

割烹 弁当

素材な江戸の食に
い、保存料、合成着色料を
一切使わず、自然の旨みを
大切にした職人手づくり
のお弁当です。毎朝ていね
いに焼かれる玉子焼きは、
選定農家から取り寄せた
新鮮なもの。食材への色つ
けもビーツ大根やウコン
など天然素材を使います。
身体への心配りを忘れない
昔ながらの美味をお楽
しみてください。

合成着色料
保存料
不使用

すみだ川あさり飯

亀戸升本本店で
親しまれている伝統の
「あさり飯」を、

彩り豊かなお弁当に
仕立てた一番人気の逸品。
あさり飯の他に
ご飯は季節替わりも
ご用意しました。

1,383円
(本体価格 1,280円)
180×210×50mm



940円
(本体価格 870円)
135×155×45mm

ミニすみだ川

「すみだ川あさり飯」を
ひと回り小さくしました。
あさり飯の他に、ご飯は
季節替わりもご用意です。

※お子様用アレンジも承ります。
お子様用のご飯は白飯になります。

○全てのお弁当についている「亀辛麴」、「亀戸大根たまり漬」には別売り単品がございます。

勝運両国

◆かちうんりょうごく

わっぱ二段の
和牛すき焼き弁当。
お肉は温卵に。
大根餅には
お好みで亀辛麴を。
白星にみためた
丸大根の酢漬が
食欲をそそります。

1,620円
(本体価格 1,500円)
150φ×80mm



1,296円
(本体価格 1,200円)
190×120×45mm



両国

牛ゴボウすき煮と牛ワイン煮
二種類の味つけが
うれしい和牛のお弁当。
お肉好きの方に。

季節替りのお弁当

旬の素材に
こだわった
月替りりの二段重。
月ごとに替わる
旬のお惣菜とご飯を
お楽しみください。
※月替りの為、
毎月内容がかわります。



1,620円
(本体価格 1,500円)
130×130×95mm

◆割烹弁当

小望月 ◆ しょうぼうづきつき

白飯と月替わりの二色のご飯に升本定番のお惣菜が華を添えるにぎやかな美味しさ。



1,080円
(本体価格 1,000円)
160×185×50mm

華だより

旬の食材にこだわった彩り鮮やかなお弁当。食べごたえがあり、月替わりの為、会議やご会合にオススメです。

※月替わりの為、毎月内容が変わります。



2,160円
(本体価格 2,000円)
220×220×60mm

福升 ◆ ふくます

天ぷら、煮物、焼き物、白飯を四升に盛り込みました。



1,188円
(本体価格 1,100円)
115×215×50mm

香取

彩りも鮮やかな十五目寿司のご飯に、たっぷりのおかずが楽しいお弁当。



1,458円
(本体価格 1,350円)
220×220×55mm

御予約、目的に応じて内容を変更させていただきます。法費用には中底赤敷を使用致しません。

天神ばやし

「花祭り」に料理長おまかせ料理の一段を加えた三段重。旬の食材と海老黄金焼の楽しい味わいをたっぷり。



6,048円
(本体価格 5,600円)
147×147×155mm

花祭り

お赤飯と五目ちらしに、蟹甲羅焼きや海老が入った豪華なお弁当。お祝事や行事などに彩りを添えます。



3,564円
(本体価格 3,300円)
147×147×105mm

ふんわり

あさり飯と白飯、二色のご飯と定番のお惣菜をたっぷり楽しめる人気の二段重です。

1,782円
(本体価格 1,650円)
168×110×105mm



武蔵野

亀戸升本エコ折プロジェクト
一土へ還る

第一弾

1,296円
(本体価格 1,200円)
165×240×40mm

エコ亀辛カップ完成

エコ折プロジェクトのお弁当箱はトレイも表面フィルムも100%生分解できる植物性原材料を使用。この度試行錯誤の末、PLAの亀辛カップが完成いたしました。体に優しいお弁当がほんの少しだけ地球にも優しくなる。亀戸升本のエコ折弁当です。



亀戸升本こだわりの逸品

明治38年創業の亀戸升本は、江戸伝統野菜「亀戸大根」、秘伝の辛味「亀辛麹」、白砂糖を使わない健やかな甘味など、伝統とこだわりの味をお届け致します。



亀戸大根まんじゅう福わけ

七福神にちなみ七種の野菜でつくった白砂糖、動物性原材料をつかわない身体にやさしいおまんじゅうです。



240円 (1個) (本体価格 222円) 100×95×40mm ※消費期限：製造日より3日
 720円 (3個入り) (本体価格 666円) 108×155×85mm ※消費期限：製造日より3日
 1,200円 (5個入り) (本体価格 1111円) 108×235×85mm ※消費期限：製造日より3日

東京亀戸勝運まんじゅう

北海道産の小豆をふんだんに使ったやさしい甘みは白砂糖を使わず根菜からつくった甜菜糖を使用。白星にみたてた亀戸大根餅は皆様へ勝運をもちらせします。



東京亀戸紅白勝運まんじゅう
 緑起の良い紅白の勝運まんじゅうです。

360円 (2個入り) (本体価格 333円) 63×123×47mm ※消費期限：製造日より3日

160円 (1個) (本体価格 148円) 100×80×30mm ※消費期限：製造日より3日
 480円 (3個入り 赤箱) (本体価格 444円) 215×70×45mm ※消費期限：製造日より3日
 960円 (6個入り 白箱) (本体価格 888円) 184×122×45mm ※消費期限：製造日より3日

無糖庵勝運おはぎ

白砂糖をつかわない玄米おはぎ。三つの内のお一つに白星が入り勝運力がアップ。玄米餅米、北海道産の小豆を使い、甘みは甜菜糖を使用。体にやさしく健やかな甘味の王道です。



甜菜糖みつ◆てんさいとうみつ
 白砂糖をつかわない甜菜糖でつくった体にやさしいシロップです。

500円 (120g) (本体価格 463円) ※賞味期限：製造日より60日

390円 (3個入り) (本体価格 361円) 100×100×55mm ※消費期限：製造日当日

亀辛麹 ◆かめからこうじ

米麹と青唐辛子と有機醤油を長期熟成させた秘伝の辛味。どんな料理にもよく合い、美味しく味を引き立てます。容量をアップし、さらに使いやすいボトルタイプに致しました。



680円 (100g) (本体価格 629円) 亀辛麹は全てのお弁当についております。 ※賞味期限：製造日より60日

亀戸大根たまり漬

亀戸大根を有機醤油と紹興酒でじっくり漬けたたれに、緻密な肉質ゆえの歯ごたえのよさが味わえる升本伝統のお漬物です。



700円 (150g) (本体価格 648円) 亀戸大根たまり漬は全てのお弁当についております。 ※要冷蔵 ※賞味期限：製造日より7日

亀戸大根の葉っぱでつくる佃煮

亀戸大根の葉っぱを地のり、芋がらと一緒に炊き上げた江戸下町ならではの佃煮です。



680円 (110g) (本体価格 629円) ※要冷蔵 ※賞味期限：製造日より7日

升本茶

健茶同源升本厳選の素材、緑茶、ほうじ茶、陳皮、熊笹を配合したお茶です。お弁当のお伴にどうぞ。



120円 (350ml) (本体価格 111円) 常温での販売となります。 ※2021年1月1日より価格を変更させていただきます。

マクロバイオテック弁当 「和正食」 マクロパーフェクト弁当



1,080円 (本体価格 1,000円) 165×225×45mm

合成着色料 保存料 化学調味料 不使用

マクロバイオテック弁当
和正食
 —玄米菜食—
 正しい食べもの
 和食による心と体に良い
 肉、魚、乳、卵、白砂糖、保存料、合成着色料、化学調味料を一切使わず、こだわり抜いた食材だけでお作りする升本独自の「安全で正しい食」のお弁当です。

○事情により、お料理の内容を一部変更する場合がございます。○掲載の価格は、2021年1月現在のものです。変更する場合もございますので、予めご了承ください。○製造工場ではアレルギー表示対象の特定原材料等28品目を含む商品を生産しております。個別商品のアレルギー情報の詳細は係員にお問い合わせください。○米・もち米は国産米を使用しております。