

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%

