

「江戸まとい」の宅配弁当は、  
**安心のヘルシーお弁当です。**

一人前から  
**毎日日替わりでお届けします。**

1食あたり  
塩分3g 基準  
(週平均)  
600kcal 基準  
(メニュー表  
に記載)



日替わり

こんな方に  
ご利用いただいています。

- ◆ ご高齢の方
- ◆ お仕事や子育てにお忙しい方
- ◆ お食事の内容が偏りがちな方
- ◆ 離れて暮らすご両親へ

みそ汁  
限定1週間サービス  
(ご新規のお客様)

即席みそ汁(生みそ)  
(あさり、わかめ、しじみ等)

ご当地  
名物

江戸まといは「お漬物」にもこだわりました!  
全国のご当地のお漬物を日替わりでお楽しみいただけます。



地方の名産「お漬物例」

- |             |                 |                 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| 北海道/松前漬     | 千葉県/うりの鉄砲漬け     | 静岡県/ワサビの花芽の醤油漬け |
| 秋田県/いぶりがっこ  | 東京都/べったら漬け      | 静岡県/ワサビ漬け       |
| 秋田県/はたはた漬け  | 新潟県/塩漬けわらびのごまあえ | 京都府/千枚漬け        |
| 山形県/温海かぶ漬け  | 石川県/浅漬け大根       | 京都府/みぶな漬け       |
| 茨城県/山芋のみそ漬け | 長野県/野沢菜漬け       | 京都府/しば漬け        |
|             | 岐阜県/ひめたけの塩漬け    | 宮崎県/はりはり漬け など   |



江戸の心を届けます  
株式会社  
**江戸まとい**  
年中無休

新規利用者様  
**募集中!**

お申し込み・お問い合わせは、江戸まといの宅配センターへ  
**03-5666-9738**  
受付 9時～18時まで

まごころを込めて、毎日、ご自宅へお届けしています。

品質の  
徹底管理!

品質管理・  
衛生管理を徹底し  
製造しています。

産地への  
こだわり!

全国から厳選  
されたお漬け物を  
使用しています。

健康に  
配慮!

栄養士が栄養バランス・  
カロリー・塩分を配慮した  
献立にしています。

江戸まといの  
**和御膳**  
なごみ

日替わり 献立例

月曜日～金曜日コース  
※月曜日～日曜日の週7日コースもございます。



ご注文は1週間単位から(月曜日～金曜日の5日間コースの場合)

週5日間 月曜日～金曜日  
1人用 3,000円 1人用(1食あたり) 600円  
2人用 5,500円 2人用(1食あたり) 550円

昼食 ご飯とおかずが別々のお弁当は昼食のみです。



※献立は一例です。季節により献立の一部が変わる場合がございます。

※写真は1人用の献立例です。  
※2人用は、1人用を2つお届けします。  
※3人以上のご注文の場合はお問い合わせ  
ください。

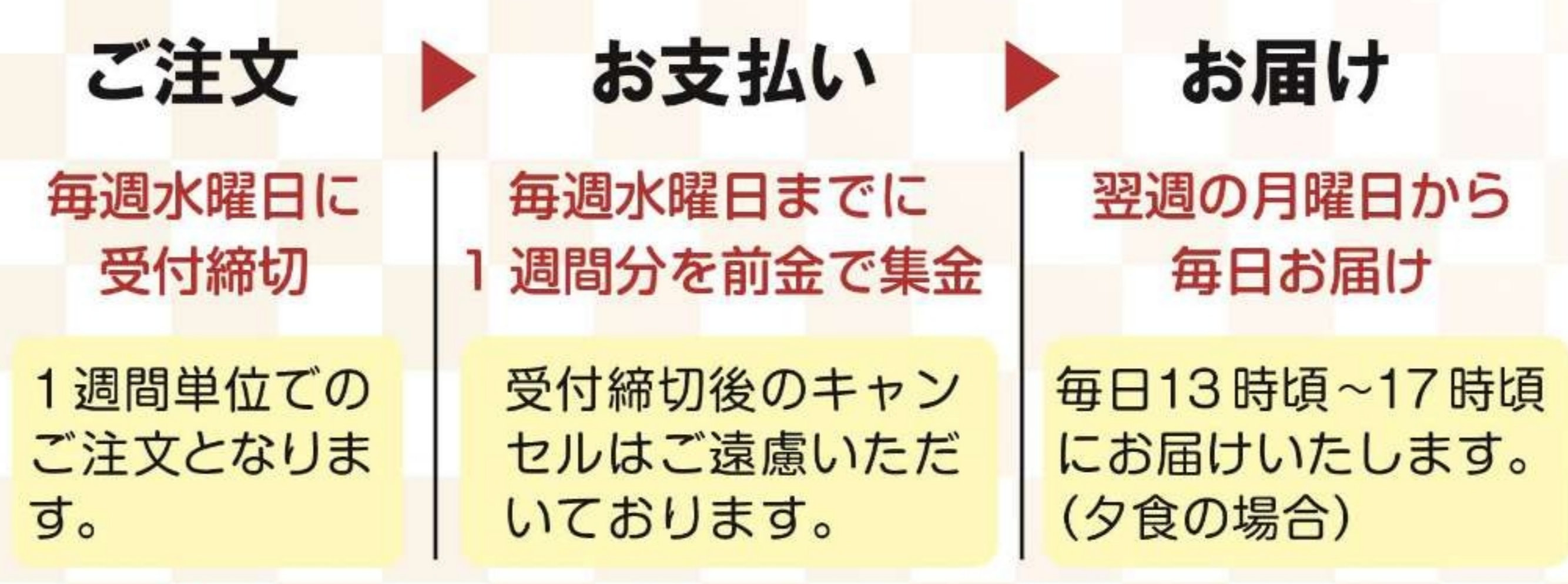
※表示金額は全て税込です。  
※ご注文は1週間単位となっています。  
※献立は一例です。季節により献立の一  
部が変わる場合がございます。

週7日間  
コース 月曜日～日曜日の7日間  
コースもございます。  
※詳しくはお電話でお問い合わせください。

1人用 4,200円 1人用(1食あたり) 600円  
2人用 7,700円 2人用(1食あたり) 550円

ご注文の流れ

お電話1本で  
ご自宅までお届けします!



「毎日お届けいたします」  
昼食は12時まで、夕食分は13時頃～17時  
頃にお届けいたします。基本的には玄関で  
のお渡しですが、ご希望いただければ屋  
内の台所等までスタッフが運びたい  
いたします。

「美味しくお召し上がりください」  
お召し上がりになるまでは、冷蔵庫で保  
存ください。食べられる直前に電子レン  
ジで温めると、より美味しくいただけ  
ます。

「容器はスタッフが回収いたします」  
お食事後の容器は、配達スタッフが後  
日、配達時に回収させていただきます。  
回収した容器は、徹底的に衛生処理を  
した上で、再利用させていただきます。

江戸  
まとい  
新規利用者様  
**募集中!**

お申し込み・お問い合わせは、江戸まといの宅配センターへ  
**03-5666-9738**

受付: 9時～18時まで  
年中無休