

16 枠のマスに敷き詰めた
色とりどりの料理を
目で見て、舌で感じて
楽しんでください。

サイズ：27×24cm



辻ヶ花

1,620(税込)

和風料理の良さをふんだんに
使ったお弁当です。

サイズ：24×14.5cm



睡蓮

2,484(税込)

秋桜

1,296(税込)円

12 枚のちょっと贅沢な
お弁当。和の彩りとともに
お楽しみください。



サイズ：27.5×18cm

牛焼肉

1,296(税込)円

スタミナ満点の焼肉は
ご飯との相性抜群です。



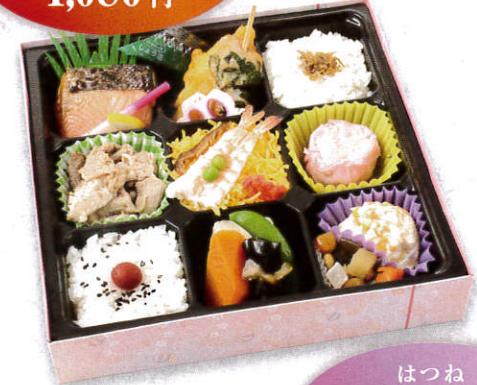
サイズ：27.5×18cm

伊万里

1,080(税込)円

和のおかずを取り揃えた
懐石風のお弁当です。

サイズ：21×21cm



初音

918(税込)円

8種類のおかずとご飯で
お腹いっぱいに。

サイズ：27.5×18cm

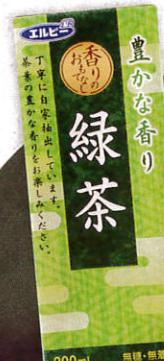


とんかつ

918(税込)円

カリッと揚げたジューシーな
カツに相性抜群のソースで
ご飯がすすみます。

サイズ：21×21cm



全てのお弁当に
お茶が付きます。

中華と洋風を一体にした
贅沢なお弁当です。
サイズ：21×21cm

めいらん
明蘭
1,080(税込)



かぐら
神楽
1,080(税込)

ちらし寿司の
色鮮やかなお弁当です。
サイズ：27.5×18cm



美味しさの秘訣

お弁当とは「外食」や「通販」などとは考え方大きく異なり、「冷めても美味しい」ための商品を提供しなくてはなりません。そのために大阪船場弁当では冷めても美味しい味付けや冷却などの面で日々研究を怠りません。また、配達に関してはドライバーを持つおり、全ての商品は自社便にて配達されます。

これは製造から納品までの一連の工程に責任を持ち、最も美味しい状態でお客様に召し上がっていただきたいという想いの現れです。野外のイベントやロケなどの際には保冷車の提供も積極的に行っており、今後とも味・品質に対する追求を実施して参ります。



食の安全への取り組み

安心して、美味しいお召し上がり頂ける「食」をお客様にお届けすることは、私ども大阪船場弁当の基本理念でございます。この基本理念を実現する為、商品設計から生産、そして出荷・配達に至るまでの各工程において、「安全・安心」を重視した品質管理体制を整備。日々、「より高い安全性」の確保に努めております。

工場内での従業員の衛生管理はもちろんのこと、製造する際に使用する機器類についても衛生法に準拠した機材を導入しております。

真空冷却機

真空冷却機とは冷却庫内を真空状態にし、気化熱を利用して、食材を短時間で冷却する方法。冷却する方法で細菌の繁殖が活発な50度～20度の温度帯をわずか数分で通過させ低温まで冷却することで、食品の劣化と菌の繁殖を抑制し衛生的な冷却が可能です。



特徴

- ▶ 内部まで均一に、短時間で冷却
- ▶ 蒸気発生器内蔵のコンパクト設計
- ▶ 除菌フィルタを通して空気を庫内に供給するため衛生的
- ▶ 省エネルギーを実現
- ▶ 洗浄ガンの標準装備で作業性・洗浄性が向上



空冷冷却器（blast chiller）

blast chillerとは、お料理やお惣菜などを熱い状態のまま、しかも衛生的に冷風を吹き掛けることによって急速冷却する機械のことです。

特徴

- ▶ 加熱調理済みの料理をすばやく冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え長時間、高品質のストックが可能。
- ▶ 手間や時間のかかる料理を大量生産し、ストックすることで計画生産の実現と、より多彩なメニュー確保によって新経営方針の選択肢を拡大することが可能。



電解水生成装置

用途：食品殺菌から、器具の洗浄、除菌、衛生管理に役立つ水を、生成する機器。

強酸性水と、強アルカリ水の2種類の水で、厨房の衛生管理を徹底します。強酸性水は、次亜塩素酸ナトリウムでの殺菌と比較すると、

- ▶ 処理時間が短い
- ▶ 希釈の手間がいらない
- ▶ 残留性が低く塩素臭が残りにくい

0.2%以下の食塩水を、隔膜を介して電気分解すると、陰極にアルカリ性電解水、陽極側に強酸性水が生成されます。洗浄効果のある、強アルカリ性電解水と、除菌効果のある強酸性電解水を生成出来る機械になります。

大阪国際交流センターを
ご利用の皆様へ

お弁当のご案内

ご注文・お問い合わせ

06-6773-8181

営業時間 / 9:00 ~ 18:00



大阪船場弁当