



報道関係者各位

2019年11月8日
日本フードデリバリー株式会社

**ミシュラン二つ星料理人監修の味を『くるめし弁当』からお届け
第二弾 高木 慎一郎×「日本ばし大增」11月8日より受付開始！**

日本最大級のお弁当デリバリーサービス『くるめし弁当』（運営：日本フードデリバリー株式会社、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は、2019年11月8日（金）よりミシュラン二つ星を獲得した料理人高木 慎一郎氏と、「日本ばし大增」（運営：株式会社日本ばし大增、本社：東京都荒川区、代表取締役社長：黒田 裕）がコラボしたお弁当「金沢ひがし茶屋街 十月亭 ぶりが大きい海鮮玉手箱」の受付を開始します。



高木 慎一郎氏の故郷である金沢の食文化を様々な形で楽しんでいただくために始まった有名弁当店とのコラボレーション。第二弾の今回は、駅弁や空弁などを手掛け多くのお客様から愛されてきた老舗弁当店「日本ばし大增」とタッグを組み様々な海産物を使ったお弁当を会議やおもてなしの場などにお届けします。「十月亭」の料理技法を使い、食材の魅力を引き出した逸品をご賞味ください。

〇〇本件に関するお問い合わせ先〇〇

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp

■ 高木 慎一郎（たかぎ しんいちろう）



1970年 石川県金沢市生まれ。大学卒業後、京都吉兆に入社。日本料理修業の後、1996年に実家である銭屋に戻り、2008年二代目主人となる。全国芽生会連合会元副理事長、金沢芽生会前会長も務めた。

ニューヨーク、パリ、ミラノなど世界各地のホテル、レストランなどから招聘され日本料理を披露・指導し、世界的な料理人と交流を深める。加賀料理の伝統と革新の融合をもたらすために「十月亭（じゅうがつや）」を開業。2016年には「ミシュランガイド富山・石川（金沢）2016特別版」で銭屋が二つ星を獲得。

世界的権威をもつホテル・レストラン会員制組織「ルレ・エ・シャトー」にも加盟。シンガポール「ワールドグルメサミット」マスターシェフ受賞。農林水産省料理人顕彰制度第6回「料理マスターズ」受賞。農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。金沢市文化活動賞受賞。

日本料理や文化を伝えるべく世界各地でコラボレーションを行っている高木氏。それらの経験と自身のルーツである金沢の食文化を融合させ、新しい和食のムーブメントを創出してきました。

■ 「金沢ひがし茶屋街 十月亭 ぶりが大きい海鮮玉手箱」について

海産物の中でも人気の高い「かに」と「ぶり」を贅沢に使い、ボリューム満点に仕上げた今回のお弁当。「どんな具材を食べているのか、しっかりと分かる弁当を目指しました。なかでも、かにとぶりの風味と口当たりにはこだわっています。（高木氏）」

イクラもふんだんに味わえる「棒かにちらし寿司」やじっくり火を通した柔らかな「ぶりステーキ」など、高木慎一郎監修の味と技がお楽しみ頂けます。



【商品概要】

商品名：金沢ひがし茶屋街 十月亭 ぶりが大きい海鮮玉手箱

価格：1500円（税込）

販売場所：『くるめし弁当』サイト特設ページ内 (<https://www.kurumesi-bentou.com/special/takagi/>)

◆ 「くるめし弁当」とは

法人・団体向けのお弁当ポータルサイトです (<https://www.kurumesi-bentou.com/>)。口ケ弁当や会議、イベント等のシーンでご利用いただくことが多く、年間600万個以上のお弁当を「くるめし弁当」で販売しています。初期費用0円でサイトにお弁当を掲載でき、飲食店や企業に新たな販路を提供しております。現在は加盟店450店舗、10,000種類以上のお弁当が掲載されています。お弁当開発が初めてでもご安心頂けるよう、商品開発から配送に至るまで日本フードデリバリーがサポートします。

【日本フードデリバリー株式会社 概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-10-12 新大宗ビル3号館9F

代表者：代表取締役 石川聡

WEBサイト：<https://www.jfd.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業 「くるめし弁当」「シェフコレ」

資本金：7,625万円（資本準備金を含む）

設立年月日：2010年8月26日

○●本件に関するお問い合わせ先●○

日本フードデリバリー株式会社 広報担当：鈴木 03-5459-4123/pr@jfd.co.jp