

B-CONCIER

お弁当は妥協では無く、外食以上のリッチな食事へ



2025.09 SHIZUOKA

Bコンシェルには様々な経歴を持った技術の高い料理人が在籍しております

それにより一つ星を獲得する有名店などの味の再現を可能としました

高級弁当製造に特化した特注のキッチンで修業を積んだ料理人だから出来る名店の味を再現し
ご自宅や会議、セミナーなどのシーンでご利用できる今までにない特別なブランドを展開をしています

Bコンシェルが強み



有名店のお弁当がたくさん

ミシュラン獲得店舗、老舗店、高級店など
弊社からのみご注文可能なお弁当をぜひお試しください！

01

02

自社運営により、手数料ゼロ

食材原価を最大利用！

仲介業者へ支払う、おおよそ20%~45%の手数料
2160円のお弁当なら最大「972円」食材原価率がUP！



お弁当の組み合わせが自由

全てのお弁当をBコンシェルで製造するため
価格もジャンルも組み合わせ自由にご注文が可能！



(商品A)2160円×5個

(商品B)1620円×3個 合計8個など

※最大10種類を自由に組み合わせ可！

03

04

現地まで配送

お約束時間までにお届けし、現地で決済！

また、すべてのお弁当が「お茶・お箸・梱包資材」など
オプション込みとなります！





ご注文はLINEで簡単に

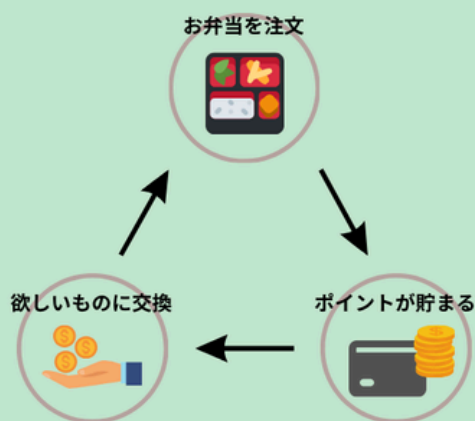
Bコンセルのラインアカウントを友達に追加で
24時間簡単に注文可能！

05

06

ご予約の即日回答

全てのお弁当をBコンセルで製造するため
注文可否の即日回答を実現！
LINEでのご注文は待ち時間がより短くなります！



Bポイントが貯まる

貯まったポイントは、paypayポイントなど
キャッシュレスポイントに変更可能！
貯まったポイントで
おすきなものをご購入いただけます！

07

08

配達前日連絡

配達の前日17時に、ご注文内容に相違が無いが
Bコンセルよりメールにて確認のご連絡を行います！



ご注文方法・納品



注文する

▶TEL 070-1596-0618

▶MAIL a.funai@b-concier.com

▶LINE [a.faro](#)



注文確定

確定メールがメールまたはSMSに届きます。
内容に相違が無いか確認をお願いします。

前日連絡

配送日前日にメール、またはSMSにて
前日確認のご連絡を送信いたします。



納品日当日

- ・お弁当を現地まで配送いたします。
- ・現地カード決済・請求書払い・代引きにてお支払頂きます。
- ・すべてのお弁当に
無料のお茶・小袋・お箸・おしぼりをご用意しております。

ご利用方法の注意事項

配達時間・営業時間

9:00-17:00

配達エリア・送料

送料は無料です。配達エリア配達エリアページを参照ください。

お弁当の保管について

料理によっては傷みが早い食材がございます。お弁当のお届け後は涼しい場所に保管し
なるべく早めにお召し上がりください。車中で長時間保管されることが無いようにお願いいたします。

変更・キャンセル

変更やキャンセルがあった場合はなるべく早めにご連絡ください。
前営業日の12時以降はキャンセル料金が発生する場合がございます。

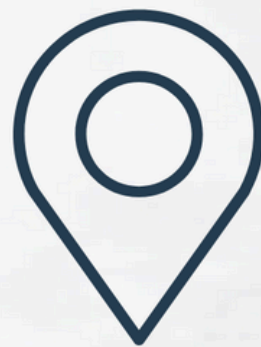
個人情報について

お客様からお預かりした個人情報や注文内容については、警察機関・公共機関・裁判所などからの
提出要請があった場合を除き第三者に譲渡または利用することは一切ございません。

注意事項

- ・天候や交通事情により、ご指定の配達時間に遅れる場合がございますのでご了承ください。
- ・一部店舗におきまして注文過多により、ご希望に添えない場合がございます。
- ・写真は盛り付け例です。仕入れ状況により変更される場合がございます。
- ・お弁当の注文・配達に関する契約はお客様と店舗との間で直接締結されます。
- ・このカタログ又は当社WEBサイトをお客様が使用されたことにより、
またこれに関して発生したトラブル(食中毒、異物混入などを含みますがこれらに限りません)に
ついてはお客様と店舗との間で解決していただき、デリシャスキッチンは一切の責任を負いません。

配送エリア



静岡

合計10000円～ 静岡市内

合計20000円～ 富士市 藤枝市 焼津市 島田市

合計25000円～ 吉田町 富士宮市 沼津市
裾野市 三島市 駿東郡清水町
駿東郡長泉町

合計30000円～ 御殿場市 田方郡函南町
伊豆の国市 牧之原市 菊川市
掛川市 袋井市 御前崎市 磐田市

合計35000円～ 浜松市



Terada Yoshiaki

寺田 義晶

北海道札幌市出身。

東京の「ラー・エ・ミクニ」や「オテル・ドゥ・ミクニ」などで修業を積み、最年少の24歳で副料理長に就任。その後、27歳で独立起業。

2020年には単身でデンマークに渡り、世界一のレストラン「noma」にて修行。現在に至る。

コラボ弁当

COLLABORATION LUNCHI BOX

1つのお弁当で

2人のシェフの料理が楽しめます

Masuda Shinichi

増田 慎一

神奈川県箱根町生まれ。山梨のペンションで元帝国ホテルシェフのもとフランス料理を学ぶ。

2009年に静岡へ移り、清水区のフランスレストランにて、店長兼シェフに就任。

2016年に独立し「ボン・マスダ」を開業。

オーナーシェフとして活躍する傍ら、子ども食堂や料理教室も運営している。また、静岡の食文化への貢献が認められ、「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれるなど、地域と食をつなぐ活動にも積極的に取り組んでいる。



fusion



fujon Noir

(フュージョン ノワール) ￥2700(税込)

濃厚なオマール海老の旨みを閉じ込めたビスコご飯
低温でじっくり火を入れた赤身ステーキを、贅沢に増量しました
肉本来の旨みを存分に味わえる特別仕様の一折
彩り副菜と共に、より華やかな時間を演出します



fujon Or

(フュージョン オール) ￥2160(税込)

濃厚な旨みが広がるオマール海老のソースを贅沢に混ぜ込んだ
ビスコご飯 低温調理でしっとり仕上げた赤身ステーキは
噛むほどに肉本来の滋味が際立ちます
彩り豊かな副菜と共に、華やかで満足感のあるひと箱



fujon Vert

(フュージョン ヴェール) ￥1800 (税込)

濃厚なオマール海老の旨みを閉じ込めた
ビスコご飯 低温調理で仕上げた
赤身ステーキが上品な味わいを
添えます 副菜には風味豊かな
牛しぐれ煮としっとり鶏の低温調理
彩りあるお野菜とともにバランス良く仕
立てた特製弁当です



fujon Bleu

(フュージョン ブルー) ￥1620 (税込)

濃厚なオマール海老のソースを混ぜ込んだ
ビスコご飯と低温で丁寧に仕上げた
赤身ステーキを主役に
副菜には軽やかな食感が楽しい
ポテトを添え彩り豊かな野菜と共に
バランスよく仕立てました
気軽さと上質さを兼ね備えた一折



fujon Gris

(フュージョン グリス) ￥1500 (税込)

香り豊かなバジルご飯と彩り野菜を
たっぷり詰め込んだヘルシー仕立て
牛肉の旨みと副菜のバランスが満足感を
添えます 体に優しいながらも
華やかさを忘れない一折
健康を気遣う方への
おもてなしにも最適です



カジュアルにお箸で、本格的なフランス料理を
楽しんでいただけるお弁当に仕上げました。
シェフが生産者の方と直接話して厳選したお肉、
地元・静岡県内の契約農家から取り寄せる旬野菜を
ふんだんに使用した
『目で見て美しく、食べて舌が喜ぶ、五感で“静岡”を感じられる』
そんなお料理に仕上げています。

厳選した食材



贅沢な気分を味わえる
お料理



本格的なフランス料理
是非お店で



食について学ぶ「子ども食堂」やフランス料理を身近に感じる「料理教室」など
イベントも開催しております。

Bon Masuda

目で見て美しく、食べて舌がよろこぶ、五感で感じるお弁当をご用意しております。



ボルドー ￥2500(税込)

当店イチオシ！56℃で4時間火入れした、ステーキを
豪快にのせたスぺ シャルなお弁当です！
ステーキ ミニハンバーガー フライドポテト 旬魚のポワレ
エビとタコのアメリケーヌソース お肉のアミューズ3種



ルージュ ￥2160(税込)

大人気のローストビーフ（56℃で4時間火入れ）をのせた
見た目も華やかなお弁当です！
ローストビーフ ミニハンバーガー フライドポテト
旬魚のポワレ エビとタコのアメリケーヌソース
お肉のアミューズ3種



ロゼ ￥1800(税込)

当店自慢のローストポーク（64℃で5時間火入れ）を
のせた、彩りも美しくリーズナブルなお弁当です！
ローストポーク ミニハンバーガー フライドポテト
旬魚のポワレ エビとタコのアメリケーヌソース
お肉のアミューズ3種



ブラン ￥1620(税込)

幅広い年齢層にピッタリ！チキンは60℃で2時間火入れした
味・コスパともに優れたお弁当です！
ローストチキン ミニハンバーガー フライドポテト
旬魚のポワレ エビとタコのアメリケーヌソース
お肉のアミューズ3種



Peluche m[🌍]onde

北海道札幌出身の「寺田 義晶」シェフ
札幌のイタリアンレストランを経て
東京の「ラー・エ・ミクニ」
「ホテル・ドゥ・ミクニ」など
ミクニグループのレストランで
修業を積み、24歳という若さで、
最年少副料理長まで登り詰めた。

2017年27歳で独立企業。
2020年単身デンマークへ渡丁。
「世界のベストレストラン50」で
何度も1位に輝いている
nomaで修業の後、今に至る。

who is the supervising chef?

Yoshiaki Terada

Peluche monde

正真正銘“フレンチ弁当”

寺田シェフがレストランで腕を振るったフレンチのコース料理を
前菜からデザートまでお弁当に詰め込みました。



menu le plus populaire

～ムニュ ル・ブリュ・ポプュレール～

¥2160(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース バジルライス



menu spécial

～ムニュ スペシャル～

¥1800(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

バジルライス 大根マヨネーズ しば漬けアッシェ



menu le plus populaire

～ムニュ ル・ブリュ・ポプュレール～

【肉増量】¥2700(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

バジルライス



menu tendance

～ムニュ タンダンス～

¥1620(税込)

赤身ステーキ 牛肉のラグー

3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

ポテマヨコーン 芽キャベツ

バジルライス

大根マヨネーズ しば漬けアッシェ



menu du jour

～ムニュ ドウ ジュール～

¥1500(税込)

牛肉のラグー 唐揚げ南蛮と芽キャベツ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

ポテマヨコーン

バジルライスとステーキ

大根マヨネーズ しば漬けアッシェ

m e l i m e l o

大地の香りを豊かに表現する、 北海道発信の一つ星フレンチ

「メリメロ」とは、フランス語で直訳すると「いろいろなものがあって、楽しい」という意。「咲き乱れるガーデニングの花に蝶々が飛んでいるような、そんな情景を皿の上で表現したい」と語る佐藤シェフ。日本国内外の厳選した食材と、フレンチの技、そして日本人としての感性を一皿に盛り込み、多彩な食感や香り、味わいを表現する。口に入れた瞬間に食材が瞬間的に溶け合い、素材のストーリーや情景までもが目に浮かぶような、創造性豊かな料理が高く評価され、2017年には一つ星に輝いた。



佐藤 大典 Sato Hironori

幼少時より食に対する意識が高く、自然と料理人を目指すことを決意。卒業後フランスへ渡り、帰国後は札幌のレストランに勤務。その後もフランスと北海道を行き来しながら、料理の腕に磨きかける。2013年、33歳で札幌・円山にメリメロを開業。2015年には札幌・大通りへ移転し、オーナーシェフを務めながらもさらなる味の進化のために、再びフランスへ渡る。パリの名高いレストラン・アストランス、ルドワイヤンで半年間研鑽を重ね、帰国後にはその経験を生かし、よりモダンでインスピレーションあふれるフレンチを追求している。

meli melo

ミシュランガイド北海道2017にて一ツ星を獲得した、meli meloのオーナーシェフ佐藤 大典 監修。
豊かな自然が育む北海道の食材と、パリで学んだモダンな フレンチ。
どこか懐かしい和のテイストとフレンチを融合させた、新たな驚きのある一品をお楽しみください。



3 種のメイン meli melo BOX

¥3000(税込)

牛カツレツ 豚のコンフィ 鶏もも肉のトマト煮込み
キャロットラペ シュールージュ 牛肉のラグー
魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
彩野菜のバーニャカウダー リンゴシュトゥルーゼル

牛カツレツ-Plat boeuf-

¥2160(税込)

牛カツレツ ゴママスタードソース キャロットラペ
シュールージュ 鶏もも肉のトマト煮込み 切り干し大根のサラダ
彩野菜のバーニャカウダー リンゴシュトゥルーゼル



豚 ロースのコンフィ

-Plat porc-

¥1800(税込)

豚ロースのコンフィ キャロットラペ シュールージュ
牛肉のラグー 魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
リンゴシュトゥルーゼル



鶏 もも肉と野菜のトマト煮込み

-Plat poulet-

¥1620(税込)

鶏もも肉のトマト煮込み キャロットラペ シュールージュ
牛肉のラグー 魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
リンゴシュトゥルーゼル



TATEOKA TAKESHI

「本質」というものに 強く訴えかける

地元北海道の契約農家はもちろん、全国各地より厳選した食材を使い、素材の本質を追求。一皿の見た目や香り、味わいなど五感に訴えかける料理が人気のTATEOKA TAKESHI。シェフの館岡武士はフランスの三つ星レストランで修行し、当店のオープンからわずか半年で一つ星を獲得した腕前の持ち主。フランスで権威のある黄色のガイドブックにも掲載されました。館岡シェフが監修した『フレンチシェフのおばんざい』は、普段からお店でも使用している厳選素材を“気軽に食べられる家庭の味”というコンセプトにし、一つひとつ手作りすることで細部までこだわりぬいた野菜たっぷりのヘルシーなお弁当や、お惣菜に仕上げました。



館岡 武士 Tateoka Takeshi

北海道小樽市出身。小樽・札幌のホテルで修行した後、2003年に単身渡仏。パリ、コートダジュールで経験を重ね、ロアンヌのトロワグロを経て、2010年帰国。2016年11月TATEOKA TAKESHIをオープン。



TATEOKA TAKESHI

ミシュランガイド北海道2017にて一ツ星を獲得した、館岡武士シェフ監修。

北海道の選り抜いた食材をより美味しく召し上がっていただけるよう
心掛けています。化学調味料に頼らない自然な味わいをお楽しみください。



牛赤身と鯖のポワレ

魚介類の炊き込みご飯 バーニャカウダ

¥3000(税込)

鯖のポワレと牛赤身のグリエが入った贅沢な内容です。十六穀米は旬の魚介類をいれた炊き込みご飯です。季節の野菜と共に
お召し上がりください。



牛赤身のグリエ マスタードソース

十六穀米とバーニャカウダ

¥2160(税込)

脂を落とすように網焼きにしマスタードソースを添えました。
十六穀米と季節の野菜と共に召し上がりください。



鯖のポワレ バスク風

十六穀米とバーニャカウダ

¥2160 (税込)

脂が乗った鯖をフライパンでパリッと焼きパプリカとベーコンのトマト煮をソースとして添えました。
十六穀米と季節の野菜と共に
お召し上がりください。



豚肉のロースト

醤油マスタードソース

十六穀米とバーニャカウダ

¥1800 (税込)

豚肉の中に水分を閉じ込める様にゆっくり火入れしました、香り高い国産茶葉入り十六穀米とお召し上がりください。



鶏胸肉の優しい火入れ

十六穀米とバーニャカウダ

¥1620 (税込)

鶏胸肉を塩水でマリネし、ハムの様にしっとり仕上げました。国産茶葉入り十六穀米と野菜のバーニャカウダを添えてヘルシーに仕上げました。



北海道の味と心を紡ぐ

北海道の南西部、日本海に浮かぶ奥尻島は海の幸、山の幸の宝庫です。

「和田」では、奥尻島の食材をふんだんに使用した日本料理を提供しています。

和田



Chef 和田 勇人

奥尻島生まれ。育った環境から食材に関する確かな目と舌が養われ、自然と和食の道を志す。札幌市内のホテルや老舗和食処にて日本料理の技術に磨きをかけ、「TAKU 円山」の料理長（2010～）を経て2016年同店店主に。2024年2月店名を「和田」に変更。食材の旬による説得力を大切にすると共に、お出汁と素材そのものの味を生かし、北海道の食文化に添う一品のために手腕をふるう。



1 白樺御膳

鶏肉とお野菜の幽庵焼きにシェフ特製海苔のソースを掛けてお召し上がりください。お野菜をたくさん摂れる彩り豊かな和食弁当です。

※1,800円でお肉増量可

1,620円(税込)

2 蝦夷松御膳

贅沢に蟹味噌を使用したバーニャカウダや希少部位ザブトンを使用した牛肉の幽庵焼きなど、和田シェフのこだわりが詰まったお弁当です。

2,160円(税込)



3 ハマナス御膳

和田シェフこだわりの逸品を詰め合わせた特製弁当です。

【お品書き】

季節の炊き込みご飯、玉子焼き、おひたし、蟹味噌のバーニャカウダ、白蒸し、牛肉の幽庵焼き、すり身揚げ、がり漬、きゅうりのパン粉漬、酒粕ケーキ

3,000円(税込)





※画像はイメージです。

一つ星獲得シェフ監修弁当 無料試食会

お弁当は説明会時の大事なツールのひとつ。

「見た目はいいけどほんとに美味しいの?」「時間通りに配達してくれるのかなあ?」「支払いはどうなるの?」Bコンシェルは試食会を通して、実際にお弁当をお召し上がり頂きながら分かりやすくご説明し、失敗しないお弁当選びをサポートいたします。

B-concier 5つのポイント

- 1 ミシュラン獲得シェフのお弁当がある!
- 2 試食会完全無料!
- 3 配達条件を満たしていない案件も相談可能!
- 4 前日のご注文も相談可能!
- 5 お弁当と同数のお茶(PET500ml)
同数の持ち帰り用ビニール袋をご用意!

お申し込みはこちら



070-1596-0618



a.faro



a.funai@b-concier.com



FROM ASTHR CO., LTD.
B-CONCIER



無料試食会実施中

実際にお弁当をご自身で
お確かめください



注文が簡単

インターネットサイト
電話・メール・SMS
好きな方法で発注可能



メリットがたくさん！

セントラルキッチンが
あるからこそその
強みがたくさんあります！



試食会やお弁当のご注文、ご相談はこちらにお問い合わせください！

☎ 070-1596-0618



a.funai@b-concier.com



a.faro