



KYUSHU

# 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

2024.05

# 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

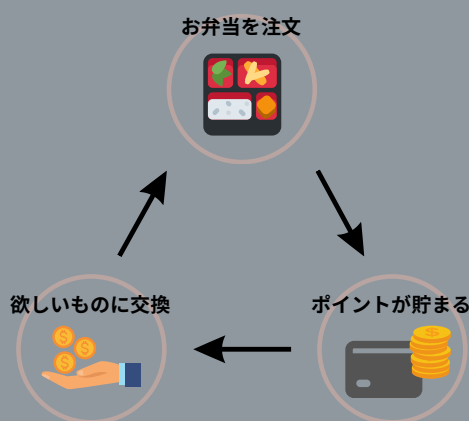
全てのお弁当をBコンシェルで製造するため  
注文可否の即日回答を実現！



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

受付時間：平日10:00-18:00



MAIL

honbueb-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、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

9:00-19:00

### 配達エリア・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

- ・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、ビーコンシェルは一切の責任を負いません。



# 配送エリア



## 福岡県

合計10,000円以上のご注文

福岡市城南区 福岡市中央区 福岡市博多区 福岡市南区  
福岡市西区 福岡市早良区 福岡市東区

合計15,000円以上のご注文

春日市

合計25,000円以上のご注文

糟屋郡篠栗町 大野城市 糟屋郡宇美町 筑紫野市 筑紫郡那珂川町 太宰府市  
糟屋郡須恵町 糟屋郡粕屋町 糟屋郡志免町 糟屋郡久山町 糟屋郡新宮町

合計30,000円以上のご注文

宗像市 久留米市 糸島市 飯塚市 宮若市 福津市 直方市 中間市 古賀市  
北九州市八幡東区 北九州市八幡西区 北九州市戸畑区 北九州市小倉北区  
小郡市

## 佐賀県

合計30000円以上

佐賀市 神埼市 神埼郡吉野ヶ里町 三養基郡みやき町 三養基郡基山町  
鳥栖市

## 山口県

合計30000円以上

下関市



# Peluche m🌐nde

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」  
「オテル・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・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 ドゥ 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、一つひとつ手作りで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。





## 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、がり漬け、きゅうりのパン粉漬け、酒粕ケーキ

**3,000円(税込)**





# m e | i m e | 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、料理の腕に磨きをかける。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



# 霜止出苗

シモヤミテナエイズル

フランス料理の枠を超えた  
オリジナルの世界

フランス料理の枠をこえた至高の料理の数々を生み出し「札幌の鬼才」と呼ばれる五十嵐光（いがらしひかる）シェフが、こだわり抜いた料理を提供し、食通たちをうならせる。店名の『霜止出苗』とは、七十二候の季節を表す言葉の一つ。霜が終わって、稲の苗が育つ四月の末頃。北海道の自然の緑が美しい時期を表す。「ナチュラルなイメージが、料理に化学調味料を使わない」という五十嵐シェフの料理と合うという。フランス料理のテイストを入れ込みながらも、おいしいものを提供するために、オリジナリティ溢れるこだわり抜いた料理を提供する。



## Chef 五十嵐光

24歳で渡仏し、星付きレストランで3年勤務。帰国後は札幌のレストラン数件で腕をみがき独立。2013年に自身のレストラン『五十嵐』をオープン。フランス料理と銘打って店を始めたものの、ジャンルの壁を取り払った料理を提供したいという思いが強まり、心機一転。2019年3月、次なるステージに向かい『霜止出苗』を開店。





# 霜止出苗

食べログブロンズ4.19獲得の名店。札幌の鬼才といわれたシェフが心機一転してフランス料理にとらわれず繰り広げる新ジャンルの品々をお弁当でもご賞味いただけます。



草木萌動 そうもくめばえいずる  
¥1620(税込)

じゃがいもナムル 豚しゃぶ ザンギ  
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ  
うめひじきご飯



草木萌動 そうもくめばえいずる  
【肉増量】 ¥1800(税込)

じゃがいもナムル 豚しゃぶ ザンギ  
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ  
うめひじきご飯



桃始笑 ももはじめてさく  
¥2160(税込)

じゃがいもナムル 牛しゃぶ ザンギ  
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ  
サーモンのちゃんちゃん焼き うめひじきご飯



桃始笑 ももはじめてさく  
【肉増量】 ¥2500(税込)

じゃがいもナムル 牛しゃぶ ザンギ  
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ  
サーモンのちゃんちゃん焼き うめひじきご飯





## 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、ラジヨ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ヨ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)**







村井 隆  
Murai Takashi

北海道札幌市出身。"最高の和食と心を込めたおもてなし"をモットーに、料理歴40余年の二代目が先代からのお店を大事に引き継いでいる。



北海道で最も歴史ある老舗料亭  
昭和37年創業、すすきのでも数少ない  
50年以上の歴史を持つ  
格式と伝統ある高級老舗日本料亭。



すすきの

浪花亭

創業・昭和三十七年



ほの明かり

3,000円(税込)

主菜にすき焼きを。うま煮からメヌキの西京焼きまでお楽しみいただける一番人気の和食お弁当です。



木漏れ日

2,160円(税込)

メヌキを贅沢に使用した西京焼きや、名物のトマトの三杯酢サラダもお楽しみいただけます。





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  
一流の味とサービスが自慢のフレンチレストラン

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

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！**

自社運営だからこそその  
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！

☎ 070-9351-1215



honbu@b-concier.com