

Catering Bento by Fumie Nakajima/中島芙美枝

自然の力で育まれたたっぷりの旬のお野菜と、丁寧に手作りした調味料を使ったお弁当をその時々に合わせてご用意しています。メニューの内容や個数などはご予算に応じて承っております。ご予算やシーンに合わせてお選びください。



時々のお弁当 2,000円

玄米ご飯と無肥料・無農薬の旬のお野菜をふんだんに使ったおかず8品ほどの贅沢なお弁当です。日本の風土が育んだ手作りの調味料をベースに、辛、甘、酸、塩、旨味を意識した味付け。天気やお召し上がりいただく方に合わせたメニューとなります。素材をしっかり活かしながらも、満足感たっぷりに楽しくお召し上がりいただけます。ちょっと特別な日にぜひどうぞ。



時々のお弁当 1,650円

玄米ご飯と無肥料・無農薬の旬のお野菜をふんだんに使ったおかず6品ほどのお弁当です。日本の風土が育んだ手作りの調味料をベースに、辛、甘、酸、塩、旨味を意識した味付け。天気やお召し上がりいただく方に合わせたメニューとなります。素材をしっかり活かしながらも、満足感たっぷり、楽しくお召し上がりいただけます。

時々のお弁当 おむすび 1,800円

玄米ご飯をおむすびにしたお弁当です。



ひとくち弁当 1,100円

一口でぱくっ！といただける一口おむすび5つ、疲れた体に嬉しい手作りの梅干しと体がほっこりする味噌玉の軽食セットです。撮影やイベントの隙間時間にさくっとお召し上がりいただけます



おむすび 380円 / 個 (10個～)

自然栽培の玄米と旬のお野菜を合わせたおむすびです。梅紫蘇、ぬか漬け、実山椒、おかず味噌など、季節に合わせてご用意しています。



味噌玉 220円 / 個 (10個～)

1年以上寝かした手前味噌に、海藻や旬の野菜を合わせた味噌玉です。カップに入れてお湯を注いで3分でいただけます。
(カップ、お湯のご用意はお任せしております)

梅干し 120円 / 個

貴重な和歌山県産の南高梅で漬けた手作りの昔ながらの梅干し。長丁場の撮影やイベントなどの合間にぱくっ。大変喜ばれています。

おやさいマフィン 480円 / 個 (10個～)

貴重な国産小麦を使い、南瓜やさつまいもなど旬のお野菜で甘みをつけたシンプルなマフィンです。個数に応じて、レーズン、ナッツなどでご用意いたします。

植物性食品だけを使ったヴィーガンのお料理です。お砂糖、化学調味料はつかわず、可能な限り自然界にあるものだけでお作りしています。また、地球環境に配慮し、容器は土に還る素材のものを使用し、プラスチックの使用を可能な限り控えています。

- * 合計金額20,000円より承っております
- * 別途搬入手数料を距離に応じて頂戴しております (都心2,500~3,500円)
- * 別途消費税を頂戴しております
- * お申し込みは fumie.nakajima.info@gmail.com まで