

HIROSHIMA

B-CONCIER

お弁当は妥協では無く、外食以上のリッチな食事へ

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コンシェルジュの強み



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

最大限に抑えた手数料

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
それを押さえることにより食材原価率がUP！
金額未達でも配送に行けることも多数！



お弁当の組み合わせが自由

数か所のセントラルキッチンで製造するため
同じキッチン内であれば価格もジャンルも
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

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WEBで簡単に

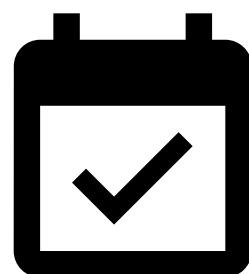
24時間簡単に注文可能！

05

06

ご予約の即日回答

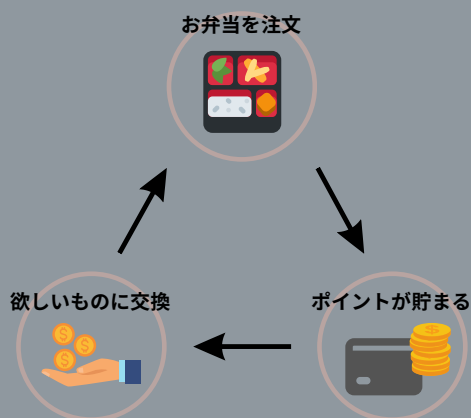
全てのお弁当をBコンシェルで製造するため
注文可否の即日回答を実現！



Bポイントが貯まる

貯まったポイントは
キャッシュレスポイントなどに変更可能！
※交換規定あり

07



08

配達前日連絡

配達の前日17時頃に、ご注文内容に相違が無いか
Bコンシェ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 070-9351-1215

▶MAIL honbu@b-concier.com



注文確定

注文確定メールをお送りいたします。
内容に相違が無いかご確認をお願いします。

前日連絡

配送日前日にメールを送信いたします。
内容に相違が無いかご確認をお願いします。



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

9:00～18:00

配送エリア・送料

送料は無料です。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連絡ください。
2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

- ・500mlのお茶をお弁当と同数納品いたします。
- ・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、Bコンシェルは一切の責任を負いません。

配送エリア



広島県

合計5,000円以上～のご注文

広島市中区 広島市西区 広島市佐伯区

合計10,000円以上～のご注文

廿日市市 広島市安佐南区 広島市南区

広島市東区

合計15,000円以上～のご注文

安芸郡海田町 安芸郡府中町

合計20,000円以上～のご注文

広島市安芸区 広島市安佐北区

安芸郡坂町 安芸郡熊野町

合計25,000円以上～のご注文

呉市 東広島市 大竹市



Peluche mnde

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 ?

⁶Yoshiaki 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・プリュ・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・プリュ・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



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事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。

北海道の選び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
お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。



楽しんでほしいのは、 本当のイタリアの味

“カッフェ”も料理もドルチェもすべてイタリアで身につけたレシピ。北海道の旬の素材や新鮮な食材を取り入れても作り上げるのはあくまで本場の美味しさ。

“giostra (メリーゴーランド)”の名の通り、昼と夜で表情が変わる特別な空間でイタリア式の贅沢なひとときをお楽しみください。

LA GIOSTRA
PIZZERIA E BAR



Owner Chéf
Tokizaki Norihiro

2002年 単身でイタリアにホームステイをしながらカフェや料理を学ぶ。ヴェローナ、サルディーニャ、ミラノ、トリノ、ローマ、ナポリ、アマルフィなどイタリア各地を巡る中で様々な家庭料理、郷土料理と出会う。2012年札幌市中央区でLa Giostraを開業。



1 Il solito イルソリト

前菜の盛り合わせから、ラジオストラ特製ティラミスまでお楽しみいただけるお弁当です。

※1,800円でハンバーグ増量可

1,620円(税込)

2 tempo felice テンポ フェリーチェ

作り上げるのはあくまで本場の美味しさ。お肉感たっぷりの煮込みハンバーグをメインにしました。

2,160円(税込)



3 soddisfazione ソディスファツィオネ

チーズたっぷりで、季節によってお野菜が変わるラジオストラ特製のラザニアが入ったお弁当。本番マンマのイタリアンをフルコースで楽しんでいただけるお弁当です。

3,000円(税込)





苑有

うまい肉をたっぷりと。

牛肉は特製タレで。低温調理した柔らかい豚肉をあっさりと。

特製の手作りナムルがバランスを整えます。



牛焼肉ビビンバと
バンバンジーサラダ弁当

【肉増量】 ￥2700(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



牛焼肉ビビンバと
バンバンジーサラダ弁当

￥2160(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



厳選ポークと牛焼肉弁当

【豚肉増量】

￥1800(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



厳選ポークと牛焼肉弁当

￥1620(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



霜止出苗

LA GIOSTRA
PIZZERIA & BAR

和

月下翁

浪花亭
創業・昭和四十七年

TATEOKA
TAKESHI

Peluche monde
一流の味、一流のサービス、一流の接客

me | me | o

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コンシェルのポイント 】

- 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
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



070-9351-1215



honbu@b-concier.com



11-2025 HIROSIMA



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！

自社運営だからその
強みがたくさんあります！

試食会やお弁当のご注文 ・ ご相談お問い合わせください

お申し込みはこちら



070-9351-1215



honbu@b-concier.com