

FARM CANNING

MOTTAINAI CATERING

ABOUT US

私たちの目指すこと

CELEBRATE LIFE!

食えることはいのちをいただくこと。
土に触れること、自然の恵みを人と分かち合うことで「おいしい」の背景に広がる世界につながります。
私たちは「食」を通じて、自然と共生する持続可能な社会を目指します。

OUR MISSION

おいしい、楽しい、美しい！未来につながる食卓をつくる

私たちは「自然（いのち）の循環」を大切にした食卓が、平和な未来を作る方法の1つだと考えます。
犠牲を生まなければ成立しない既存のフードシステムを、より環境と社会に良いものへと変化させていくことが私たちのミッションです。
私たちと一緒に、食卓から未来を考えませんか？



もったいないケータリングとは



1. FARMERS FIRST



2. SUSTAINABLE FOOD



3. MINIMAL WASTE



4. CUSTOM MADE



1. FARMERS FIRST

土を守り、私たちの命の源を作る作物を作る農家さんを一番に考えながら、ケータリングをお届けしています。

大量の化学肥料や農薬を使用し、大規模な単一栽培を行う現代農業は、環境に様々な負荷を与えていると言われています。

一方で無農薬栽培、有機栽培、不耕起栽培など、持続可能な農業が増えることで、土壌・水質汚染の改善、温室効果ガスの削減などにつながります。

そんな持続可能な農業に取り組む人たちを少しでもサポートしたいと思い、色や形が不揃いといった理由で規格外となる「もったいない野菜」も無選別で直接購入しています。

採れたての、とびきりおいしい野菜を食べることで、生産者の方々を知っていただきたい！そんな思いでケータリングをお届けします。



2. SUSTAINABLE FOOD

地球にも健康にも配慮した食材を使います。

- ・ **もったいない野菜も使う**

色や形が不揃いなどの理由で規格外とされ、販売されない野菜は生産量の1/3に上ると言われています。そんな“もったいない野菜”もまとめて無選別で買い取り、農家さんの収入アップに微力ながら貢献しています。

- ・ **安心・安全な食材**

できる限り無農薬栽培・有機栽培の農作物を使用しています。
もちろん化学調味料や保存料は一切不使用です。

- ・ **地産・地消**

地域の食材を使う事でフードマイレージを考慮します。



3. MINIMAL WASTE

なるべくゴミを出さないケータリングをお届けします。

- ・ **フードロスの削減**

なるべく丸ごとお野菜を使い切れるようなメニューを提案します。

- ・ **食器・カトラリー**

使い捨ての食器は控え、使用する場合は間伐材が材料の物やコンポストできるものを使います。

- ・ **フードウェイストの削減**

食べ残しが出ないように、適正な量でご提案します。



4. CUSTOM MADE

ご要望に合わせたメニューを提案します。

- ・旬の食材を使った華やかな食卓

色鮮やかな旬の食材を使い、畑を持ち込んだような華やかな食卓を演出します。

その時一番美味しいお野菜を一番美味しい方法でご用意します。

- ・ご提供方法

懇親会などで立食の場合は食べやすいフィンガーフード、ランチの場合はしっかり目のお食事など会の目的に合わせてご提案します。



キャンセルポリシー

ご注文後のキャンセルポリシーは以下の通りです。

1か月前 3万円（企画費として）

5-7日前 50%

3-4日前 80%

2日前、前日・当日 100%

※食数（人数）の確定は2週間前までにお願いします。

10人以下の人数変更は7日前まで、お受けいたしますが、人数が減る場合にはその分のキャンセル料をいただきます。



ケータリングプラン

フード

季節のもったいないケータリング

お肉やお魚を使わないベジタリアンのお食事です。

山を知るコース

“季節のもったいないケータリング”にお肉のメニューを追加します。

海を知るコース

“季節のもったいないケータリング”に海産物のメニューを追加します。

ドリンク（飲み放題価格）

アルコール＋ソフトドリンク

1時間まで2,200円/人～

2時間まで3,000円/人～

ソフトドリンクのみ

1時間まで1,200円/人～

2時間まで2,000円/人～

費用について

ご注文条件：

お食事のみのご注文の場合はお食事の金額が25万円以上

ドリンクありの場合はお食事21万円以上のご注文から承ります。

お食事は一人3,000円～になります。

食事の準備まではフード代金に含まれます。サーブ、片づけは別途有償で承ります。

フード代金の他に、サービス料（フード＋ドリンク代の15%）、食器代、出張・配送費などが別途かかります。

季節のもったいないケータリング

お肉やお魚を使わないベジタリアンのお食事です。

お野菜だけのお食事でも満足できた！を体験し、
普段食べるお肉やお魚の量を考えるきっかけを作ります。

お野菜は、環境に配慮し持続可能な方法で農業を営む農家さんの
旬でたくさんあるものや、不揃いが理由で規格外となる
“もったいない野菜”を使うことで、農家さんをサポートします。

メニュー例

- ・ ピンクポテトサラダのカナッペ
- ・ かぼちゃのカナッペ
- ・ ニンジンサモサ
- ・ 蓮根バーグ
- ・ しいたけペーストのおむすび
- ・ 米粉のカラフルパンケーキ
- ・ 大根のビーツクリームチーズサンド
- ・ スイートポテト



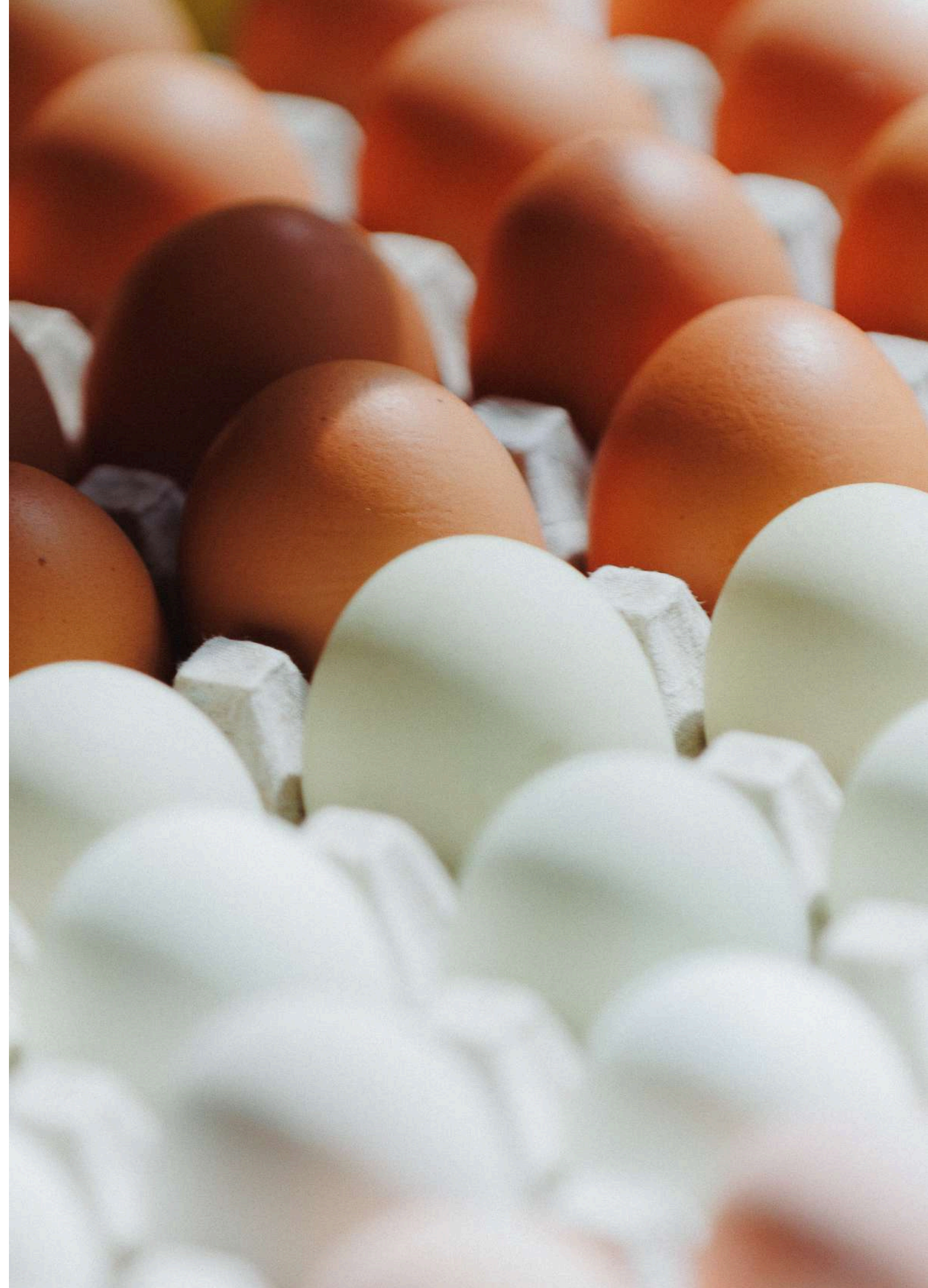
山を知るコース

“季節のもったいないケータリング”にお肉のメニューを追加します。

環境に配慮しながらお肉を楽しむには、
どんなお肉をどれくらいの量食べられるのかを考えるきっかけを作ります。

メニュー例

- ・ 柿とカブのサラダ
- ・ ピンクポテトサラダのカナッペ
- ・ しいたけペーストのカナッペ
- ・ 地大豆のファラフェル
- ・ PURE PORKのたっぷり野菜巻き
- ・ さつまいもごはんのおむすび
- ・ こだわり卵のミニカップケーキ



海を知るコース

“季節のもったいないケータリング”に
海産物のメニューを追加します。

海の資源量の減少、海産物を獲り運搬、保存するエネルギーなど海に
関わる環境問題について知るきっかけを作ります。

海の生態系を育むと言われている海藻もメニューに取り入れます。

メニュー例

- ・ FISHSTANDのマグロコンフィカナッペ
- ・ 里芋のピンクポテトサラダ
- ・ 三浦大根とカリフラワーのピクルス
- ・ ロマネスコのフリット
- ・ アオサとバターのおむすび
- ・ 車麩のチリソースがけ
- ・ アレッタのケーキサレ
- ・ まるでチョコレートなキャロブペーストとオレンジ



サステナブル ドリンク

環境に配慮した方法で製造されていたり、社会の問題を解決するストーリー性を持ち合わせているワインやビール、ソフトドリンクなどをそろえております。

アルコール

：ナチュラルワイン（白、赤、スパークリング）、ビール

ソフトドリンク

：季節のシロップ炭酸割り、省農薬みかんジュース、緑茶など

飲み放題価格

【アルコール＋ソフトドリンク】

1時間まで2,200円/人～

2時間まで3,000円/人～

【ソフトドリンクのみ】

1時間まで1,200円/人～

2時間まで2,000円/人～

※その他のドリンクについてはご相談ください。

モクテル（ノンアルコールカクテル）などのオリジナルカスタムも承っております。（追加料金）



ビール

上質の麦芽と川越で栽培しているサツマイモから生まれた赤みがかった琥珀色と香ばしい甘みが特徴のプレミアムエール。

【コエドブルワリー：埼玉県川越市】



スパークリングワイン

イタリア北部ヴェネト州のピアヴェ河の恵みを受けた土地に、100年以上家族代々に受け継がれた名門ワイナリーで作られたオーガニックスパークリングワイン。

【カンティーナ ピッツォラート：イタリアヴェネト州】



みかんジュース

50年以上も前から省農薬でみかんを栽培し、外見を綺麗に見せることを目的とした農薬は使用していません。不揃いだけど旨味がぎゅっと詰まったみかんを1本に20個以上絞ったジュース。

【下津きょうだいみかん山：和歌山県海南市】

もったいないケータリングのご提供方法

●テーブルセッティングについて

オフィスやホールに焔を持ち込んだような華やかな食卓を演出します。

テーブルにクッキングシートを敷き、直接お料理を並べるスタイルや、木箱でのご用意も可能です。

その他のご提供方法についてはご相談ください。



もったいないケータリングのご提供方法

●食器について

こちらで準備する場合は、用途に合わせて環境に配慮したものを選ばせていただきます。

参考例



日本の森で育った杉の端材や
間伐材から作られた木の器
w235xd165mm



ソフトドリンク用
タンブラー
(レンタル食器)



お皿
(レンタル食器)



アルコール用
タンブラー
(レンタル食器)



※お箸とナプキンはサービス料に含まれます。

もったいないケータリングのご提供方法

●ポップについて

メニュー一覧と個別メニュー札を設置し、個別メニュー札にアレルギーを表記しています。(英語表記可)

メニュー札



農家さんの紹介ボードやもったいないケータリングについてのボードと併せてお客様の目に着く場所に設置いたします。

個別メニュー札



アレルギー表記をしているため、個々のお食事のそばにわかりやすく設置いたします。

オプション

ケータリングと併せて承っております。お問い合わせください。

装飾



食事のほか
もったいないグリーンを
使用した装飾も承ります。

メニュー開発



ご希望の食材を使った
コラボレーションメニュー
企画開発承ります。

オリジナルノベルティ



オリジナルノベルティ
びん詰めの注文承ります。

セミナー・ワークショップ



サステナブルフードセミナーの
企画開催いたします。

装飾イメージ

もったいないグリーン装飾は外部委託のため120,000円～承ります。
人件費・材料費・交通費を含みます。



ノベルティやお手土産として

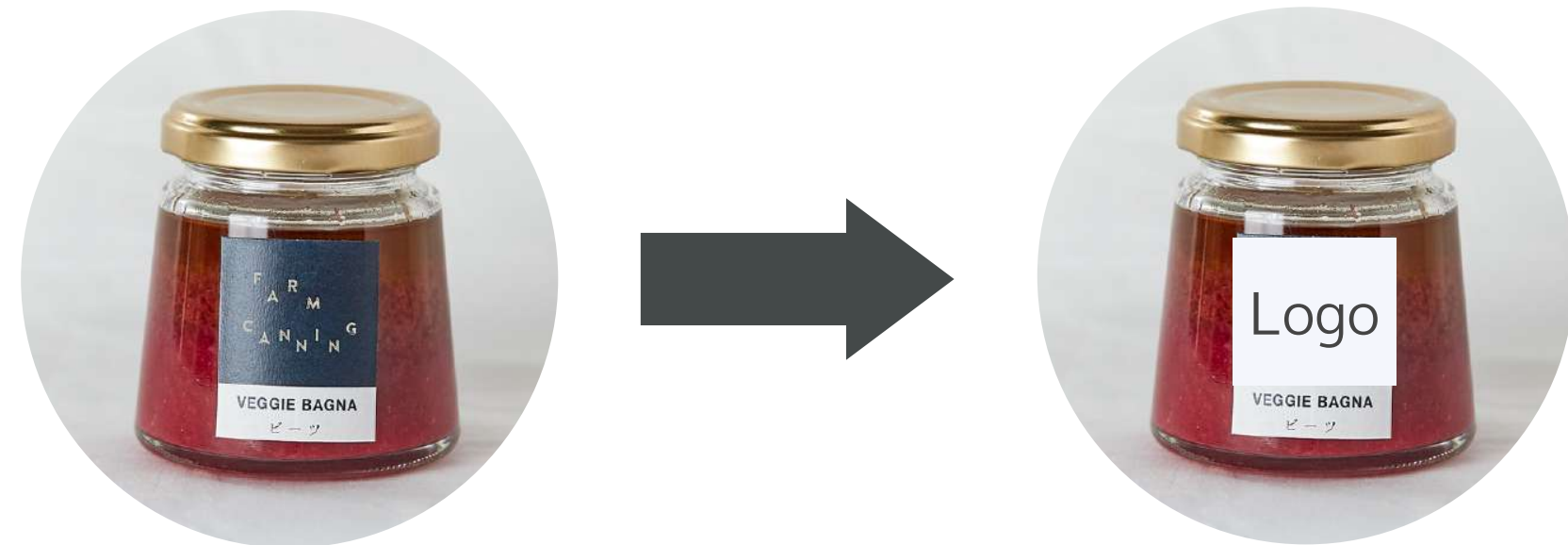


美味しく食べられるのに凸凹した形や大きさ、色が不揃いということで、規格外とされ販売できない野菜は、生産量の1/3に上ると言われています。そんな“もったいない野菜”を使って瓶詰めを作っています。

イベントのノベルティやお手土産にいかがでしょうか？

ケータリングとご一緒のお申し込みで、ラベルを御社ロゴへの変更も可能です。

1本：833円（＋税）



びん詰めについて

<http://www.farmcanning.com/binzume>

ノベルティやお土産として



ラベル変更ありの場合

金額 : 833円 (+税) / 本

発注本数 : 20本～

注文締切 : 全て同じ商品にする場合

その時にある商品からお選びいただく場合

ケータリング実施日の3週間前

ケータリング実施日の2週間前



ラベル変更なしの場合

金額 : 30本未満 833円 (+税) / 本

30本以上 666円 (+税) / 本

発注本数 : 1本～

注文締切 : 全て同じ商品にする場合

その時にある商品からお選びいただく場合

ケータリング実施日の3週間前

ケータリング実施日の1週間前

送料について : 現地でのお渡しの場合は無料

事前にお送りが必要な場合は、ご負担をお願いします。

納品実績①

展示会（100名分）

メニュー 7品 3000円

- ・ 里芋のピンクポテトサラダ
- ・ 紫芋とオリーブのポテトサラダ
- ・ 地大豆のファラフェル
- ・ 冬野菜の豆乳マヨサラダ
- ・ 豆腐と挽肉の彩り野菜シュウマイ
- ・ さつまいもご飯のおむすび
- ・ キャロブのスパイスケーキ



納品実績②

社内決起集会（100名分）

メニュー 9品 3000円

- ・ 農園サラダ
- ・ ピンクポテトサラダのカナッペ
- ・ かぼちゃのカナッペ
- ・ ニンジンサモサ
- ・ 蓮根バーグ
- ・ アオサとバターのおむすび
- ・ 米粉のカラフルパンケーキ
- ・ 大根のビーツクリームチーズサンド
- ・ スイートポテト

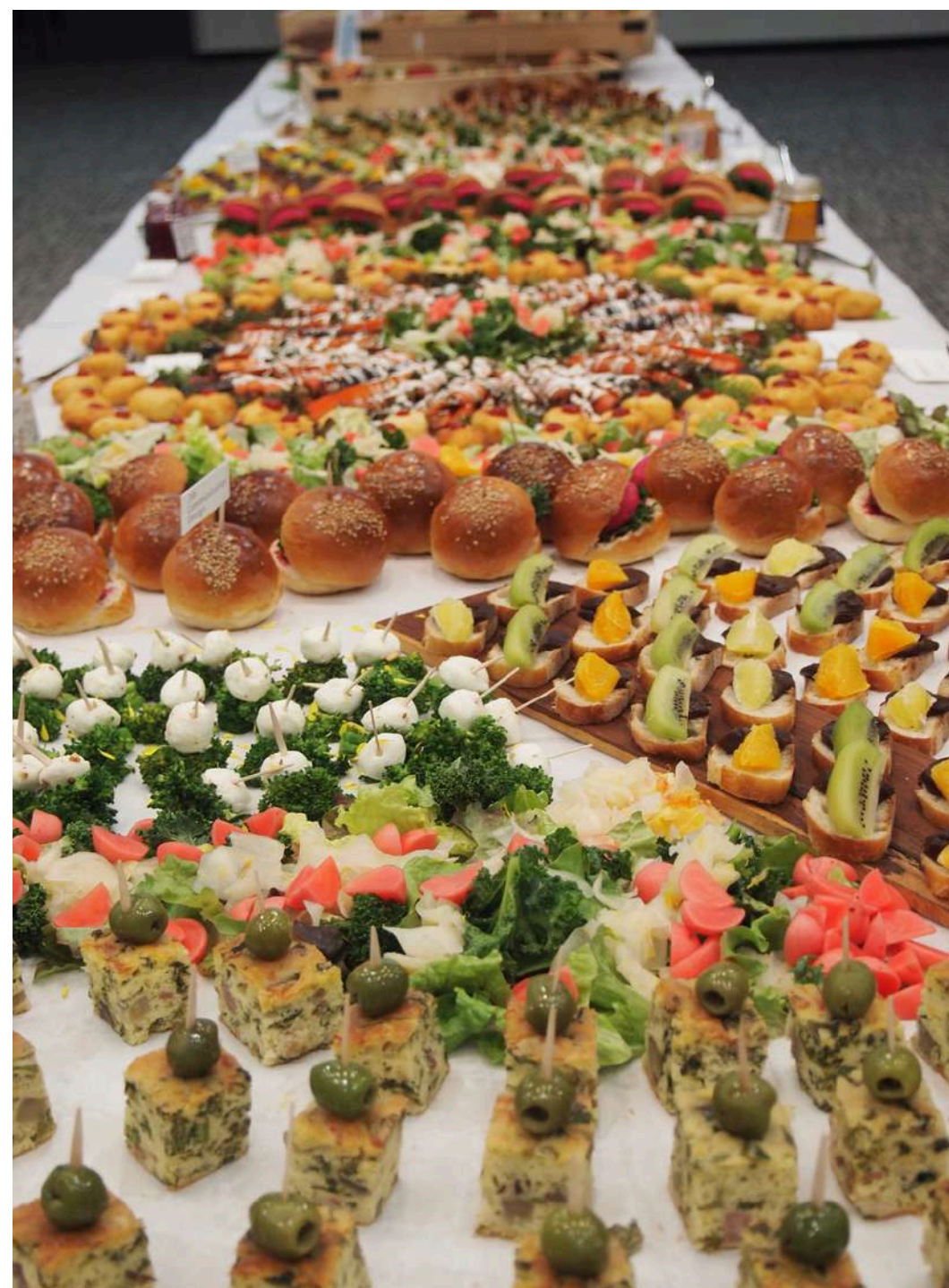


納品実績③

社内決起集会（400名分）

メニュー 9品 3000円

- ・ 農園サラダ
- ・ シイタケのペーストのカナッペ
- ・ ピンクポテトサラダのミニサンド
- ・ にんじんのグリル
- ・ ブロッコリーのスパイスグリルとチーズのピンチョス
- ・ たっぷり野菜のケーキサレ
- ・ 神山鶏のおからナゲット
- ・ キャロブペーストカナッペ
- ・ さつまいもチップス



納品実績④

ウェディングパーティー（50名分）

メニュー 10品 5000円

- ・ 畑のリーフサラダとベジバーニャ
- ・ 三崎恵水産のマグロのエスニックちらし寿司
- ・ まぐろコンフィのソイマヨサラダ
- ・ 柿とかぶと春菊のサラダ
- ・ ビーツのグリル - マスカルポーネチーズのせ -
- ・ ローストポーク りんごのソース
- ・ 里芋ピンクポテサラのカナッペ
- ・ おひさま椎茸のカナッペ
- ・ バターナッツかぼちゃときのこのグラタン
- ・ こだわり卵のカップケーキ



お客様の声

- ・ 余剰食材をご活用したお料理ということで、最初はヘルシーでわりと味の薄めの食事を連想していたのですが、予想に反して、味もしっかりしていてとってもおいしく、参加者からとても好評でした。また盛り付けやメニュー表、全体的なトータルコーディネートがとっても素晴らしく、「カフェのようなオシャレなお料理が食べられてうれしい」と多くの社員が感想を漏らしていました。
- ・ ベジタリアン対応やメニューの一部をお土産に変更していただくなど、こちらの要望に合わせて柔軟に内容を変更していただけたのがとても良かったです。
- ・ ケータリングで全てのメニューを食べられたのが初めてだったので感激しました。（ベジタリアンメニュー）
- ・ 美しく美味しいだけでなく、お料理の内容や背景の想いも伝わるPOPもつけて下さったことが良かったです。食べながらみんなじっくり読んでいました。また、ゼロウェイストでの提供にもご協力くださり、本当に感謝しています。
- ・ 全てのメニューが美味しかったのと、野菜の彩り等が活かされた見た目も華やかで大変良かったです。
- ・ 味はもちろん見た目にも美味しく、地球にも優しいということで、ゲストにも大変好評でした。
- ・ 野菜中心のメニューで満足感を得られることを参加者に証明でき良かったです。すべて美味しかったです。