

豊秋味悦

「ほうしゅうみえつ」

お肉好きにおすすめしたい黒毛和牛つくしの二役重

折詰 美の里

- 黒毛和牛すき焼
- 口取り 温泉玉子 すき焼タレ 揚げ銀杏
- 煮物 ひじき煮 ミントマト 蕨と富有柿の甘酢 なめこ
- 小茹子 ふわふわ焼射込み バセリ
- ご飯 フロッコリー 美味出汁鰯
- おはぎ ローストビーフ握り 山わさび 白飯 紅葉パブリカ
- 香の物 赤蕨漬 おみ漬
- 甘味 おはぎ

税込2,750円



折詰 舞紅葉

- ワンランク上のすき焼肉の替沢三役重
- 黒毛和牛すき焼
- 口取り 松茸 焼栗麩
- 煮物 温泉玉子 すき焼タレ
- 小茹子 玉子焼 笹豆 有頭障老
- ご飯 姫長芋赤揚げ
- おはぎ 蕨と富有柿の甘酢 なめこ
- 香の物 紅鯉炭火焼 酢橘
- 甘味 酢取生姜



豊潤な悦び

お萩入り季節の献立弁当

心躍る秋の味覚 食がもっと楽しくなる季節 「悦び」あふれる大切なひと時に

折詰 菊花

- 季節味わろ 人形町今半こだわり弁当
- 黒毛和牛すき焼
- 口取り 温泉玉子 すき焼タレ
- 煮物 玉子焼 小松菜お浸し
- 小茹子 ひじき煮
- ご飯 蕨と富有柿の甘酢 なめこ
- おはぎ 小茹子 大根
- 香の物 フロッコリー 生麩
- 甘味 松茸 紅葉パブリカ

税込2,420円



折詰 秋の華

- 美味しい提案！ 温玉をのせて食す すき焼井入り
- 口取り 豆腐彩りかまぼこ
- 煮物 大豆彩りかまぼこ
- 小茹子 大学芋 ミントマト
- ご飯 鳥獣軟骨かき揚げ
- おはぎ 姫長芋赤揚げ 天汁
- 香の物 がんも 小茹子
- 甘味 フロッコリー

税込1,980円



人形町 今半

2025年 長月・神無月 | お届け期間限定 | 9月1日[月]~10月31日[金]まで

※期間限定の商品は大盛りのご注文、アレルギー対応、その他内容のご変更はご容赦頂きますようお願い申し上げます。 ※仕入れの状況により食材の変更・容器の急な変更をさせていただきます場合がございます。

各種会議や研修時などのお食事に入形町今半自慢の黒毛和牛シリーズ



黒毛和牛 折詰 一段すき焼弁当
 黒毛和牛(モモ) 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参 青菜 椎茸 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ 白飯 香の物
 [200×200×58] エネルギー=581kcal 食塩相当量3.5g 内容量361g
 税込 1,870円 (肉増量)税込 2,530円



黒毛和牛(モモ)使用 折詰 すき焼弁当
 (上段)黒毛和牛(モモ) 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参 青菜 椎茸 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ (下段)白飯 塩昆布 香の物
 上段 150φ×40 下段 150φ×40 エネルギー=594kcal 食塩相当量4.3g 内容量366g
 税込 1,980円 (肉増量)税込 2,640円



黒毛和牛(肩・ウデ)使用 折詰 銀のすき焼
 (上段)黒毛和牛(肩・ウデ) 長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐 椎茸 丁字麩 人参 青菜 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ (下段)白飯 塩昆布 香の物
 上段 150φ×53 下段 150φ×54 エネルギー=771kcal 食塩相当量5.7g 内容量431g
 税込 2,970円 (肉増量)税込 3,850円



黒毛和牛(肩ロース)使用 折詰 金のすき焼
 (上段)黒毛和牛(肩ロース) 長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐 椎茸 丁字麩 人参 青菜 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ (下段)白飯 塩豆 塩昆布 香の物
 上段 150φ×53 下段 150φ×54 エネルギー=913kcal 食塩相当量5.9g 内容量447g
 税込 3,630円 (肉増量)税込 4,730円

お手軽 シリーのズ

牛肉屋が贈る豚を使用した井ふり弁当 独自の味付けによりお肉を柔らかく仕上げ、山わさびと一緒に召し上がりいただけます

折詰 豚どん弁当
 豚肉 炒め玉葱 枝豆 花人参 蒸し南瓜 生姜醤油漬 山わさび 白飯 小松菜お浸し 玉子焼 紫漬
 [222×117×48] エネルギー=542kcal 食塩相当量2.9g 内容量350g
 税込 1,320円

温泉玉子を崩しかけず、入形町今半の牛井

黒毛和牛 折詰 すき焼井
 黒毛和牛(モモ) 玉葱 丁字麩 人参 鹽元 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ 白飯 小松菜お浸し 香の物
 [222×117×48] エネルギー=477kcal 食塩相当量2.9g 内容量317g
 税込 1,430円

幕ノ肉シリーズ

各種会合・会議など入形町今半ならではの幕ノ肉弁当でおもてなし

すき焼にお好み弁当

折詰 あやめ
 黒毛和牛すき焼(モモ) すき焼タレ 口取り 焼魚 煮物 揚げ豆腐の美味汁揚げかけ 白飯 香の物
 [180×180×43] エネルギー=608kcal 食塩相当量4.5g 内容量398g
 税込 2,200円

温玉付すき焼と銀鱈入弁当

折詰 わかば
 黒毛和牛すき焼(モモ) 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ 口取り 有頭海老 焼魚 白飯 香の物
 [180×180×43] エネルギー=592kcal 食塩相当量3.6g 内容量370g
 税込 2,200円

幕ノ肉シリーズ

各種会合・会議など入形町今半ならではの幕ノ肉弁当でおもてなし

色彩弁当

折詰 なずな
 黒毛和牛すき焼(モモ) 海老カツ 煮物 玉子焼 焼魚 ポテトサラダ 鶏五目ご飯 白飯
 [200×200×58] エネルギー=533kcal 食塩相当量4.1g 内容量353g
 税込 1,870円

温玉付すき焼入弁当

折詰 あおい
 黒毛和牛すき焼(モモ) 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ 口取り 焼魚 牛そぼろ 白飯 香の物
 [200×200×58] エネルギー=573kcal 食塩相当量3.9g 内容量368g
 税込 1,870円

牛そぼろ箱割と天ぷら弁当

折詰 あかね
 口取り 焼魚 煮物 天ぷら 牛そぼろ箱割 鶏五目ご飯 香の物 天汁タレ
 [200×200×58] エネルギー=672kcal 食塩相当量4.4g 内容量358g
 税込 1,870円

折詰 牛助六弁当 (きゅうすけろく)

口取り 焼魚 煮物 天ぷら すき焼種蒔 ローストビーフ握り 太巻 香の物 和菓子
 [190×110×45] エネルギー=478kcal 食塩相当量1.0g 内容量259g
 税込 1,760円

すき焼入海老カツ弁当

折詰 つゆくさ
 黒毛和牛すき焼(モモ) すき焼タレ 口取り 焼魚 海老カツ 白飯
 [222×172×44] エネルギー=490kcal 食塩相当量2.9g 内容量322g
 税込 1,650円

焼魚弁当

折詰 銀鱈弁当
 口取り 銀鱈西京焼 煮物 天ぷら 白飯 香の物
 [172×222×44] エネルギー=549kcal 食塩相当量2.9g 内容量358g
 税込 1,650円

甘味入幕の内

折詰 かきつばた
 口取り 焼魚 煮物 天ぷら 鶏五目ご飯 白飯 牛そぼろ 和菓子 香の物 天汁タレ
 [195×195×49] エネルギー=673kcal 食塩相当量3.8g 内容量413g
 税込 1,650円

三色ご飯の幕ノ内

折詰 はぎ
 口取り 焼魚 煮物 天ぷら 鶏五目ご飯 牛そぼろご飯 白飯 香の物 天汁タレ
 [222×172×44] エネルギー=479kcal 食塩相当量3.1g 内容量302g
 税込 1,320円

人気の海老カツ弁当

折詰 かりん
 海老カツ 鶏唐揚げ 煮物 ポテトサラダ 白飯 香の物
 [214×142×49] エネルギー=658kcal 食塩相当量4.4g 内容量429g
 税込 1,320円

※表示料金は消費税10%にて掲載しております。
 店内飲食の場合や給仕等の役務を伴う場合は軽減税率対象外となり消費税10%となります。

■同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次の混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが完全なアレルギー物質の除去は困難となっております。尚、揚物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。■季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。■都合により容器を変更させていただきます場合がございます。

美味しのお食事のお供に
 お茶紙、バック
 税込 1,110円 (内容量250g)

お茶へットボトル
 税込 1,920円 (内容量330ml)

税込 2,200円 (内容量600ml)



人形町
今半

折詰
重詰

人形町
今半



すき焼



折詰金のすき焼

黒毛和牛

(上段)

黒毛和牛(肩ロース)

長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐

椎茸 丁字麩 人参 青菜

温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 笹豆 塩昆布 香の物

〔上段150φ×53 下段150φ×54〕
本体価格3,300円
税込3,630円





折詰一段すき焼弁当

黒毛和牛
 黒毛和牛(モモ)
 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐
 人参 青菜 椎茸 温泉玉子
 すき焼タレ
 白飯 香の物

[200×200×58]
 本体価格1,700円
 税込1,870円



折詰銀のすき焼

黒毛和牛
 (上段)
 黒毛和牛(肩・ウデ)
 長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐
 椎茸 丁字麩 人参 青菜
 温泉玉子 すき焼タレ
 (下段)
 白飯 塩昆布 香の物

[上段150φ×53 下段150φ×54]
 本体価格2,700円
 税込2,970円



折詰すき焼丼

黒毛和牛
 黒毛和牛(モモ)
 玉葱 丁字麩 人参 隠元
 温泉玉子 すき焼タレ
 白飯 小松菜お浸し 香の物

[222×117×48]
 本体価格1,300円
 税込1,430円



折詰すき焼弁当

黒毛和牛
 (上段)
 黒毛和牛(モモ)
 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参
 青菜 椎茸 温泉玉子 すき焼タレ
 (下段)
 白飯 塩昆布 香の物

[上段150φ×40 下段150φ×40]
 本体価格1,800円
 税込1,980円

折詰

折詰なでしこ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
銀鱈西京焼 口取り 煮物
ローストビーフ握り
白飯
[271×181×53]
本体価格3,500円
税込3,850円



折詰すみれ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 有頭海老 焼魚
ローストビーフ握り
白飯 牛そばろ 香の物
和菓子
[113×113×43]三段
本体価格2,800円
税込3,080円



折詰かえで

黒毛和牛すき焼井(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 天ぷら
ローストビーフ稲荷
香の物
天汁タレ
[185×185×52]
本体価格2,200円
税込2,420円





折詰あやめ
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 すき焼タレ
 口取り 焼魚 煮物
 揚げ出汁豆腐
 白飯 香の物
 「180×180×43」
 本体価格2,000円
 税込2,200円



折詰みずき
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 焼魚
 煮物 天ぷら
 鶏五目ご飯
 白飯 香の物
 「185×185×52」
 本体価格2,200円
 税込2,420円



折詰なすな
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 海老カツ 煮物
 玉子焼 焼魚
 ポテトサラダ
 鶏五目ご飯
 白飯 牛そばろ
 「200×200×38」
 本体価格1,700円
 税込1,870円



折詰わかば
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 有頭海老 焼魚
 白飯
 「180×180×43」
 本体価格2,000円
 税込2,200円

折詰あかね

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そぼろ稲荷
鶏五目ご飯 香の物
天汁タレ

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰牛助六弁当

口取り
煮物 天ぷら
すき焼 稲荷
ローストビーフ握り
太巻 香の物
和菓子

〔190×110×45〕
本体価格1,600円
税込1,760円



折詰あおい

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 牛そぼろ
白飯 香の物

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰銀鱈弁当

口取り 銀鱈西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物

〔172×222×44〕
本体価格1,500円
税込1,650円





折詰はぎ

口取り 焼魚 煮物
 天ぷら 鶏五目ご飯
 白飯 牛そぼろ
 香の物 天汁タレ
 [222×172×44]
 本体価格1,200円
 税込1,320円



折詰かきつばた

口取り 焼魚 煮物
 天ぷら 鶏五目ご飯
 白飯 牛そぼろ
 和菓子 香の物
 天汁タレ
 [195×195×49]
 本体価格1,500円
 税込1,650円



折詰かりん

海老カツ 鶏唐揚げ
 煮物 ポテトサラダ
 白飯 香の物
 [214×142×49]
 本体価格1,200円
 税込1,320円



折詰つゆくさ

黒毛和牛すき焼(モモ)
 すき焼タレ 口取り
 焼魚 海老カツ 白飯
 [222×172×44]
 本体価格1,500円
 税込1,650円

重詰



重詰胡蝶 こちよう

黒毛和牛すき焼(モモ) 温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物 天ぷら 天汁 刺身
ローストビーフ握り
白飯 香の物 お吸物

[280x280x55]
本体価格4,500円
税込4,950円



※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます



重詰山吹 やまぶき
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 焼魚 煮物 天ぷら 刺身
 白飯 香の物
 [245×245×60]
 本体価格3,000円
 税込3,300円



重詰桔梗 ききょう
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 牛そばろ 焼魚 煮物 天ぷら 刺身
 白飯 香の物 フルーツ
 [315×255×55]
 本体価格3,500円
 税込3,850円



重詰琵琶 びわ
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 焼魚 煮物 天ぷら
 白飯 香の物 フルーツ
 [245×245×60]
 本体価格2,500円
 税込2,750円

※すき焼は、お刺身に変更することができます



重詰紅蘭 こうらん
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 牛そばろ 焼魚 煮物 天ぷら
 ローストビーフ 稲荷 鶏五目ご飯
 白飯 香の物 天汁タレ
 [315×255×55]
 本体価格3,000円
 税込3,300円

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます

椀物

※椀物商品は回収容器を使用しております



赤だし
本体価格 2,000円
税込 2,200円



お吸物
本体価格 3,000円
税込 3,300円



お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています

※同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ、くるみ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます
調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが
完全なアレルギー物質の除去は困難となっております
尚、揚物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます
※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます
※都合により容器を変更させていただく場合がございます

製造元 株式会社人形町今半フーズプラント
ケータリングサービスソリューション部 東京都江東区白河4-7-17 TEL.03-3641-0231(代表)

※本カタログは、製造元 株式会社人形町今半フーズプラントが、販売元様専用として制作したものです
課税は販売元の業務形態によるものとなっております

緑茶

紙パック	ペットボトル
本体価格 2,500円	本体価格 6,000円
税込 1,100円	税込 2,200円
100ml	600ml

人形町 今半



ベジタリアン弁当A 【¥1,320-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Aは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵、はちみつを使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖を使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器を変更させていただく場合がございます。



ベジタリアン弁当B 【¥1,650-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Bは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵を使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖、はちみつを使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器を変更させていただく場合がございます。



ベジタリアン弁当C 【¥2,200-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Cは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵、はちみつを使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖を使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。

※都合により容器を変更させていただく場合がございます。