



2020年9月3日

“店舗を持たない飲食店” ゴーストキッチン事業を開始！ 厳選された食材を使用した安心安全のお弁当 4 ブランドの販売をスタート

機会創出に有効なマーケティング手法である、イベントコンサルティングを行う株式会社 FLOW TOKYO（東京都渋谷区）は、8月より東京都エリアを中心に、フードデリバリーに特化したゴーストキッチン事業「F/T Laboratory（エフティラボラトリ）」を開始しました。

まずご提供するの、厳選された食材を使用した安心安全のお弁当。

当社が星つき人気レストランや高級老舗店など、数多くのコンサルティングを通じて得た全国の生産者から毎日届く新鮮野菜などの食材を、素材の個性に合わせた調理法でじっくり丁寧に仕上げた、手作り感あふれるメニューが特徴です。

贅沢なお弁当と、おもてなしの配達サービスで、豪華で華やかなお食事のひとときに誘います。

F/T Laboratory では、最大 1,000 食/1 日の生産が可能で、この度のサービス拡大に伴い自社販売サイトにて法人・大型注文の受注をスタートしました。

また、F/T Laboratory は飲食業界特有の課題を解決するプラットフォームとして、スタートアップブランドなどのサポート活動を目指します。



■各ブランドのご紹介



「Pic&GO」 www.picandgo.jp

**野菜たっぷり！消化に負担のかからないラクト・オボ・ベジタリアンフードでお腹も身体也大満足！
お皿に移して召し上がれば、食卓がより一層華やかに！**

【ブランドストーリー】

——身体を健やかに保つためのメニューをラインナップした「Pic & GO」。

それぞれの料理に合わせたシェフ自慢の手作りソースで、野菜中心のヘルシーなライフスタイルを応援します。

全てのお料理が小分け包装になっているので、それぞれを食べたいタイミングでチョイスでき、そのまま保存も可能。

栄養バランスを考慮し、最低限のバターやチーズも取り入れたおいしさ抜群のメニュー。

パンやごはんのかわりにほくほくに蒸しあげたじゃがいもを添えています。

鮮度抜群の野菜とフルーツを、オリーブオイルやナッツと一緒に好みでアレンジしてお召し上がりください。

【主なメニュー】

キャロットロティ&ザクロとピスタチオのホワイトボックス（税込 1,600 円/ミネラルウォーター付き）

カボチャのハーブバター & リンゴのロティのホワイトボックス（税込 1,600 円/ミネラルウォーター付き）

白いんげんのガルビュール&クスクスのタブレ（税込 360 円）





「肉のお弁当 壹虎」 www.ichitora.jp

熟練の職人による手焼きにこだわり、厳選された良質の肉をひとつひとつ丁寧に調理。
旬の野菜をふんだんに使ったサラダの彩りも鮮やかに、満足度でいっぱいになる贅沢なお弁当です。

【ブランドストーリー】

——厳選された良質の肉をより一層美味しく召し上がって頂きたい。
その店主の思いは、こだわり抜いた特製タレに現れています。
厳選した醤油・干し貝柱や海鮮と野菜など十数種類の食材を合わせ一週間ほど熟成。
具沢山な特製甘辛タレをたっぷりお肉とご飯にかけてお召し上がり下さい。

【主なメニュー】

壹虎 秘伝タレみすじ（赤身）弁当（税込 1,900 円）

※上記のお弁当は、お肉の切り身の下に牛肉 100% で丁寧に作った手作りハンバーグが入っています。

壹虎 A 4 和牛うちもも&国産牛ともさんかく弁当（牛肉 100% 手作りハンバーグ入り）（税込 2,900 円）

壹虎 国産牛サーロイン&和牛中落ちカルビ弁当（税込 4,200 円）

壹虎 A 5 黒毛サーロインステーキ弁当（税込 16,500 円）

※A5 黒毛和牛サーロイン 300g ご飯に新潟ブランド米「新之助」を使用 漬け卵黄/特製タレ/山葵/漬物





築地千鶴屋
TSUKIJI CHIZUYA

「築地 千鶴屋」 www.chizuya.jp

うまい魚にうまい米で食べ応え抜群！しっかり目利きをしたおいしいお魚を使ってお弁当を作っています。
ボリュームのある豪快な焼き魚と、素材に合わせじっくり味付けした煮物や卵焼きなどを多彩に盛り込みました。

【ブランドストーリー】

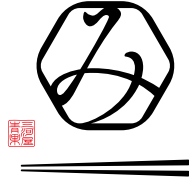
——どこよりも美味しい焼き魚のお弁当をお届けしたい、という思いで作り上げたのが「築地 千鶴屋」です。
豪快なカットの大ぶりなお魚をしっかりと焼き上げ、食の台所「築地」の躍動感をご提供します。
ご飯は厳選したお魚に合う、「白さ」「つや」「甘み」が際立つ美味しさの新潟ブランド米、「新之助」を使用。
本物を知る料理人が選ぶ、見て楽しめて、味も楽しめる、ごはんもおかずもぎっしり詰まった大満足の一品です。
熟成漬け焼き弁当（税込 1,000 円）と特選お魚弁当（税込 1,800 円）の 2 種のお弁当は環境に優しいリターナブル容器に変更でき、地球にやさしい配慮も特徴です。

【主なメニュー】

築地 千鶴屋の熟成漬け焼き弁当 鯖/カレイ/サーモンから 1 品（税込 1,000 円）※リターナブル容器の回収料は別途
築地 千鶴屋の特選お魚弁当 さわら西京焼き/金目鯛西京焼/ブリの照り焼きから 1 品（税込 1,800 円）
築地 千鶴屋のお魚弁当 豪華相盛り（税込 2,500 円）
築地 千鶴屋のお魚弁当 スペシャル（税込 3,200 円）



MIKAWAYA SEIKA



- BENTO -

「三河屋青果」 www.mikawayaseika.jp

17種類の野菜をメインにお肉やお魚のおかずも入るバランスの取れたお弁当。
高級感のある折箱に、揚物や焼物、煮物などをバランスよく盛り込んだ懐石折詰です。

【ブランドストーリー】

— その日にある野菜をしっかりした調味料で丁寧に炊き込み、手作りのお弁当をご提供します。

1日に必要な野菜の摂取量（350g以上）の約半分にあたる野菜を、素材に合わせじっくり味付けされた煮物や揚物などと一緒に、多彩に盛り込みました。

ごはんに添える自家製野菜味噌は10種類以上の野菜や薬味で作るオリジナル。

おかず野菜やごはんのお供に、噛めば噛むほど風味と優しい甘みが広がります。

とれたて野菜の美味しさ満点なお弁当をぜひお召し上がりください。

3種・1,000円（税込）のお弁当は環境に優しいリターナブル容器に変更でき、地球にやさしい配慮も特徴です。

【主なメニュー】

お肉弁当/お野菜弁当/お魚弁当（税込 1,000円）※リターナブル容器の回収料は別途

三河屋青果のお弁当 福籠（ふくろう）/弥栄（いさか）（税込 1,500円）



■お届け可能時間

10:00 ～19:00 ※運搬ルート状況により前後 30 分の納品時間幅を頂きます。

■ご注文締切

お届け日 2 営業日前のお昼 12:00 まで

■配達料 東京都 23 区内

10,000 円(税込)以上のご注文	無料
10,000 円(税込)未満のご注文	1,500 円 (税別)
5,000 円(税込)未満のご注文	2,500 円 (税別)

■配達料 東京都 23 区外

東京都 23 区外 (27km 以内)	5,000 円 (税別)	* 25,000 円以上ご注文で送料無料
東京都 23 区外 (28km～36km)	7,000 円 (税別)	* 30,000 円以上ご注文で送料無料
東京都 23 区外 (37km～45km)	10,000 円 (税別)	* 35,000 円以上ご注文で送料無料
東京都 23 区外 (45km 以上)	別途御見積り	

※発送地 (墨田区立花 5 丁目) からお届け先までの走行距離をナビタイムで設定します。

※始点から終点までの 1 運行で 30km を超える場合は高速を利用するため、高速代金を別途頂戴します。

■リターナブル容器回収費

3,500 円 (税別) * 配送料別

■お支払い方法

- ・代金引換 ・請求書払い (法人のお客様のみ)
- ・クレジットカード決済 ・電子決済 ・QR/バーコード決済

■キャンセル料

納品日 2 日前 (12:00 まで)	0%
納品日 2 日前 (17:00 まで)	50%
納品日 1 日前 (11:59 まで)	80%
納品日 1 日前 (12:00 以降)	100%

■アレルギー対応

非対応

■ご注文方法

Web よりご注文

「Pic&GO」	www.picandgo.jp
「肉のお弁当 壱虎」	www.ichitora.jp
「築地 千鶴屋」	www.chizuya.jp
「三河屋青果」	www.mikawayaseika.jp

FAX よりご注文

03-6657-1989

■Instagram

「Pic&GO」	picandgo_veggiefood
「築地 千鶴屋」	tsukijichizuya
「三河屋青果」	mikawayaseika

■お問い合わせ

F/T Laboratory

所在地 : 〒131-0043 東京都墨田区立花 5-23-2
TEL : 03-6657-1989 (平日 10:00~17:00/土日祝 10:00~14:00)
Email : info@ftlab.tokyo

■飲食業界特有の課題を解決し、スタートアップブランドなどの開業・運営をサポート

飲食業界の開業・運営コストは多くの時間と経費を必要とします。

F/T Laboratory では、コストリスクを最低限に抑える事で新たなチャレンジを目指すことができる環境をご提供します。
スタートアップブランドや様々な商品の OEM 製造など、幅広いサポートと挑戦を行う事ができる場として活動を行います。

《本件の掲載に関するお問合せ》
株式会社 FLOW TOKYO 担当：宮司
TEL : 03-6433-5965 FAX : 03-3499-7476
info@flowtokyo.co.jp