

130×130×95 mm

5/1 ~ 5/12 期間限定



母の日弁当

2,700円

5/12(日)のご予約はお早めに

母の日当日は配送が集中致しますので、お届けには2時間程度の幅を頂きます。また、ご予約はお早めをお願い致します。

5/1 ~ 5/5 限定 節句弁当

2,160円(税込)



220×220×55mm

220×220×60 mm



升本おかず膳
2,484円



220×220×60 mm

華だより
(蟹ちらし寿司)
2,376円



130×130×95 mm

季節替わりのお弁当(皐月)
(帆立昆布飯)
1,674円



180×210×50 mm

すみだ川季節
(わらびごごみ飯)
1,458円



115×215×50 mm

香月
(桜海老菜飯)
1,296円



160×185×50 mm

小望月
(白飯・鶏ごぼう御飯)
1,188円



195×195×50 mm

千石
(白飯・桜海老菜飯・古代米)
1,080円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節
(わらびごごみ飯)
999円

月替



亀戸升本の割烹弁当

原材料の時点から保存料を使わない
一から手づくりのお弁当です

5月 限定のお弁当

保存料不使用
原材料の時点から
保存料を使わない
一から手づくりの
割烹弁当です

消費期限について—すずしい所でお早めに—

亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません
消費期限は夏期間と冬期間で異なります
夏期間(5/1~10/31)→午前便:16時、午後便:22時
冬期間(11/1~4/30)→午前便:17時、午後便:23時



<https://masumoto.co.jp>

お弁当のご注文は
こちらからも
承っております

*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までをお願い致します

亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです
(消費税率8%が含まれております)

割烹 弁当

素朴な江戸の食になら
い、原材料の時点から保存
料を使わず、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
新鮮な卵を、食材への色つ
けもピーツ大根やクチナ
シなどから煮出して使わ
ず、身体への心配りを忘
れない昔ながらの美味を
お楽しみください。

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。

1,458円
(本体価格 1,350円)
180×210×50mm



999円
(本体価格 925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「亀辛麺」、「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

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
お好みで亀辛麺を。
白星にみたてた
丸大根の酢漬が
食欲をそそります。

1,782円
(本体価格 1,650円)
150φ×80mm



1,350円
(本体価格 1,250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
月替わりの二段重。
月ごとに替わる
旬のお惣菜とご飯を
お楽しみください。
※月替わりの為、
毎月内容がかわります。



1,674円
(本体価格 1,550円)
130×130×95mm

◆割烹弁当

小望月◆しょうもちつき

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。



1,188円
(本体価格 1,100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 おすすめです。
※月替わりの為、毎月内容が変わります。



2,376円
(本体価格 2,200円)
220×220×60mm

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。



1,296円
(本体価格 1,200円)
115×215×50mm

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。



3,888円
(本体価格 3,600円)
147×147×105mm

福升◆ふくます

天ふら、煮物、焼き物、白飯を四升に盛り込みました。



1,566円
(本体価格 1,450円)
220×220×55mm
御予約、目的に応じて内容を変更させて頂きます。法要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。



6,966円
(本体価格 6,450円)
147×147×155mm

ふるさと

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。

1,998円
(本体価格 1,850円)
168×110×105mm



亀戸升本エコ折プロジェクト
— 土へ還る — **武蔵野**

1,350円
(本体価格 1,250円)
165×240×40mm

エコ亀辛カップ使用

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。亀辛麺のカップもPLAのエコカップを使っております。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。

亀戸升本の急速冷凍しりーず

亀戸升本では2種類の急速冷凍機を食材、素材ごとに使い分け食品本来の美味しさを閉じ込めました江戸東京下町の味を全国へお届けします

全国宅配

亀戸升本本店の味をそのままに「亀戸大根あさり鍋」は簡単調理でアツアツを、おいしさと健康を追求した薬膳料理店 銀座食医心方の「お粥」に「緑豆はるさめ麺」ではココロとカラダを芯からいたわる実体験をご自宅でお試しください

急速冷凍しりーずはヤマトクール便にてお届けします ご注文はWEBから

北海道厚岸産 穀付あさり使用

亀戸大根 あさり鍋

要冷凍

1食 1,620円(税込) 3食セット 5,980円(税込)

薬膳料理 食医心方 by KAMEIDO MASUMOTO SINCE 1905

お粥・玄米粥

要冷凍

- 玄米粥 鶏-百辛-
- 玄米粥 きのこ
- お粥 朱-とまと-
- お粥 翠-緑豆-
- お粥 黄-南瓜-

具沢山の和漢食材に見た目も楽しいお粥です

各種 702円(税込)
5食セット 4,280円(税込)

● 緑豆はるさめ麺 きのこ
● 緑豆はるさめ麺 鶏ピリ辛
○ 緑豆はるさめ麺 鶏白湯

各種 972円(税込)
3食セット 3,980円(税込)

コシが強い緑豆はるさめに、最後の一滴まで和漢食材たっぷりのスープをご堪能ください

要冷凍 緑豆はるさめ麺

麵

○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、2024年2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。

和正食

— 玄米菜食 —

和食による

心と体に良い

正しい食べもの

肉、魚、乳、卵、白砂糖、保存料、化学調味料を一切使わず、こだわり抜いた食材でつくる

正しい食による心と体に良い食べものです。

合成着色料
保存料
化学調味料
不使用



マクロビオティック弁当

彩・いろどり

色々な食材を少しずつ色鮮やかに盛り込みました。

玄米菜食で身も心も喜ぶ小ぶりなお弁当

玄まる◆げんまる

1,296円
(本体価格 1,200円)
165×240×40mm



864円
(本体価格 800円)
150×150×65mm



1,080円
(本体価格 1,000円)
120×170×60mm

マクロバイオフェクト弁当

デザートも楽しめるバランスのとれたお弁当。

無糖庵 勝運おはぎ

白砂糖をつかわない玄米おはぎ。甜菜糖の甘みに勝運白星も。



420円(3個入り)
(本体価格 388円)
100×100×55mm
※消費期限：製造日より10日

升本茶

健茶同源のほうじ緑茶。



130円(350ml)
(本体価格 120円)
常温での販売となります。

亀辛麴 ◆かめからこうじ

米麴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。



680円(100g)
(本体価格 629円)
亀辛麴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