

宅配します すまいる弁当

素材へのこだわり

- *自分の家族が食べるものだから農薬をできる限り使わないのが家庭菜園。それをお弁当にできるだけ使用しています！
- *玉子は餌にこだわった南国市の山崎農場で生まれた新鮮玉子を使用！
- *塩は室戸海洋深層水鮪の天日塩を使用！
- *三温糖を使います。（酢の物など…色が変わるものは白糖を使用しています）
- *化学調味料は使いません！
（一部、材料そのものに含まれているものがあります）
- *真っ赤なウインナーなど…着色料を多用しているものは使用しません
- *自分の家族に食べさせたくない食材は使用しません

スポーツ、イベント、会議などの宅配

- * 現地までお届け致します。
（配達エリア：高知市、南国市、野市、伊野町、その他はご相談）
- * 10食以上からお届け致します。
- * ゴミの回収を致します。（40食以上。ご相談ください）
- * 平日はもちろん、土日祝も配達いたします。（予約をお願いします）
- * 年齢、性別、食べるシーンによってお弁当の内容を変えてご提案。
例えば：若い方にはボリューム重視、
：年齢が高くなると油物をひかえる
：卒業後の茶話会などは、洋服が汚れないタレ物やソースを控える

住所：高知市一宮しなね2丁目22-20

TEL：088-846-5032

FAX：088-846-5031

店主TEL：080-4932-8160（田中康宏）