

# ethical

## エシカルBENTO

エシカルとは、直訳すると「倫理的」「道徳的」。  
 これからの時代に、『地球環境や社会にとってより良いものを作り、選んでもらいたい』  
 という願いをお弁当という形に詰め込みました。  
 SDGs の目標に掲げられている『つくる責任 つかう責任』に対する取り組みとして、  
 完全受注生産にてフードロスゼロを目指しています。

### BOX

弁当の容器は、可能な限りプラスチック製品を  
 使用せず、ファルカタ材製の容器を採用。  
 5年で資源として活用できる早成樹で  
 森林伐採による環境破壊を防ぐことが出来ます。

### Organic

化学肥料や農薬を使用せず栽培することで、  
 農地へのダメージや、生産者の健康被害も  
 防ぐことができる  
 国産オーガニック野菜を多く使用しています。

### Vegetable broth

調理の過程で発生する野菜の皮やヘタなど、  
 捨てられることの多い部分を集め  
 丁寧に汁を取って“ベジブロス”として再活用。  
 抗酸化物質など栄養豊富でやさしい風味の  
 出汁でご飯やスープを仕上げています。

### Plant-based Food

環境問題を助長させないために、  
 自分自身の健康増進のために、  
 サステナブルな食生活として  
 注目を集めているプラントベースフードを  
 手軽なお弁当で。

## MENU

### 01.

#### フレンチのり弁 サーモンの西京味噌グラタン トリュフ風味のおかかご飯

フレンチテイストにアレンジした弁当の代名詞『のり弁』。

香り高いトリュフおかかご飯に海苔を敷き、大きなサーモンの西京味噌グラタンを  
 配置。低温調理でふんわりと柔らかい食感に仕上げたサーモンと、食欲をかき立てる  
 西京味噌ソースの香ばしい香り。5種の色とりどりの野菜のおかずが目にも美しい  
 お弁当です。

サーモンの西京味噌グラタン ココナッツかぼちゃ 赤キャベツのヴィネガー煮  
 紅くり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ  
 ご飯 海苔 トリュフおかか  
 特定原材料等 (28品目中)

小麦・卵・乳製品・ゴマ・鮭・大豆

¥1,400 (税込 ¥1,540)



### 02.

#### 真空低温調理の柔らかローストポーク 生姜おろしご飯

豚ロース肉を調味液と共に真空にして低温調理。徹底した温度管理でじっくり調理することで  
 しっとり柔らかくに仕上げたローストポークに、特製ジンジャーソースをたっぷり。生の生姜を  
 たっぷり使ったソースは、胃腸を刺激して活性化させたり、血行を良くして身体を中から  
 温めてくれるほか、抗菌作用や抗酸化作用もあり、健康増進にピッタリ！

ローストポーク ジンジャーソース レンコン ご飯  
 ココナッツかぼちゃ 紅くり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ

特定原材料等 (28品目中)

小麦・ゴマ・大豆・豚肉・りんご

¥1,300 (税込 ¥1,430)



### ご注文の お願い

ご注文の確定は、ご利用予定日の2日前、昼12時までにお願いいたします。ご注文数の変更は、±2名様まで前日12時まで可能でございます。  
 ご注文数が減る場合、3名様以降はキャンセル料が発生します。【キャンセルポリシー】2日前～前日昼12時まで：50% 前日の昼12時以降：100%  
 【空き容器について】空き容器は原則、お客様側で処分をお願いしております。(ゴミ袋が必要な場合はご注文時にお申し付けください)  
 個数が多い場合等やむを得ない場合は、有料(5,500円/税込)にて回収の手配ができる場合もございますので、お問合せ下さい。

### 配送に 関して

お届けの地域ごとに、一定の金額以上のご注文で無料でお届けいたします。  
 ご注文合計金額が下記の金額に達しない場合は、差額を配送料として頂戴してお届けいたします。  
 足立区、荒川区、台東区、墨田区 … 8,800円(税込) 以上で無料配送  
 中央区、千代田区、港区、渋谷区、品川区、文京区、江東区、板橋区、豊島区、北区、葛飾区 … 16,500円(税込) 以上で無料配送  
 新宿区、中野区、杉並区、世田谷区、大田区、目黒区、江戸川区、練馬区 … 38,500円(税込) 以上で無料配送  
 23区外や神奈川県、埼玉県、千葉県は38,500円(税込)以上のご注文かつ、お届けの場所までの距離に応じた配送料を別途頂戴してお届けいたします。

# 03.

## 国産鶏胸肉の真空低温調理

アンチエイジングソース  
トリュフ風味おかるとご飯

真空調理でゆっくり火を入れた国産若鶏のしっとり柔らかなサラダチキンに、エクストラバージンオイルとミニトマトやパセリ等を合わせたコクのある特製ソースを合わせました。ピーツでピンクに色付けしたボイルドエッグやブロッコリー、豆などの低糖質高タンパク質のおかずを並べているので、トレーニングやダイエット中の方にもオススメです。

真空低温調理のチキン アンチエイジングソース ミニトマト ボイルドエッグ ピーツタルタル 紅くるり大根のレモンマリネ ブロッコリーペパロンチーノ レッドキニービーンズ スナップエンドウ ご飯 トリュフおか

特定原材料等 (28 品目中)

小麦・卵・乳製品・ゴマ・大豆・鶏肉



¥ 1,300 (税込 ¥ 1,430)

Plant-Based



# 04.

ヴィーガン ECO  
ハッシュドソースの豆腐ハンバーグ  
大葉味噌とナッツ海苔ご飯

豆腐ハンバーグは、山芋やひじき等を練りこんで食べ応えのある大きさに焼き上げました。トマトとキノコをたっぷり使ったハッシュドソースをかけ、豆乳チーズでコクをプラス。おからの揚げ春巻きには特製チリソースを合わせ、厚揚げのステーキは梅肉ソースと大葉の香りでさっぱりと。大豆製品のフルコースのようなラインナップ。

豆腐ハンバーグ おからの春巻き 厚揚げステーキ梅肉ソース ココナッツかぼちゃ 紅くるり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペパロンチーノ ご飯 ヴィーガン味噌 ヴィーガンふりかけ

特定原材料等 (28 品目中)

小麦・落花生・カシューナッツ・ごま・大豆・やまいも・アーモンド

¥ 1,300 (税込 ¥ 1,430)

# 05.

ヴィーガン ECO  
プラントベースの唐揚げ  
& つくね パプリカ味噌ご飯

大豆ミートに生姜醤油を揉みこんで食欲そそる風味を与え、細かく叩いたゴボウを纏わせて食べ応えを UP! カラッと揚げてヴィーガントータルソースを添えたプラントベースの唐揚げ。つぶしたひよこ豆に玉ねぎや椎茸のみじん切りを加えて海苔を巻いて揚げたつくね。厚揚げステーキにはさっぱり梅のソースを合わせています。

プラントミートとゴボウの唐揚げ ピーツのタルタル ひよこ豆のつくね 厚揚げステーキ梅肉ソース ココナッツかぼちゃ 紅くるり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペパロンチーノ ごはん パプリカと味噌のヴィーガンソース

特定原材料等 (28 品目中)

小麦・ゴマ・大豆



¥ 1,300 (税込 ¥ 1,430)

お問合せ先



FUORICLASSE

WEB [https://fuoriclasse.pointworld.net/delivery\\_bento/](https://fuoriclasse.pointworld.net/delivery_bento/)  
TEL 03-5284-4466  
MAIL [fuoriclasse@pointworld.co.jp](mailto:fuoriclasse@pointworld.co.jp)



2023.04-