



ethical

エシカルBENTO

by FUORICLASSE



直訳すると、「倫理的」「道徳的」という意味のエシカルという言葉。

これからの時代に、『地球環境や社会にとってより良いものを作り、選んでもらいたい』という願いをお弁当という形に詰め込みました。SDGsの目標に掲げられている『つくる責任 つかう責任』に対する取り組みとして、完全受注生産にてフードロスゼロを目指しています。

BOX

弁当の容器は、可能な限りプラスチック製品を使用せず、ファルカタ材製の容器を採用。5年で資源として活用できる早成樹で森林伐採による環境破壊を防ぐことができます。

Organic

化学肥料や農薬を使用せず栽培することで、農地へのダメージや、生産者の健康被害も防ぐことができる。国産オーガニック野菜を多く使用しています。

Vegetable broth

調理の過程で発生する野菜の皮やヘタなど、捨てられることの多い部分を集め丁寧に汁を取って“ベジブロス”として再活用。抗酸化物質など栄養豊富でやさしい風味の汁でご飯やスープを仕上げています。

Plant-based Food

環境問題を助長させないために、自分自身の健康増進のために、サステイナブルな食生活として注目を集めているプラントベースフードを手軽なお弁当で。

MENU

01.

フレンチのり弁

サーモンの西京味噌グラタン トリュフ風味のおかかご飯

フレンチテイストにアレンジした弁当の代名詞『のり弁』。香り高いトリュフおかかご飯に海苔を敷き、大きなサーモンの西京味噌グラタンを配置。低温調理でふんわりと柔らかい食感に仕上げたサーモンと、食欲をかき立てる西京味噌ソースの香ばしい香り。5色の色とりどりの野菜のおかずが目にも美しいお弁当です。

Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28品目中)
小麦・卵・乳製品
ゴマ・鮭・大豆

¥1,100
(税抜)



02.

真空低温調理の柔らかローストポーク 生姜おろしご飯

豚ロース肉を調味液と共に真空にして低温調理。徹底した温度管理でじっくり調理することでしっとり柔らかに仕上げたローストポークに、特製ジンジャーソースをたっぷり。生の生姜をたっぷり使ったソースは、胃腸を刺激して活性化させたり、血行を良くして身体を中から温めてくれるほか、抗菌作用や抗酸化作用もあり、健康増進にピッタリ！



Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28品目中)
小麦・ゴマ・大豆
豚肉・りんご

¥1,000
(税抜)

ご注文の お願い

ご注文の確定は、ご利用予定日の2日前、昼12時までにお願いたします。ご注文数の変更は、±2名様まで前日12時まで可能でございます。ご注文数が減る場合、3名様以降はキャンセル料が発生します。
【キャンセルポリシー】2日前～前日昼12時まで：50% 前日の昼12時以降：100%
【空き容器について】空き容器は原則、お客様側で処分をお願いしております。(ゴミ袋が必要な場合はご注文時にお申し付けください)
個数が多い場合等やむを得ない場合は、有料(5,500円/税込)にて回収の手配ができる場合もございますので、お問合せ下さい。

配送に 関して

お届けの地域ごとに、一定の金額以上のご注文で無料でお届けいたします。
千代田区 までの配送は15,000円(税込)以上のご注文で無料で承ります。

03.

ヴィーガン ECO
プラントベースの
唐揚げ & つくね
パプリカ味噌ご飯

Plant-Based

大豆ミートに生姜醤油を揉みこんで食欲そそる風味を与え、細かく叩いたゴボウを纏わせて食べ応えをUP！カラッと揚げてヴィーガンタルタルを添えたプラントベース唐揚げ。つぶしたひよこ豆に玉ねぎや椎茸のみじん切りを加えて海苔を巻いて揚げたつくね。厚揚げステーキにはさっぱり梅のソースを合わせています。



Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)
小麦
ゴマ・大豆

¥ 1,000
(税抜)

Soup

有機オニオンと豆乳の
ヘルシー味噌ポタージュスープ

野菜の皮やヘタなどから取った出汁、ベジブロスでオーガニック玉ねぎをじっくりと煮込んで甘さ引き出し、お味噌と豆乳で整えました。野菜が持つ栄養と甘さを存分に味わえる優しいスープです。



Allergy 食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)

小麦・乳製品・大豆・鶏肉
(エキス)

¥ 250
(税抜)

Drink

100% 再生 PET

ミネラルウォーター
容器は、使用済ペットボトルをリサイクルし、
ボトルのボトルで新しいボトルに再生された
ペットボトルを使用したものです。

¥ 160
(税抜)

04.

ヴィーガン ECO
ハッシュドソースの豆腐ハンバーグ
大葉味噌とナッツ海苔ご飯

Plant-Based



Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)

小麦・落花生・カシューナッツ
ごま・大豆・やまいも・アーモンド

豆腐ハンバーグには、山芋やひじき等を練りこんで、しっかりと食べ応えのある大きさに焼き上げました。トマトとキノコをたっぷり使ったハッシュドソースに豆乳チーズでコクをプラス。おからの揚げ春巻きには特製チリソースを合わせ、厚揚げのステーキは梅肉ソースと大葉の香りでさっぱりと。大豆製品のフルコースのようなラインナップ。様々な味付けでひと口ひと口食べ進めるのが楽しい一品です！

¥ 1,000
(税抜)

05.

国産鶏胸肉の真空低温調理
アンチエイジングソース トリュフ風味おからとご飯

真空調理でゆっくり火を入れた国産若鶏のしっとり柔らかなサラダチキンに、エクストラバージンオイルとミニトマトやパセリ等を合わせたコクのある特製ソースを合わせました。ピーズで色付けしたボイルドエッグやブロッコリー等、低糖質高タンパク質のおかずを並べているので、トレーニングやダイエット中の方にもオススメ。

Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)
小麦・卵・乳製品
ゴマ・大豆・鶏肉

¥ 1,000
(税抜)



お問合せ先

ソラシティカンファレンスセンター

東京都千代田区神田駿河台 4-6 御茶ノ水ソラシティ 1F

Tel. 03-6206-4855