

不規則な食生活になりがちな皆様に贈る！人気のロケ弁を「完全メシ」化！ 「完全メシ オーベルジーヌ ビーフカレー」を 2024年3月4日（月）から、くるめし弁当限定で発売開始

国内最大級の法人向けフード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、日清食品株式会社（社長：安藤徳隆）と有限会社オーベルジーヌ（社長：高橋祐介）の両社で開発した「完全メシ オーベルジーヌ ビーフカレー」を、3月4日（月）午前11時から6,000セット限定で発売します。1日200食限定で予約注文を受け付け、累計受注数が6,000食に達した時点で販売を終了します。くるめし弁当限定発売の「完全メシ オーベルジーヌ ビーフカレー」を、ぜひお試しください。



■完全メシ

「完全メシ」は、「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなど33種類の栄養素*とおいしさの完全なバランスを追求したブランドです。日清食品の最新フードテクノロジーを駆使することで、たんぱく質、脂質、炭水化物の三大栄養素のほか、ビタミン、ミネラル、必須脂肪酸もバランスよく整え、さらには、栄養素独特の苦みやエグみを抑えることで、普段の食事と変わらないおいしさを実現しています。

今回発売する「完全メシ オーベルジーヌ ビーフカレー」は、「オーベルジーヌ」の高橋祐介社長監修の下、人気の「ビーフカレー」の味わいを33種類の栄養素とおいしさのバランスが整った「完全メシ」で再現した商品です。玉ねぎの甘みとスパイスの後引く辛さが特長の欧風カレーにバターライスを合わせ、具材には長時間柔らかく煮込んだ牛肩肉を使用しています。

業界関係者をはじめ、昼夜を問わず多忙を極め、食生活が不規則になりがちな皆様にお召し上がりいただきたい一品です。

くるめし弁当内特集ページ：<https://www.kurumesi-bentou.com/special/aubergine-kanzenmeshi/>

商品購入ページ：https://www.kurumesi-bentou.com/aubergine_kanzenmeshi/

*「日本人の食事摂取基準」（2020年版）において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。

■完全メシ オーベルジーヌ ビーフカレー



ビタミン・ミネラルなど 33 種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求した宅配カレーです。玉ねぎの甘みとスパイスの後引く辛さが特長の欧風カレーにバターライスを合わせ、具材には長時間柔らかく煮込んだ牛肩肉を使用しています。

熱量：819kcal、たんぱく質：32.5g、脂質：21.8g、炭水化物：124.4g
(糖質：114g、食物繊維：10.4g)、食塩相当量：2.1g

■オーベルジーヌ

1987年の創業以来、「感動をお客様に」をテーマに、上質な素材を使用し手間暇かけて作り上げる贅沢な味わいで、多くの方に愛されてきた宅配カレー専門店。東京・四谷に店舗を構え、現在は関東近郊を主な宅配対応エリアとしています。

■「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 19,000 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