

創業66年 大塚の老舗おにぎり専門店「ぼんご」
くるめし弁当で、初めての法人向けデリバリーを開始
各界著名人から愛される味をオフィスへお届けいたします

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:小林 篤昌)は、2026年6月18日(木)より、おにぎり専門店「ぼんご」のおにぎりの販売・デリバリーを開始いたしました。ぼんごが、法人向けにデリバリーを行うのは初めての取り組みです。地元大塚のみならず多くのメディアで取り上げられ、愛される味をオフィスでお楽しみください。



■おにぎり専門店「ぼんご」について

昭和35年創業、地元大塚で愛される老舗おにぎり専門店。お客様の要望から生まれたものを含む、50種類以上のトッピングを取り揃え、多数のメディアで注目され、著名人にもファンが多いお店です。

ふんわりと海苔で包まれたおにぎりには具がたっぷりと入っており、目印として、頂点にも具材が乗っています。これは、中身がわかるようにする目印であると同時に、一口目から「お米と具材のハーモニー」を味わえるように、という2代目店主の右近 由美子氏の思いが込められています。

くるめし弁当では、店舗で人気の具とトッピングをご注文いただけます。

■くるめし弁当でのお取り扱いメニューのご紹介(一部)

すじこ 950円(税込)



キラキラと輝くすじこが、こぼれそうなほどたっぷり乗った、まさに「おにぎりの女王様」のような一品。目印だけでなく、中にもすじこがたくさん詰まっています。価格に驚かれる方もいらっしゃるかもしれませんが、一度食べたら病みつきになること間違いなしの、満足度の高い一品です。

<https://www.kurumesi-bentou.com/onigiribongo/sujiko/>

2個セット<卵黄+肉そぼろとしゃけ> 1,200円(税込)





ご飯と相性抜群の絶品おにぎり「卵黄+肉そぼろ」は、生姜たっぷりで煮込んだ合いびき肉の肉そぼろと、4時間醤油に漬け込んだ冷凍卵黄を組み合わせた一品です。これに、おにぎりの王道であるしゃけをセットでお楽しみいただけます。しゃけはオーブンで焼き上げ、手作業で一本一本丁寧に小骨を取り除いています。まさにぼんごの味を体現するこの2品を、ぜひお試しください。

https://www.kurumesi-bentou.com/onigiribongo/2_rano_sake/

■「ぼんご」のお弁当のご注文・メニュー詳細はこちら

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

■「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950店舗、21,000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 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 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/>)

【報道関係者からのお問合せ】

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