

「家庭風の素朴な味付け」と「美味しいご飯」が当店のこだわりです!!

久田屋のこだわり弁当 メニュー (保存版) 2016.1

当店一番人気・・・天むす各種

- 天むすスペシャル.....¥880
- 天むす弁当(4個入り).....¥570
- 天むす弁当(5個入り).....¥650
- ミニ天むす弁当.....¥470
- 天むすバラ売り.....1個 ¥130

ごはんが選べる弁当各種

- 和風弁当.....¥670
- シーフードフライ弁当.....¥670
- チキン南蛮弁当.....¥670
- ロースとんかつ弁当.....¥650
- アジフライ弁当.....¥670
- 鶏肉唐揚げ弁当.....¥650
- 豚ヒレカツ弁当.....¥670
- 鶏肉マヨネーズ和え弁当.....¥650
- メンチカツ弁当.....¥670
- 和風ハンバーグ弁当.....¥690
- コロッケ弁当.....¥670
- チキン味噌カツ弁当.....¥690

むすび・おこわ・その他

(メニュー表示価格には全て消費税8%を含んでおります)

- ミニむすび弁当.....¥450
- 三角むすび弁当.....¥670
- 塩むすび弁当.....¥500
- 季節のおこわ弁当.....¥720
- お子様弁当(土曜日限定販売) ¥490
- 惣菜各種.....¥100～
- 幕の内弁当.....¥670
- カップみそ汁・ラーメン.....¥105～

★★お電話でのご予約は前日までにお願い致します★★ 当日のご予約は承っておりません

弁当のより詳しい内容は久田屋ウェブサイトをご覧ください

<http://www.hisataya.com/>

久田屋 検索



会議・会合・イベント・お花見に・・・ 特注弁当承ります 詳しくはスタッフまで

お米屋の手作り弁当 **久田屋** 広島市東区戸坂出江2-3-19 TEL (082)229-2221

営業時間 AM10時30分～売切れ(PM14:00頃)まで 定休日 日曜日・祝日・年末年始・お盆・GW

久田屋こだわり弁当の特徴

- ★お米屋が本業なので「ご飯」がどこよりも安全で美味しい
 当店自慢のこだわり低農薬栽培米を使用しています。使用するお米は、米本来の粘り・光沢を持った美味しいお米だけをプロの目で選ぶ当店の弁当用に独自のブレンドをして、年間通して変わらない味を作り出しています。また、米屋だからできる使用日の前日及び前々日に精米した新鮮なつきたてのお米を使用しています。
- ★おかずは旬の食材を使用した家庭風でおふくろの味
 旬の食材を使い、少しでも季節感が出せればと願い毎日一品一品心を込めて作っています。味付けは家庭風で素朴なおふくろの味を目指しています。
- ★防腐剤などの添加物は使用していません
- ★当店のむすびはすべて手作りで
 当店のむすびは、一個一個すべて手作りで愛情を込めて握っています。そのため1日の生産能力が限られていますので、毎日数量限定で販売しています。
- ★揚げ物用の油は体に良いキャノーラ油(菜種油)を使用しています
 キャノーラとは、なたねの一種です。品種改良によってエルカ酸の含有率を減らしたもので、キャノーラ油は、このキャノーラ種を原料とした食用植物油のことです。血液中の悪玉コレステロールを減らす働きをもっているヘルシーな油で揚げ物につきものの揚げ臭が少なく軽い風味が特徴の油です。
- ★地産地消・・・できるだけ地元広島食材を使用しています
 お弁当のメインとなるお米は広島県各地のものを厳選して使用。むすびの海苔や副菜の野菜類はできるだけ広島県内産を使用するようにしています。煮しめや煮物等に使うコンニャクは広島県産の生芋こんにゃくを使用。
- ★天むすに使用しているエビはクルマエビ科の高級天然物です
 天むすにはブラウン海老(クルマエビ科)という天然のエビを使用しています。このエビは冷凍のむきエビと比べ天ぷらにした時、形が真っ直ぐでプリッとした食感もちがみ強いのが特徴です。この天然エビは殻付きのまま急速冷凍したものが届くので、毎日解凍してから手作業で2～3時間かけて背わたを取り皮をむいて下処理しています。



弁当のご飯は、「白米」が「玄米」「麦ご飯」「黒米」を選べます

「玄米」「麦ご飯」「黒米」は三種類の中から毎日一種類ずつ販売致します

	ご飯の量と追加料金 (消費税込)			
	小盛	普通	大盛	特盛
ご飯の量	約190g	約270g	約350g	約450g
追加料金	-50円	±0円	+50円	+100円

※むすび類は「白米」のみです ※「幕の内弁当」のご飯は容器の都合上「特盛」はできません