

報道関係者各位

2025年9月16日
株式会社くるめし

**「シェフコレ」に「板前寿司」のケータリングプランが新登場！
～職人が目の前で握る！迫力の江戸前寿司ケータリングをオフィスにお届け～**

国内最大級のパーティー料理予約サイト「シェフコレ」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：小林 篤昌）は、2025年9月16日（火）より、本格的な江戸前寿司を楽しむことで人気の「板前寿司」（運営：株式会社 板前寿司ジャパン、本社：東京都中央区、代表取締役：中村 桂）のケータリングサービス（出張寿司）の提供を開始します。職人が目の前で握る寿司を、懇親会や各種イベント、大切な方のおもてなしなど、様々なオフィスシーンでご堪能ください。



■「板前寿司」について



本件に関するお問い合わせ先
株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

江戸前寿司ならではのおいしさにこだわった寿司を、東京都内の複数店舗で提供する「板前寿司」。江戸の職人に代々受け継がれる「湯霜仕立て」「漬ける」「炙る」「煮る」「昆布メ」「酢メ、塩メ」など、食材の持つ味わいを最大限に引き出す高い技術を再現して握られる寿司は、国内外問わず多くのお客様から支持されています。今回「シェフコレ」に掲載したケータリングプランでは、豊洲仲卸「石司」の天然本まぐろをネタ箱に詰め、「板前寿司」の職人がオフィスやイベント会場などにお伺いし、皆様の目の前で寿司を握りご提供します。懇親会や会食、パーティーなど様々なオフィスシーンで本格江戸前寿司をお楽しみください。

■メニューのご紹介

・目の前で職人が握る 板前寿司プレミアムプラン



最高峰の食材を使用した全17品のコース仕立て。東京湾(江戸湾)でとれた天然の魚、豊洲から直送された新鮮な食材を使用し、江戸時代から続く職人の技「湯霜」「漬ける」「炙る」「昆布メ」「煮る」「酢メ・塩メ」でさらにネタのおいしさを最大限に引き出し、皆様の目の前で丁寧に握ります。

価格：15,000円（税込）

最低注文人数：6名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/itamae-sushi/premium17/>

・目の前で職人が握る-特選江戸前 6貫プラン-



本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

お決まりネタの天然本まぐろ大とろ・天然本まぐろ中とろ・江戸前金目鯛の昆布メに加え、選べる特選江戸前寿司をショーケースから3貫ご注文いただくプランです。職人が目の前で握る、臨場感あふれる寿司体験をオフィスシーンにお届けします。

価格：6,000円（税込）

最低注文人数：20名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/itamae-sushi/edomae6/>

■「板前寿司」の注文はこちら

<https://www.chef-colle.com/itamae-sushi/>

■「シェフコレ」とは

「シェフコレ」は、約200店舗・1,000以上のプランを掲載する国内最大級のパーティー料理のデリバリーサービスです。懇親会や忘新年会、入社式など企業が開催する様々なパーティーシーンに最適なケータリング・オードブルを、予算やお好みに応じてWeb上で簡単に検索・ご注文いただけます。皆様のコミュニケーション機会を、多種多様な食事・プランで後押しします。

<https://www.chef-colle.com/>

【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 小林 篤昌

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/>）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp