 教室 体験レッスン keitan55 弁当	9 教室 体験レッスン 升本 弁当 IN THE OVEN パン(12時頃) 木のひげ パン	10 keitan55 弁当 加藤農園 パン	11 お店 ポイント2倍デー 升本 弁当 みれっとファーム パン	12 セミナー Online いのちと健康の本質を学ぶ セミナー Online 細川相談 升本 弁当 Lotus baguette パン(12時頃)
13 教室 アドバンス I (エンド)①② 升本 弁当	14 教室 アドバンス I (デイ)① 升本 弁当	15 教室 ベーシック II (デイ)① keitan55 弁当	16 升本 弁当 IN THE OVEN パン(12時頃) 木のひげ パン	17 keitan55 弁当 加藤農園 パン	18 お店 ポイント2倍デー 升本 弁当 みれっとファーム パン	19 教室 ベーシック II (エンド)①② 升本 弁当 Lotus baguette パン(12時頃)
20 彼岸 教室 アドバンス II (エンド)①② 升本 弁当	21 敬老の日 教室 アドバンス I (デイ)② 升本 弁当	22 国民の休日 升本 弁当	23 秋分の日 秋分 升本 弁当 IN THE OVEN パン(12時頃) 木のひげ パン	24 升本 弁当 加藤農園 パン	25 お店 ポイント2倍デー 教室 ベーシック I (デイ)① 升本 弁当 みれっとファーム パン	26 セミナー Online マクロビオティックのベーシック理論講座 教室 ベーシック I (エンド)①② 升本 弁当 Lotus baguette パン(12時頃)
27 教室 インストラクターコース(前期)② 升本 弁当	28 升本 弁当	29 教室 ベーシック II (デイ)② 升本 弁当	30 升本 弁当 IN THE OVEN パン(12時頃) 木のひげ パン	季節のレシピ 白露(9/7日)の おすすめレシピ 秋茄子の 蒲焼き 秋分(9/23日)の おすすめレシピ もちアツの 変わり おはぎ		

※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

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

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>

【Instagram】
@ohsawa_japan_group



Follow me

カラダにやさしいパン & お弁当

入荷スケジュール

Bread and lunch box arrival schedule

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
玉締め圧搾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。