TOKYO
EDOGAWA
EDOMATOI

御弁当

江戸まとい

江戸の心を届けます

東京都
食品衛生
マイスター
食品衛生管理認証

当施設は、食品衛生の取組について、
「東京都食品衛生自主管理認証制度」に基づく認証を受けた施設です。

【東京都食品衛生マイスター】
（株）江戸まといでは、令和元年５月30日（木）に東京都福祉保健局が所管する「東京都食品衛生自主管理認証制度」における認証を取得しました。これは食品取扱施設の自主的な衛生管理を第三者機関が実施した審査により基準を満たしていることを確認し、認証する制度です。
東京都の認証制度は、厚生労働省が示す「食品事業者が実施すべき管理運営水準に関する指針（ガイドライン）」をベースとし、「国際基準」にも対応した内容になっております。

ご利用案内

ご予約

お届け日の２日前までにご予約ください。

TEL ：03-5666-9737
（9:00～17:00）

FAX ：03-3698-6790

メール ：info@edomatoi.jp

●変更・確認は、ご予約日前日の17:00までにお願い致します。
●取り消しは、予約日の前々日までにお願い致します。
※前日の場合は取消料をご負担をお願いする場合がございます。
※当日の取り消しはお受けできません。ご了承ください。
※飲み物等は土日除く4日前まで

配送料

1件総額 ¥25,000以上から配送料が無料
（ただし配送エリアによって有料となります）

●1件あたり総額¥25,000以上のお申し込みで配送料が無料です。
¥25,000未満は、配送料のご負担をお願い致します。
（配送料：お届け場所により差額がかかります。¥1,000単位となります。）
※お問合せください

お届け

東京都の 区内・近郊
ご指定場所へお届け

●弊社所定の各高速道路サービスエリア／パーキングエリア
都区内及び近郊の主要駅／羽田空港／東京ディズニーリゾート
皇居／各劇場など。上記以外へもお届けできます。ご相談ください。
※施設使用料等ある場合、ご請求させていただく場合がございます。
●容器回収　¥4,000～

免責事項

●季節により、献立の一部が変更となる場合がございます。
●時勢により、お飲み物等の価格が変更となる場合がございます。

株式会社 江戸まとい

TEL:03-5666-9737(代) FAX:03-3698-6790 JRTEL:057-4364
〒132-0001 東京都江戸川区新堀2-3-5
info@edomatoi.jp
http://www.edomatoi.jp

アスリート弁当

大ボリュームで
体育会系大満足のお弁当

WAKATSUKI

B-2 若月 わかつき

管理栄養士監修

B-3 白鷺 しらさぎ

SHIRASAGI

B-4 朝霧 あさぎり

ASAGIRI

中高生向け

江戸東京の食文化を
お弁当で表現しました

えどとうきょうものがたり

江戸東京物語

B-1

江戸～東京と受け継がれた
伝統の味をお楽しみ下さい

紫タの草団子

江戸時代の農家では「よもぎ」をおもちの中に搗き込み団子にして食べておりました。

武家のお屋敷や商家へ行儀見習いに行っていた農家の娘たちは、主人宅への唯一の贈り物として、これを用いました。

この素朴な風習から生まれた「草団子」は、いつしか一般の人々にもその香味が知られるようになりました。

江戸前天ぷら

江戸時代の天ぷらは高級料理ではなく庶民の食べ物として屋台で売られておりました。

当時江戸は職人の町で、たくさんの単身赴任者がいてかまど一つを何人もの職人で共用しておりました。そのかまどを使って、単に羽田沖で獲れた魚だけでなく身近で手に入る安い材料を使い、雑な仕事を嫌う職人気質により丁寧に揚げたものを〝江戸前天ぷら〟と言うようになりました。

鯔食いねえ

〝江戸前〟とは江戸の前、つまり現在の東京湾で獲れた魚のことを指します。

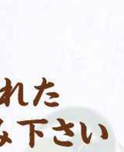
この江戸前の魚を使って、以前からあった押し寿司を手っ取り早い「握り」という形に変化させたことから、これがたちまち江戸の庶民に広まっていったと言われております。

この時代のお鮨は、屋台で気軽に食べられるファストフードのようなものだったようで〝せっかち〟と呼ばれた江戸っ子の気質にぴったりの食べ物だったようです。

御猟場

御猟場とは、天皇家の猟場があったことの名残であるらしく、中には今でも宮内庁管轄の猟場として残っているところもあるようです。

連光寺村御猟場（多摩市）は明治15年に御猟場として指定され、兎、雉、山鳥などの獲物を保護するために入域規制や見回り人も制定されました。



練馬大根・小松菜

練馬大根は、江戸時代元禄の頃より栽培されるようになりました。

明治中期にはたくあん漬けやべったら漬けとして生産量を増やしていきました。

小松菜は、鎌倉時代にヨーロッパから中国を経て、江戸川に伝来したとされています。

ある江戸川区内の農家では、30～40年ほど前まで先祖伝来の小松菜を栽培しており〝幻の小松菜〟と言われていたそうです。

佃煮

江戸時代、佃島の漁民は海が荒れて漁ができない時のために、雑魚を醤油炊きにしたものを保存食として伝承してきました。さらに白魚や小海老、貝などを煮込んだものも、日が経つにつれて味がしみ美味しくなることに気づき、これらが総じて〝佃煮〟として次第に全国に広まっていきました。

深川めし

下町の香りを今に伝える深川丼は職人の町「深川」で浦安から小名木川のポンポン蒸気船で売りに来るあさりや別名ばか貝とも言われる青柳（あおやぎ）のむき身にきざみネギを入れて味噌煮にしたものをご飯にかけて食べたのが始めと言われております。

粋な江戸職人の生んだ深川丼は古き良き時代の下町の味です。

江戸の煮しめ

江戸の煮しめは、室町時代には野菜を材料とした精進料理でした。

時代が経つとともに野菜や魚、鳥肉、乾物などをたっぷりの出汁に酒、味醂、塩、醤油、砂糖などで調味し、下茹でをせずにはじめから煮てしまう料理になりました。

浅草のり

徳川家康の地域政策・漁業開発によって浅草で養殖のりとして広まっていきました。

後に浅草ではのりは作られなくなりましたが隅田川沿いの立地を生かし運搬ルートとしての役割を果たし、生産地としてではなく集積所・取引所として発展していきました。

※この「御献立」はお料理メニューの由来や背景、イメージの説明をさせていただいているものです。
実際に使用されております食材は説明と一致してはおりませんのでご了承下さい。

B-7 美味饗宴（びみきょうえん）

B-8 紗代（さよ）

B-5 飛翔（ひしょう）

B-6 白夜（びゃくや）

管理栄養士監修

会議用お弁当

B-15 彩萌 あやめ

B-14 江戸の華 えどのはな

B-10 秀麗 しゅうれい

B-9 絢爛 けんらん

B-17 鶴来 つるぎ

B-16 爛漫 らんまん

B-11 倭 やまと

B-13 美鈴 みれい

B-12 雅 みやび

B-18 福寿 ふくじゅ

B-25 蓬萊 ほうらい

B-24 茜 あかね

B-20 江戸浪漫 えどろまん

B-19 飛鳥 あすか

B-26 華夜 かや

B-21 愛弥 あや

B-28 細波 さざなみ

B-27 琴 こと

B-23 花三昧 はなざんまい

B-22 十六夜 いざよい

ごはんは保温用容器に入れて
お届けいたします。

ほんのり温かごはん弁当

期間限定 11月～3月まで

お弁当のごはんスペースへ
ごはん容器をはめこんでいただく方式と、
別々の容器にごはんを盛り付けた方式の
2通りのお弁当をご用意しております。

B-34 槇寄 まきよせ

B-35 景信 けいしん

まごころを
ご飯にこめて

B-36 富貴 ふうき

B-30 思ひで おもいで

B-29 旅の友 たびのとも

B-31 天乃川 あまのがわ

B-33 羽子板 はごいた

B-32 味くらべ あじくらべ