

**行列のできる海苔弁専門店「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」
10月26日より「くるめし弁当」にてお取り扱いを開始！
～早摘み海苔の香りと手作りのこだわりで、“海苔弁”を弁当界の主役に～**

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10月26日(月)より、海苔弁専門店「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」の取り扱いを開始いたしました。“家庭料理の最上級”を目指し、手作りの味にこだわり抜いた極上の海苔弁がくるめし弁当でもご注文可能となり、ロケや撮影現場はもちろんのこと、会議や研修などビジネスシーンの様々な用途でご活用いただけます。



■「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」について

「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」は、「冷たいけど温かい」手作りの温もりと最高の素材で“海苔弁”を弁当界の主役にすることを目指す、大人気の海苔弁専門店です。

主役となる海苔には、有明海産の上位1%とされる大変希少な早摘みの「青混ぜ」海苔を使用。口の中で溶けるほど柔らかく、箸ですっと切れるしなやかさと、早摘みならではの芳醇な香りが特徴です。宮城県産のササニシキに香り高い鰹粉、そしてこだわりの刷毛じょうゆを合わせ、蓋を開けた瞬間に豊かな香りが広がります。

誰もが持つ海苔弁への記憶と期待を超える“家庭料理の最上級”の味わいは、多くのお客様から絶大な支持を集めています。

■「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」おすすめメニューのご紹介

海苔弁 海 1,450円(税込)



海の幸をメインにした一番人気の看板海苔弁です。弁当箱からはみ出るほどの大きさと脂ののりが特徴の大きな鮭、そして定番の豪快な長さのちくわの磯辺揚げが存在感を放ちます。“家庭料理の最上級”を目指し、玉子焼きにはあえて焦げ目を入れるなど、どこか懐かしく温もりのある味わいに仕上げています。

https://www.kurumesi-bentou.com/noriben_yamanobori/umi/

海苔弁 山 1,450円(税込)



山の幸をメインにした味わい深い海苔弁です。メインの鶏の照り焼きは、時間が経っても柔らかくお召し上がりいただけるよう塩麴を揉み込んで調理。アクセントの生姜が効いており、最後まで食べ飽きずに楽しめます。舞茸、しめじ、えのき、つきこんにゃくをりんご酢でじっくり煮絡めた「きのこのりんご酢煮」や、箸休めの大根の甘酢がさっぱりとした一品です。

https://www.kurumesi-bentou.com/noriben_yamanobori/yama/

■「刷毛じょうゆ 海苔弁山登り」店舗ページ・ご注文はこちら

店舗URL: https://www.kurumesi-bentou.com/noriben_yamanobori/



■「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 東京都渋谷区神泉町8-16 渋谷ファーストプレイス2F

代表者 : 代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト: <https://www.kurumesi.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: 山崎

TEL: 03-5459-4123 E-mail: pr@kurumesi.co.jp