



※ご注文金額 28,000 円以上 (税込) からお届けします

※料金に空箱回収費も含まれています

鉄鋼カンファレンス様専用

テレビ局、CM撮影現場
武道館、東京ドームなどの
ライブ会場で大人気の
あのお弁当が食べれる



【浅草】発祥の三代目「玄kuro」

～農家直送のお弁当食べたことありますか!?～

三代目「玄 kuro」では、石川県輪島市を拠点とする 1681 年から続く川原農産の一部をお借りして、自社農場のお米を栽培しています。

(現在は新潟の特別栽培米を使用)

無肥料、減農薬でお作りしているお米を使ったお弁当を心を込めて作っています。

「なぜかまた食べたくなる」お弁当をセントラルキッチンなどで前日から大量に作るわけではなくその日の朝から店舗で丁寧にお作りしています。

当日の朝から作ることで、大量の保存料や添加物の入っていない

安心安全なお弁当をテレビ局の番組、CM の撮影現場、イベント会場、オフィス企業様などにお届けしています。



三代目「玄 kuro」のこだわり

熟成もちり玄米

古代米（黒米）を玄米とオリジナルブレンドし独自の手法で圧力鍋で炊き上げたのち、24 時間寝かせて熟成させた玄米です。今まで食べたことのない、もちり食感の玄米をお楽しみください

健康なお弁当!?

お弁当は健康に悪い!? 手作りのお弁当は健康なのです!

三代目「玄 kuro」では、お米は、白米、玄米ともに減農薬、減化学肥料の特別栽培米を使用。

おかずにも、大量な保存料や添加物などは使っていません。



ご注文はお電話かメールでお願いします

◆大関 080-1333-3309

◆info@taberu.ne.jp

◆木下 090-5340-6854

ご注文について

お届け日の(土・日・祝日を除く) **2 日前 14 時まで** にご注文ください。

※ご注文は合計 28,000 円(税込み)以上より承ります。なお、金額には送料が含まれます。

※但し、お弁当の総注文数が製造範囲を超えた場合はご注文を承れないことがございます。

※商品お届け時間 9 時～18 時の間でご指定ください。

※空箱回収の費用も含まれます。

全てのお弁当で【白米 or 玄米】【海苔弁 or 武士弁】を選べます

特別栽培米
玄米、古代米
黄金比ブレンド
もっちり48時間
熟成玄米

OR

減農薬
減化学肥料
特別栽培米の
コシヒカリ

浅草海苔弁

お米は、減農薬、減化学肥料の
特別栽培米を使用
海苔には千葉県産
【江戸前海苔】を使用した
浅草海苔弁。

OR

勝男武士弁

戦国時代にはかつお節は「勝男武士」
と書くこともできるため、
その語呂の良さから縁起担ぎの意味も
込められてきました。
かつお節は、最高品質の鹿児島県枕崎産
の本枯節（ほんかれぶし）を使用。
かつお節本来の風味をお楽しみいただけます。

STEP1

ご希望の商品をお選びください

STEP2

【海苔弁】 or 【武士弁】をお選びください

STEP3

【白米】 or 【玄米】をお選びください



穴子鶏づくし海苔弁 or 武士弁
税込 1,500 円



銀鮭海苔弁 or 武士弁
税込 1,500 円



焼き鯖海苔弁 or 武士弁
税込 1,400 円



鶏の照り焼き海苔弁 or 武士弁
税込 1,400 円



花藻塩からあげ海苔弁 or 武士弁
税込 1,400 円



銀鮭と牛しぐれ煮海苔弁
税込 2,800 円