

お届けします

味の感動

2024.9 改訂版

美

びみ

味

多

たさ

彩





1 もみじ弁当

1,186円(税抜) 1,280円(税込)

■サイズ/12×24.5×4.6cm

ふっくら柔らかく煮た穴子の押寿司をはじめ、カレイ西京焼・出し巻玉子・煮物など、伝統の味を詰め合わせた一番人気の幕の内弁当です。



2 広島よりどり弁当

1,278円(税抜) 1,380円(税込)

■サイズ/18.2×18.2×4.6cm

広島県が誇る、海の幸、山の幸にも恵まれ、風土と歴史に育まれた豊かな食文化。その中から選りすぐりの名物特産品や郷土料理、歴史ある銘菓などを9マスに詰め込みました。



3 広島上等弁当

1,278円(税抜) 1,380円(税込)

■サイズ/11.5×16.8×7.5cm

明治30年代後半に作られた広島駅弁当初代の幕の内弁当を復刻させたお弁当です。

4 夫婦あなごめし

1,278円(税抜) 1,380円(税込)

■サイズ/24.5×12.2×4.4cm

二本並んだ穴子が仲の良い夫婦のよう。じっくりコトコト柔らかく炊いた穴子は、秘伝のタレとの相性抜群で、当社No.1の名物駅弁です。



冬季限定

6 広島かきづくし 時価

■サイズ/17.5×11.8×4.9cm

煮牡蠣と“海人の藻塩”を使用した炙り牡蠣を、牡蠣ご飯に乗せました。牡蠣の旨みをご堪能いただける逸品です。



7 博多名物 焼き鳥弁当

908円(税抜) 980円(税込)

■サイズ/17.5×12×4.3cm

博多大衆文化“焼き鳥”が駅弁になりました。食べ応えのある一品です。

学会・セミナーに

期待に応えるお弁当選びを。色々な味を少しずつ楽しめるお弁当がおすすめです。和食系やお魚系のお弁当をご用意しております。

8 若菜 1,000円(税抜) 1,080円(税込)

■サイズ/19.5×19.5×4cm

ちらし寿司、穴子飯の2種類の御飯と、焼魚、煮物、焼鳥などのおかずが入ったお弁当です。



9 なごみ

1,000円(税抜) 1,080円(税込)

■サイズ/23×23×4cm

2種類のご飯に手作りハンバーグや出巻玉子、煮物、あえ物などおかずたっぷりのお弁当です。



10 ナイン弁当

900円(税抜) 972円(税込)

■サイズ/23×23×4cm

もぐり飯、鶏飯、醤油飯の3種類の御飯と、煮物、小鯛南蛮漬け、酢の物、出巻玉子などのおかずが入った9マス弁当です。



11 幕の内弁当(和風)

750円(税抜) 810円(税込)

■サイズ/19.5×23.7×3cm

えび天、出巻玉子、焼鮭、煮物など和風のおかずの入った、幕の内です。



12 幕の内弁当(洋風)

649円(税抜) 700円(税込)

■サイズ/19.5×23.7×3cm

鶏唐揚げ、肉団子、スパゲティ、焼肉などの洋風のおかずの入った、幕の内弁当です。

社内研修会・ランチミーティングに

参加者に合わせたお弁当選び。手頃な価格で参加者の年齢層に合わせたお弁当を豊富な種類の中からお選び頂けます。



13 優美

880円(税抜) 950円(税込)

■サイズ/17×17×5.1cm

梅・昆布・鮭の入った俵むすびと、煮物、鶏唐揚げ、ピリ辛の牛蒡煮などが入ったお弁当です。

14 山のおべんとう

880円(税抜) 950円(税込)

■サイズ/11.5×17×6cm

広島県山岳連盟と共同開発。具入りむすびと、焼鮭や煮物を盛り込んだ人気のむすび弁当です。



15 大関

723円(税抜) 780円(税込)

■サイズ/13×19.5×4.5cm

手作りハンバーグや唐揚げ、出巻玉子など人気のおかずが入ったロングセラー商品です。



16 小結

500円(税抜) 540円(税込)

■サイズ/15×20×6cm

お手頃価格のむすび弁当です。



17 二折寿司付 2,000円(税抜) 2,160円(税込)
 ■サイズ/16.1×16.1×8.4cm



18 一折寿司付 1,500円(税抜) 1,620円(税込)
 ■サイズ/15.5×25.3×4.7cm ※寿司を幕の内むすびに変更できます。



19 瀬戸絵巻 1,500円(税抜) 1,620円(税込)
 ■サイズ/15.7×32.3×5cm ※あなご飯を幕の内むすびに変更できます。



20 一折寿司付 1,000円(税抜) 1,080円(税込)
 ■サイズ/15.4×21.9×4.5cm ※寿司をご飯に変更できます。



21 料理皿盛 5,000円(税抜) 5,400円(税込)
 ■サイズ/35×35×6cm



22 寿司皿盛 5,000円(税抜) 5,400円(税込)
 ■サイズ/35×35×5cm



23 フルーツ皿盛 (5人盛) 4,000円(税抜) 4,320円(税込)



24 刺身皿盛 (5人盛) 10,000円(税抜) 10,800円(税込)

※季節により、一部料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※予告なく価格の改定を行う場合がございます。

精進落料理



25 精進落 二折寿司付 3,000円(税抜) 3,240円(税込)
■サイズ/17.3×17.3×8.7cm



26 精進落 二折寿司付 2,000円(税抜) 2,160円(税込)
■サイズ/16.1×16.1×8.4cm



27 精進落 一折寿司付 1,500円(税抜) 1,620円(税込)
■サイズ/15.5×25.3×4.7cm ※寿司を幕の内むすびに変更できます。



28 精進落 一折寿司付 1,000円(税抜) 1,080円(税込)
■サイズ/15.4×21.9×4.5cm ※寿司をご飯に変更できます。

※一折のみ寿司をご飯に変更できます。

精進料理



29 精進幕の内 1,000円(税抜) 1,080円(税込)
■サイズ/15.4×21.9×4.5cm



30 お子様弁当 1,000円(税抜) 1,080円(税込)
■サイズ/20×28.4×4.4cm

皿盛料理



31 精進むすび皿盛 1,500円(税抜) 1,620円(税込)
■サイズ/28.8×43×5.5cm



32 精進落料理皿盛(5人盛) 5,000円(税抜) 5,400円(税込)
■サイズ/35×35×6cm



33 精進落寿司皿盛(5人盛) 5,000円(税抜) 5,400円(税込)
■サイズ/35×35×5cm

アスサポ弁当

40 パフォーマンス弁当plus

740円(税抜) 800円(税込) ■サイズ/
19.7×26.4×3.4cm

300g 試合用
試合前

パフォーマンス弁当300をベースにおかずを増量し、よりボリュームのある商品です。試合前の食事は消化がよい低脂肪、エネルギー源である糖質をしっかり補給することが大切です。多くのお弁当のおかずに入っている揚げ物をカット。脂質が低い鶏のムネ肉を使った鶏のトマト煮をメインのおかずとしています。エネルギー補給がしやすいように麺類と「もみじやき(plusのみ)」をプラス。また、果物はゆっくりとエネルギーに変わる果糖を含み緊張しても食べやすく、様々な食材からエネルギー補給ができるように考えたお弁当です。



34 パフォーマンス弁当

556円(税抜) 600円(税込) ■サイズ/
19.5×23.7×3cm

300g 試合用
試合前

試合前の食事は消化がよい低脂肪、エネルギー源である糖質をしっかり補給することが大切です。多くのお弁当のおかずに入っている揚げ物をカット。脂質が低い鶏のムネ肉を使った鶏のトマト煮をメインのおかずとしています。エネルギー補給がしやすいように、麺類をプラス。食べやすいように「おむすび」にこだわりました。また、果物はゆっくりとエネルギーに変わる果糖を含み緊張しても食べやすく、様々な食材からエネルギー補給ができるように考えたお弁当です。

38 パフォーマンス弁当200

509円(税抜) 550円(税込) ■サイズ/
17×23×3cm

200g 試合用
試合前

試合前の食事は消化がよい低脂肪、エネルギー源である糖質をしっかり補給することが大切です。多くのお弁当のおかずに入っている揚げ物をカット。脂質が低い鶏のムネ肉を使った鶏のトマト煮をメインのおかずとしています。エネルギー補給がしやすいように、麺類をプラス。食べやすいように「おむすび」にこだわりました。また、果物はゆっくりとエネルギーに変わる果糖を含み緊張しても食べやすく、様々な食材からエネルギー補給ができるように考えたお弁当です。

※アスサポ200は、主食・主菜・副菜・果物・乳製品をそろえた栄養フルコース型の食事です。



36 エネルギー弁当

556円(税抜) 600円(税込) ■サイズ/
19.5×23.7×3cm

300g コンディ
ション用

長時間運動を続けるためには、エネルギー源が不足しないことが重要です。エネルギー源である糖質はエネルギーになるスピードが食材によって異なり、その指標としてグリセミックインデックス(GI値)があります。ゆっくりとエネルギーに変わる低GI値の食材(パンネ)と持久力の要になる全身に酸素を運ぶ働きをするヘモグロビンを構成する鉄が豊富な食材(牛肉・青菜)を意識しました。さらに、ガパオライスにすることでごはんがすすむようなメニューにしました。また、鉄の吸収を助けるビタミンC(パプリカ・オレンジ)も組み合わせています。



広島駅弁当グループがお届けしたいのは

「頑張っているアスリートを食べでサポートしたいという想い」

今回、アスリートの想いの実現をサポートする為に

日本スポーツ協会公認スポーツ栄養士**馬明真梨子氏**との連携により、

スポーツ栄養学的なアプローチから**「明日につなげるアスサポ弁当」**を開発しました。



馬明真梨子氏

41 リカバリー弁当plus

740円(税抜) 800円(税込) ■サイズ / 19.7×26.4×3.4cm

300g 試合用 試合後

リカバリー弁当300をベースにおかずを増量し、よりボリュームのある商品です。疲労回復を促すためには、運動後できるだけ早く栄養満点の食事がカギ。特に消耗したエネルギーを補給するために糖質を意識して摂りたいです。「もみじやき(plusのみ)」も糖質補給をアシストします。また、ビタミンB1は糖質のエネルギー代謝(糖質がエネルギーになる過程)で多く必要になる栄養素であり、ネギ類やんにんにくに多く含まれているアリシンと一緒に摂ると吸収率がアップ。練習後・試合後に特に意識して摂りたいです。そこでビタミンB1が豊富な豚肉とアリシンを含む玉ねぎを使い、豚の焼肉風炒めをメインにし食欲がすすむようメニューを考えました。



35 リカバリー弁当

556円(税抜) 600円(税込) ■サイズ / 19.5×23.7×3cm

300g 試合用 試合後

疲労回復を促すためには、運動後できるだけ早く栄養満点の食事がカギ。特に消耗したエネルギーを補給するために糖質を意識して摂りたいです。また、ビタミンB1は糖質のエネルギー代謝(糖質がエネルギーになる過程)で多く必要になる栄養素であり、ネギ類やんにんにくに多く含まれているアリシンと一緒に摂ると吸収率がアップ。練習後・試合後に特に意識して摂りたいです。そこでビタミンB1が豊富な豚肉とアリシンを含む玉ねぎを使い、豚の焼肉風炒めをメインにし食欲がすすむようメニューを考えました。

39 リカバリー弁当200

509円(税抜) 550円(税込) ■サイズ / 17×23×3cm

200g 試合用 試合後

疲労回復を促すためには、運動後できるだけ早く栄養満点の食事がカギ。特に消耗したエネルギーを補給するために糖質を意識して摂りたいです。また、ビタミンB1は糖質のエネルギー代謝(糖質がエネルギーになる過程)で多く必要になる栄養素であり、ネギ類やんにんにくに多く含まれているアリシンと一緒に摂ると吸収率がアップ。練習後・試合後に特に意識して摂りたいです。そこでビタミンB1が豊富な豚肉とアリシンを含む玉ねぎを使い、豚の焼肉風炒めをメインにし食欲がすすむようメニューを考えました。

※アスサポ200は、主食・主菜・副菜・果物・乳製品をそろえた栄養フルコース型の食事です。



37 マッスル弁当

556円(税抜) 600円(税込) ■サイズ / 19.5×23.7×3cm

300g コンディ ション用

筋肉を酷使すると、筋肉の細胞が壊れます。その細胞を修復するためには、糖質やたんぱく質が必要です。また、身体を大きく(増量)するためにはエネルギー(カロリー)が必要になります。人気の鶏の唐揚げをメインに。たんぱく源だけでなく、ごはん量を摂れるように食べやすいおむすびにしています。また、良質なたんぱく源でもある大豆には「亜鉛」も多く含まれており、筋肉修復や新陳代謝を活発にします。さらにみかん(ビタミンC)は、丈夫な腱や靭帯の材料となるコラーゲンの生成も助けてくれます。



500円で購入できる
リーズナブルでお得なお弁当

会議、会合、行楽、スポーツ大会など様々な用途でご利用できる
お弁当をワンコインでご提供いたします。



45 手作りハンバーグ弁当 463円(税抜) 500円(税込)

■サイズ / 17×23×3cm

製法にこだわった手作りハンバーグのお弁当です。
玉ねぎたっぷりのトマトソースが食欲をそそります。



46 手作りコロッケ弁当 463円(税抜) 500円(税込)

■サイズ / 17×23×3cm

製法にこだわった手作りコロッケが食べ応えのある商品です。



47 焼鯖弁当

463円(税抜) 500円(税込)

■サイズ / 17×23×3cm

脂の乗った焼鯖と肉じゃがの組み合わせで、ご飯がすすみます。



48 豚生姜焼き弁当

463円(税抜) 500円(税込)

■サイズ / 17×23×3cm

おろし生姜が味と香りのアクセント!たれにこだわった生姜焼きです。



49 菊最中 (私事・寿)

10個入 (23×13×4.3cm) 15個入 (23×19.2×4.3cm)
 2,400円 (税抜) 3,550円 (税抜)
 2,592円 (税込) 3,834円 (税込)



50 上りまんじゅう (私事・寿)

法要のお席にご利用下さいませ。

2個入 (15.2×8×3.6cm) 1,200円 (税抜)
 1,296円 (税込)
 6個入 (17.6×11.7×4.7cm) 1,400円 (税抜)
 1,512円 (税込)
 8個入 (23.3×11.7×4.7cm) 1,800円 (税抜)
 1,944円 (税込)
 10個入 (29×11.7×4.7cm) 2,250円 (税抜)
 2,430円 (税込)

※印の商品は代金決済方法により端数処理が異なる為、1円低くなる事がございます。



51 詰合せ

セット内容/
 1号/三笠山4個、カステラ巻6個
 化粧箱/26×20×6cm
 2号/三笠山4個、カステラ巻12個
 化粧箱/26×30×6cm

1,600円 (税抜)
 1,728円 (税込)
 2,320円 (税抜)
 2,505円 (税込)



52 日清オイリオ ヘルシーオイルギフト

セット内容/日清ヘルシーキャノーラ油350g×2、
 日清ヘルシーオフ350g×2、
 日清ヘルシーベジオイル350g×2
 化粧箱/21.6×44.9×5.8cm

3,000円 (税抜)
 3,240円 (税込)



53 日本の銘茶紀行

セット内容/静岡茶 煎茶神緑 100g、
 宇治茶 煎茶 100g、
 八女茶 抹茶入煎茶 100g×各1
 化粧箱/17.2×27.8×8.1cm

3,000円 (税抜)
 3,240円 (税込)



54 山城屋 牡蠣だし醤油味付のり

セット内容/牡蠣だし醤油味付のり
 (8切60枚×6) 940g
 化粧箱/32.5×25×8.5cm

3,000円 (税抜) ※その他味付のり
 3,240円 (税込) 詰合せもござります。



55 AGFちょっと贅沢な珈琲店 ドリップコーヒーギフト

セット内容/ブラジルブレンド 8g×5P×2、
 コロンビアブレンド・モカブレンド・
 キリマンジャロブレンド・グアテマラSHBブレンド
 各8g×5P×各1
 化粧箱/38.1×27.1×5.8cm

3,000円 (税抜)
 3,240円 (税込)



56 アマノフーズ おみそ汁ギフト

セット内容/なす・ほうれん草×各6、
 とうふ・長ねぎ・なめこ(赤だし)・赤だし
 (三つ葉入り)×各3
 化粧箱/27.5×36×8cm

3,000円 (税抜)
 3,240円 (税込)



57 宇治銘茶

セット内容/上煎茶 120g
 特上煎茶 120g
 化粧箱/18×18.5×8cm

3,000円 (税抜)
 3,240円 (税込)



58 メロンBOX (私事・寿)

15×27×15cm

メロン

3,500円 (税抜)
 3,780円 (税込)

静岡メロン

5,000円 (税抜)
 5,400円 (税込)



59 果物BOX (私事・寿)

29×27×15cm

2,000円 (税抜)
 2,160円 (税込)

※画像はイメージです。
 実際の商品とは一部異なる
 場合がございます。

お弁当のご注文について

- ご注文は、ご利用日の**4日前**にお願いいたします。
- ご変更は、ご利用日の**2日前12時**までをお願いいたします。

キャンセル料について

- ご利用日の前日／弁当代金の**50%** ●当日／**100%**

お届けについて

配達料金	エリア	配達可能のお買上げ金額	配達料無料のお買上げ金額
800円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 広島市エリア 西区／南区(除く似島町)／中区／東区／安佐南区／安佐北区／佐伯区(除く湯来町) ■ 広島市の近隣エリア 安芸区／海田町／坂町／府中町 	3千円以上のご注文から承ります	5千円
1,000円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 安芸郡熊野町 ■ 呉市(除く高戸町・蒲刈町・倉橋町・下蒲刈町・豊浜町・豊町) ■ 東広島市(除く安芸津町) ■ 廿日市市(除く浅原・飯山・河津原・玖島・栗栖・津田・峠・友田・永原・中道・高島町・虫所山(吉和)) <small>※宮島口まで配達を承ります。</small>	8千円以上のご注文から承ります	1万円
2,000円	<ul style="list-style-type: none"> ■ 佐伯区湯来町 ■ 安芸太田町(戸河内IC付近まで) ■ 安芸高田市(高田IC付近まで) ■ 北広島町(千代田IC付近まで) 	5万円以上のご注文から承ります	—

その他の地域についても、お気軽にお問い合わせください。

(社)日本炊飯協会HACCP認定037号 認定工場

HACCPとその特長

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)とは1960年代に米国NASAで宇宙食の安全性を確保するために開発され、法規制ツールとして採用された食品品質管理手法です。以前は最終製品の一部を検査することで安全性を確認していましたが、HACCPでは食品材料の入荷から製造・出荷にいたる生産工程に対して、あらかじめ予想される微生物的・化学的・物理的の危害を分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づき設定した危害防止のための重要管理点(Critical Control Point)を集中的に管理することによって食品の安全を確保する手法です。日本でも国の積極的な導入支援施策により、現在では多くの先進的な食品企業が採用しています。

アレルギー対応商品

詳細はお電話にてお問い合わせください。

商品名	アレルギー	卵・乳 アレルギー対応	甲殻類 アレルギー対応	魚介類 アレルギー対応	肉類 アレルギー対応	7大・大豆 アレルギー対応
小結 540円……………P4 10		●	●	●	●	●
幕の内弁当(洋風) 700円 P3 10		●	●	●	●	●
大関 780円……………P4 10		●	●	●	●	●
優美 950円……………P4 10		●	●	●	●	●
ナイン弁当 972円……………P3 10		●	●	●	●	●

◎アレルギー対応商品をご利用の場合は、ご利用の2週間前までにお申し付けください。

お気軽にご相談ください!

- お祝い、仏事、会合など、ご要望に応じて各種のお料理をご用意いたします。
- お気軽にお電話いただき、日時・場所・数量などをご指定いただければ配達もさせていただきます。
- 大量注文、パーティ・大会などの出張サービスについてもご相談に応じております。
- お飲み物のご注文も承っております。
- ビニール袋はサイズを問わず1枚5円で販売します。

ご予約・お問い合わせは 受付時間／AM9:00～PM5:00

広島駅弁当株式会社

〒732-0042 広島市東区矢賀5丁目1番2号

☎ (082) **286-0181**

FAX(082)285-2272

<http://www.ekibento.co.jp>

最新情報や新商品情報。お得なキャンペーン情報などをお届け中!



LINEお友達
募集中!



Instagramは
こちら!



あじろや 厨房
AJIROYA CHUBU

☎ (082) **286-3741**

FAX(082)285-2272

広島駅営業所 TEL(082)261-1678
FAX(082)261-1679

WEBからの
ご注文が便利です!

簡単!

WEBサイトは
こちらから

広島駅弁当ネット会員になって
広島駅弁当ネットポイントを貯めよう!



お弁当 お料理の見本展示と販売
●本社ショールーム
東区矢賀5丁目1-2
☎(082)286-0181

- 矢賀駅より徒歩1分
- イオンモール広島府中より徒歩5分

担当者