

和の鉄人・道場六三郎のお弁当がくるめし弁当に初登場！
6月4日（火）、銀座「ろくさん亭」のお弁当を
くるめし弁当限定でデリバリー開始！

国内最大級の法人向け弁当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、2024年6月4日（火）より、銀座「ろくさん亭」（運営：株式会社道場六三郎事務所、本社：東京都中央区、代表取締役：伊藤 永）のお弁当の販売、デリバリーを開始します。くるめし弁当限定でお届けする道場六三郎氏が監修したお弁当を、会議や懇親会、ご自宅でのお祝いごとなど、様々なシーンでお楽しみください。



■道場六三郎（みちばろくさぶろう）氏プロフィール

昭和6年生まれ、石川県出身。昭和25年に上京し、銀座の日本料理店「くろかべ」で料理人としてのキャリアを踏み出す。その後、神戸「六甲花壇」、金沢「白雲楼」で修業を重ね、昭和34年28歳で「赤坂常盤家」のチーフとなる。昭和46年、銀座「ろくさん亭」を開店。平成5年より放送を開始したフジテレビの番組「料理の鉄人」では、初代「和の鉄人」として27勝3敗1引き分けの成績を収める。平成12年には、東京銀座で「懐食みちば」を開店。（現在は千葉県松戸市に移転）卓越した技能者を表彰する「現代の名工」、旭日小綬章など数々の賞を受賞する。

■銀座「ろくさん亭」

銀座「ろくさん亭」は1971年に開店以来、常に新しい味を求め旬の食材と心のこもったおもてなしでお客様をお迎えしています。くるめし弁当で提供するお弁当では、日本の美しい食文化を表現するため、随所に道場六三郎氏のこだわりを詰めました。かつおふりかけ醤油は、動画メディア等で紹介した製法をそのままお弁当でも使用し、豊かな醤油の風味をご堪能いただけます。その他にも、荏胡麻豆腐はエグ味を抑える様に仕立てたオリジナルレシピの商品であり、おかずとしてはもちろん、デザートとしてもご賞味いただけます。道場六三郎氏の世界観を味わうことができる新しいお弁当の体験をお楽しみください。

■メニューのご紹介



鮭の山椒味噌焼き重 1,800 円（税込）

和の鉄人、道場六三郎のこだわりをお弁当でお楽しみいただけます。しっとりした食感の鮭には山椒の香りを効かせた味噌を乗せて焼き上げました。

<https://www.kurumesi-bentou.com/rokusantei/sansho/>



【銀座ろくさん亭】鮭の西京味噌焼き御膳 2,300 円（税込）

銀座ろくさん亭の至高の味わいをお弁当に詰め込みました。ごはんの上には、食べやすく風味豊かなばら海苔をのせ、磯の香りをご堪能いただけます。おもてなしのシーンでもご利用いただけるよう、荏胡麻豆腐には沖縄産の黒蜜を使用し、デザートとしても楽しめます。重役会議や大切な方のおもてなしなど様々なシーンでご利用ください。

https://www.kurumesi-bentou.com/rokusantei/saikyo_gozen/

■銀座「ろくさん亭」のお弁当のご注文はこちら

<https://www.kurumesi-bentou.com/rokusantei/>

■「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 850 店舗 19,500 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