

# 食 smile お弁当

デリバリー  
弁当

DELI KITCHEN  
「デリバリー弁当」

火曜日・木曜日は、  
ご希望のお客様に  
デリキッチンのお弁当を  
お届けします！



## 主食 エネルギー源

白米・混ぜご飯など

## 主菜 体をつくるもと

焼く・煮る・蒸す・揚げるなどの調理法で  
お肉やお魚をバランスよく。国産肉を使用。

## 副菜 1

緑黄色野菜や淡色野菜などが入ったおかず

## 副菜 2

他のおかずで不足している栄養をプラス！

## おたのしみ

ビタミン補充・彩りなど

旬の生のくだものや手作りゼリーなど



カレー、丼もの、  
パスタなど  
お子様の好きな  
メニューもあります。

### 調理法の工夫

#### 次世代に繋げる食提案

食材の形や味もわかりやすくするために

- ・お魚は骨付きでご用意することもあります。
- ・野菜はよく噛んでほしいので、食感も楽しめるように調理しています。
- ・旬の果物は、皮ごとお届けすることもあります。

季節感や日本食文化の中から  
**食の大切さ = 命の大切さ**を次世代に  
伝えていきたいと考えています。

### 自然で安心な食材

食品添加物や  
化学調味料などが入った  
ものは可能な限り使用せず、  
自然で安全な食材を使用し、  
一から手作りを  
心がけています。



### 国産材料

国産材料を  
可能な限り選んで  
調理しています。



## DELI KITCHENの調味料

SHOPの  
ご紹介

お弁当販売&食材shop  
HERSTORY HOUSE  
DELI KITCHEN

ハーストリーハウスデリキッチン

添加物不使用なものにこだわり、安心、  
安全のその先にある健康で未来につながる  
暮らしを目指し、手づくりのお弁当を  
販売しています。その他、お菓子や日用品、  
曜日ごとに入ってくるお菓子なども！



@HH.DELIKITCHEN

〒733-0851 広島市西区田方2丁目34-9  
TEL:082-208-0517  
<http://oyatokoto.com/herstoryhouse/>

さ

三温糖



上白糖に比べ精製度が低く、  
着色料などを使用していない  
砂糖です。

し

シママース



輸入天日塩を沖縄の海水で  
溶解し、平釜でじっくりと  
時間をかけて煮詰められて  
作られた塩です。

す

純米酢



国産有機栽培されたう  
ち米だけを原料に、  
昔ながらの製法にこだ  
わったお酢。

せ

純正醤油(濃口)



醤油醸造400年の歴史ある  
小豆島にて、伝承された技術で  
丸大豆、小麦を原料に、じっくり  
と熟成させた本醸造醤油です。

そ

田舎みそ



国産大豆と国産大麦を使用。  
麹歩合が高く塩分が低い、コク  
甘味・香りのバランスがとれた  
味噌です。

油

こめ油100%

