

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年11月27日

株式会社くるめし

**白いとんかつとして人気の「とんかつ成蔵」
成蔵のデリバリーを、11月27日（木）よりくるめし弁当で開始**

国内最大級の法人向けデリバリーサービス「くるめし弁当」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は、2023年11月27日（月）より、「とんかつ成蔵」の弁当販売、デリバリーを開始します。「とんかつ成蔵」は低温ラードでじっくり揚げるとんかつが名物で、その特徴的な見た目から“白いとんかつ”と呼ばれています。完全予約制の名店「とんかつ成蔵」のお弁当を、お祝い事や忘年会、納会など、様々なシーンでご堪能ください。

**■三谷成蔵(みたに せいぞう)氏 プロフィール**

大学卒業後、百貨店に就職した後、1995年から未経験で食の世界に飛び込む。11年の間修行を積んだ後、串揚げや割烹など様々な店でさらなる修行を重ねる。2010年に独立し、高田馬場に「成蔵」をオープン。豚の旨みを最大限まで引き出す様々な揚げ方を試行錯誤するうち、低温の油でじっくり揚げる手法に到達。徐々に常連客が増え、連日行列のできる大人気店に。2019年には南阿佐ヶ谷に移転し、現在でも連日予約で満席の人気店の店主として活躍。

■「とんかつ 成蔵」お弁当のご紹介



【とんかつ成蔵】国産豚のシャ豚ブリアン3枚 2,000円（税込）

筋が少なく柔らかでジューシーなヒレ肉をたっぷり3枚使用しました。希少部位・シャ豚ブリアン（ヒレ）は、分厚くカットしても柔らかくサクッとした噛み心地をお楽しみいただけます。

商品ページ：https://www.kurumesi-bentou.com/tonkatsunarikura/shatonburian_3



【とんかつ成蔵】国産豚の大判ロースカツ 2,000円（税込）

脂身にうまみと甘味が共存するロースカツを、贅沢に大きなカットでお楽しみいただけます。成蔵の柔らかい肉質を大事にする手法をお弁当でも再現しました。店舗で食べる時と同じような、岩塩やソース、ごま油など、お好みの調味料でご堪能ください。

商品ページ：https://www.kurumesi-bentou.com/tonkatsunarikura/oban_loinkatsu/

■「とんかつ成蔵」のお弁当のご注文はこちら

店舗ページ：<https://www.kurumesi-bentou.com/tonkatsunarikura/>

■とんかつ成蔵について



とんかつ成蔵は、とんかつファンや全国の食通からその名が広まった、“白いとんかつ”が名物のとんかつの名店です。低温でじっくりと揚げ上げられたとんかつは、水分を守りながらも瑞々しい肉の食感が際立ち、肉本来の美味しさを満喫できます。様々なグルメサイトから高い評価を受ける名店の味わいを、どうぞお楽しみください。



■ 「くるめし弁当」とは

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)は、ロケや展示会などの大型イベントから、役員会議・ランチミーティングまで、ビジネスの場における幅広いニーズに応じた宅配弁当を検索・注文できる国内最大級の法人向けフードデリバリーサービスです。約800店舗18,000種類の宅配弁当を掲載しており、多様なジャンル・店舗・価格の商品の中から、用途や予算に応じてお弁当を検索・注文することができます。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者 : 代表取締役 石川 聡

WEBサイト : <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要 : 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)

資本金 : 7,924万5,750円

設立年月日 : 2010年8月26日