

# 1

January・睦月

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

年始は1月5日(月)11時からの営業となります。1月1日(木)~1月4日(日)お休み

新年あけましておめでとうございます。昨年は多くのお客様にご来店いただき、心より感謝申し上げます。本年も、皆さまの健康と暮らしに寄り添う、安心でやさしい食品をお届けしてまいります。どうぞ本年も変わらぬご愛顧をお願いいたします。

Have a great new year!



お店 ...1F 教室 ...2F セミナー ...B1F

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
<p>1/25(日)~31(土)</p> <p>オーサワおすすめ商品</p> <p><b>10%OFF</b></p> <p>ベスト10</p>		<p>季節のレシピ</p> <p>小寒(1/5日)の おすすめレシピ</p> <p>七草粥 もどき</p> <p>大寒(1/20日)の おすすめレシピ</p> <p>金柑の 蜜煮</p>		<p>1 元旦</p> <p>2 3</p> <p>全館・年末年始休業</p>		
<p>4</p> <p>オーサワの 甘酒味わい体験</p>	<p>5 小寒</p> <p>お店 年始営業開始</p> <p>2026年 初売り</p>	<p>6</p> <p>IN THE OVEN パン(12時頃)</p>	<p>7 七草</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>木のひげパン</p>	<p>8</p> <p>keitan55 弁当</p>	<p>9</p> <p>ポイント2倍デー</p> <p>みれっとファームパン</p>	<p>10</p> <p>体験レッスン</p> <p>Lotus baguette パン(12時頃)</p>
<p>11 鏡開き</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 インストラクターコース(エンド)⑧</p>	<p>12 成人の日</p> <p>ポイント3倍デー</p> <p>教室 インストラクターコース(デイ)⑧</p> <p>keitan55 弁当</p>	<p>13</p> <p>教室 アドバンス II (デイ)①</p> <p>IN THE OVEN パン(12時頃)</p>	<p>14</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 体験レッスン</p> <p>教室 ベーシック II (デイ)①</p> <p>木のひげパン</p>	<p>15</p> <p>keitan55 弁当</p> <p>加藤農園 パン</p>	<p>16</p> <p>ポイント2倍デー</p> <p>教室 ベーシック I (デイ)①</p> <p>みれっとファームパン</p>	<p>17 土用</p> <p>Lotus baguette パン(12時頃)</p>
<p>18</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 アドバンス I (エンド)①②</p>	<p>19</p> <p>keitan55 弁当</p>	<p>20 大寒</p> <p>教室 アドバンス II (デイ)②</p> <p>IN THE OVEN パン(12時頃)</p>	<p>21</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 ベーシック II (デイ)②</p> <p>木のひげパン</p>	<p>22</p> <p>keitan55 弁当</p> <p>加藤農園 パン</p>	<p>23</p> <p>ポイント2倍デー</p> <p>教室 ベーシック I (デイ)②</p> <p>みれっとファームパン</p>	<p>24</p> <p>教室 ベーシック II (エンド)①②</p> <p>セミナー Online 家庭でできる手当法</p> <p>セミナー Online 細川相談</p> <p>Lotus baguette パン(12時頃)</p>
<p>25</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 アドバンス II (エンド)①②</p>	<p>26</p> <p>keitan55 弁当</p>	<p>27</p> <p>教室 体験レッスン</p> <p>教室 アドバンス II (デイ)③</p> <p>IN THE OVEN パン(12時頃)</p>	<p>28</p> <p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 ベーシック II (デイ)③</p> <p>木のひげパン</p>	<p>29</p> <p>keitan55 弁当</p> <p>加藤農園 パン</p>	<p>30</p> <p>ポイント2倍デー</p> <p>教室 ベーシック I (デイ)③</p> <p>みれっとファームパン</p>	<p>31</p> <p>教室 ベーシック I(エンド)②②</p> <p>セミナー Online 桜沢思想とは何なのか?</p> <p>Lotus baguette パン(12時頃)</p>
<p>★★ オーサワ おすすめ商品ベスト10 10%OFF ★★</p>						
<p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 アドバンス II (エンド)①②</p>	<p>keitan55 弁当</p>	<p>教室 体験レッスン</p> <p>教室 アドバンス II (デイ)③</p> <p>IN THE OVEN パン(12時頃)</p>	<p>お店 甘酒2種味わい体験</p> <p>教室 ベーシック II (デイ)③</p> <p>木のひげパン</p>	<p>keitan55 弁当</p> <p>加藤農園 パン</p>	<p>ポイント2倍デー</p> <p>教室 ベーシック I (デイ)③</p> <p>みれっとファームパン</p>	<p>教室 ベーシック I(エンド)②②</p> <p>セミナー Online 桜沢思想とは何なのか?</p> <p>Lotus baguette パン(12時頃)</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](http://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](http://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: 毎週火曜日・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いたご飯を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

#### 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 月・木曜日



★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。