



創業115年、老舗日本料理店の味をお届け
「くるめし弁当」「亀戸升本」のお弁当デリバリーを開始！

日本最大級のお弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」（運営：日本フードデリバリー株式会社、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は5月7日より「亀戸升本」（運営：株式会社升本フーズ、本社：東京都江東区、代表取締役：塚本 光伸）のお弁当の販売を開始しました。



日本フードデリバリーは「働く人の食の探し方、楽しみ方の体験を変える」ことをミッションに掲げ、法人や団体向けのフードデリバリー事業「くるめし弁当」を運営しています。「くるめし弁当」では会議やロケ・イベントなど、法人や団体でお弁当が必要になった際に様々な検索軸からお弁当の注文が可能です。現在11,000点以上の商品を掲載していますが、今後もお客様の多様なニーズにお応えしより良い体験をしていただけるよう日々新店舗・新商品の開発を進めています。

この度「くるめし弁当」では、創業115年の歴史を持つ老舗日本料理店「亀戸升本」のお弁当デリバリーを開始しました。保存料や合成着色料を使わず全て職人が手作りで作るこだわりの和食弁当は、ハレの日のお祝いや大切なおもてなしの場などで幅広いお客様に親しまれています。名物の亀辛麴やあさり飯など「亀戸升本」伝統の味をお楽しみください。

◆「亀戸升本」お弁当メニューのご紹介

■すみだ川あさり飯 1,383円

亀戸升本一番人気！

「カンブリア宮殿」や「出沒!アド街ック天国」でも取り上げられた、保存料・合成着色料を使わない割烹職人手づくりのお弁当です。



〇〇本件に関するお問い合わせ先〇〇

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp



■ 両国 1,296円



牛ゴボウすき煮と牛ワイン煮、2種類の味付けがうれしい和牛のお弁当。
お肉好きの方におすすめです。

■ 武蔵野 1,296円



トレイも表面フィルムも亀辛カップも100%生分解できる植物性原材料のお弁当箱を使用。
保存料、合成着色料を使わない体に優しいお弁当が、ほんの少しだけ地球にも優しくなる。
亀戸升本のエコ折弁当です。

◆ 「くるめし弁当」内 デリバリー店舗「亀戸升本」について

- ・お届けエリア : 東京都、千葉県
- ・お届け可能時間 : 9:30~18:00 ※エリアによって異なります
- ・価格帯 : 680円~1,383円 (税込)
- ・店舗URL : <https://www.kurumesi-bentou.com/masumoto/>

◆ 「くるめし弁当」とは

法人・団体向けのお弁当ポータルサイトです (<https://www.kurumesi-bentou.com/>)。ロケや会議、イベント等のシーンでご利用いただくことが多く、年間600万個以上のお弁当を「くるめし弁当」で販売しています。初期費用0円でサイトにお弁当を掲載でき、飲食店や企業に新たな販路を提供しております。お弁当開発が初めてでもご安心頂けるよう、商品開発から配送に至るまで日本フードデリバリーがサポートします。

【日本フードデリバリー株式会社 概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-10-12 新大宗ビル3号館9F

代表者：代表取締役 石川聡

WEBサイト：<https://www.jfd.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」「シェフコレ」

資本金：7,625万円 (資本準備金を含む)

設立年月日：2010年8月26日

【株式会社升本フーズ 概要】

所在地：〒136-0071 東京都江東区亀戸2-45-8 升本ビル

代表者：代表取締役 塚本 光伸

WEBサイト：<https://masumoto.co.jp/>

事業概要：割烹・弁当事業・惣菜・佃煮製造・レストラン・喫茶の経営

各種宴会・折詰調整

社員食堂の受託運営

設立年月日：1989年1月31日

○●本件に関するお問い合わせ先●○

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp