

自然と環境を大切に、 美味しい元気を届けます 「健康」で「安全」な弁当の提供

リアルフーズ

うめナビ vol.1-9

リアルフーズ(大田区大森東、谷内和彦社長、03・5763・8222)は、玄米ご飯や雑穀ご飯を使った健康・自然志向のお弁当や、無添加、天然調味料でつくった惣菜類を販売している。

同社では、3つのこだわりを大切にしている。1つ目は、農産物をえ、有機肥料を使って育てた旬の野菜を使用するというこだわり。2つ目は、鉄平釜と特製カマドを使用し、じっくりと丁寧な手づくりで炊き上げるというこだわり。3つ目は、化学調味料・合成添加物は一切使用せず、ミネラル豊富な塩・砂糖や天然調味料を使用するこだわり。こうした3つのこだわりをもってお弁当・惣菜を調理している。

最近のお弁当の人気メニューは、「季節の彩り弁当『春』」(750円)、「四季」(660円)など。健康面を気にされているサラリーマンやOLに、大変人気である。

「玄米が栄養素に優れ、身体に良いことは判っていますが、美味しい

玄米ご飯を提供できるお店はあまりありません。しかし、私たちは鉄平釜による平圧炊飯で、やわらかくてしっかりと炊いた玄米ご飯の炊飯技術を開発し、とてもおいしい玄米のお弁当を提供できるようになりました。さらに、化学調味料に頼らない惣菜の調理は、素材の鮮度はもちろん、使用する醤油や砂糖などにこだわり、本当においしい惣菜を提供しております。社名の通り、本物の食べ物のご提供に徹して、お客様に満足いただきながら事業の発展を図ってまいります」と谷内社長は話す。

「こだわりや」川崎店(さいか屋地下1階)など、東京都・神奈川県内各所にて販売している。数量によつては宅配も承りますのでご相談ください。



「季節の彩り弁当『春』」
桜海老の炊き込みご飯とおかずを盛り付け



「四季」
きれいに彩られた四種類のご飯が特徴

■取扱店舗の詳細はホームページにて(<http://www.realfoods.co.jp>)