

炉団幸楽

しろいこうらん

お肉好きにおすすめしたい黒毛和牛つくしの二段重

折詰 神楽

かぐら

黒毛和牛すき焼
温泉水 すすき焼タレ
口取り 蕨と富有柿の甘酢 ひじき煮 紅葉パブリカ
楊物 細切り昆布煮 大学芋 玉子焼 笹豆
ご飯 牛蒡薄衣揚げ
白飯 牛味噌
おみ漬
きなこおはぎ
エネルギー708kcal
食塩相当量4.9g 内容量421g
188×120×52(段)

税込2,700円

甘味入り

ワンランク上の
すき焼肉の贅沢三段重

折詰 雪月花

せつげつか

黒毛和牛すき焼
温泉水 すすき焼タレ
口取り ひじき煮 クコの実
楊物 玉子焼 姫長芋 酢取生姜
煮物 河豚薄衣揚げ 酢橘
大根 小松菜 エノキ味噌
美味汁
ご飯 白飯 牛味噌
おみ漬
きなこおはぎ
エネルギー704kcal
食塩相当量4.2g 内容量424g
113×113×43(三段)

税込3,024円

暮歳の団楽

季節の献立弁当

一年の軌跡を振り返り、新たな変化へ期待ふくらむ時季
寒さが深まる中、団炉裏の周りに

幸せが集うような和やかなひとときに

新たな年を迎えるお支度に

またお仕事後の納会などに感謝を伝えるおもてなし

人形町今半が冬の団楽をお手伝いたします



甘味入り

季節味わろ

人形町今半こだわりの弁当

折詰 粋

いき

黒毛和牛すき焼
温泉水 すすき焼タレ
口取り 玉子焼
煮物 蕨と富有柿の甘酢
楊物 大学芋
ご飯 長メバル西京焼
酢取生姜
小茄子 大根 生麩
河豚薄衣揚げ 酢橘
白飯 彩ちりめん 枝豆
紅葉パブリカ
クコの実
紅ずわい蟹 稲荷
大葉 刻み柚子
唐彩菜漬
きなこおはぎ
エネルギー724kcal
食塩相当量4.3g 内容量420g
214×169×46

税込2,376円



甘味入り

折詰 冬の華

美味しい提案！
温玉をのせて食す
すき焼井入り

美味汁
温玉をのせて食す
すき焼井入り
口取り ひじき煮
楊物 細切昆布煮 笹豆
煮物 烏賊軟骨かき揚げ 天汁
ご飯 がんも 小茄子
白飯 ブロッコリー
温泉水 すすき焼タレ
黒毛和牛すき焼
おみ漬
きなこおはぎ
エネルギー673kcal
食塩相当量4.0g 内容量401g
200×200×58

税込1,944円

お届け期間限定

2025年 霜月・師走

11月1日[土]～12月26日[金]まで

人形町今半

※期間限定の商品は大盛りのご注文、アレルギー対応、その他内容のご変更はご容赦頂きますよう、お願い申し上げます ※仕入れの状況により食材の変更・容器の急な変更をさせていただく場合がございます

2025年度 年末年始のご案内

ご予約はお早めをお願いいたします

年内のお弁当のお届けは12月26日(金)までとなります

- ◎ 年内12月24日(水)～26日(金)は折詰弁当(回収不要の商品)のみとなります
- ◎ 新年は1月5日(月)より営業いたします
また新年1月5日(月)～6日(火)は折詰弁当(回収不要の商品)のみ、
1月5日(月)～6日(火)お届け分のご予約は12月26日(金)までをお願いいたします

各種会議や研修時などのお食事には 人形町今半自慢の黒毛和牛シリーズ



黒毛和牛
折詰 一段すき焼弁当
黒毛和牛(モモ) 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐
人参 青菜 椎茸 奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ 白飯 香の物
[200×200×58] エネルギー581kcal
食塩相当量3.5g 内容量361g
税込 1,836円 [肉増量]税込 2,484円



黒毛和牛
折詰 すき焼弁当
(上段) 黒毛和牛(モモ) 長葱 筍 結び白滝 焼豆腐
人参 青菜 椎茸 奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ (下段) 白飯 塩昆布 香の物
上段 150φ×40 下段 150φ×40
エネルギー594kcal 食塩相当量4.3g 内容量366g
税込 1,944円 [肉増量]税込 2,592円



黒毛和牛
折詰 銀のすき焼
(上段) 黒毛和牛(肩・ウデ) 長葱 穂付筍 結び白滝
焼豆腐 椎茸 丁字麩 人参 青菜
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ (下段) 白飯 塩昆布 香の物
上段 150φ×53 下段 150φ×54
エネルギー771kcal 食塩相当量5.7g 内容量431g
税込 2,916円 [肉増量]税込 3,780円



黒毛和牛
折詰 金のすき焼
(上段) 黒毛和牛(肩・ウデ) 長葱 穂付筍 結び白滝
焼豆腐 椎茸 丁字麩 人参 青菜
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ (下段) 白飯 筍豆 塩昆布 香の物
上段 150φ×53 下段 150φ×54
エネルギー913kcal 食塩相当量5.9g 内容量447g
税込 3,564円 [肉増量]税込 4,644円

お手軽 井ものシリーズ

牛肉屋が贈る豚を使用した井ふり弁当
独自の味付けによりお肉を柔らかく仕上げ、
山わさびと一緒に召し上がりいただきます

折詰 豚どん弁当
豚肉 炒め玉葱 枝豆 花人参
焼南京 生姜醤油漬 山わさび
白飯 小松菜お浸し 玉子焼 柴漬
[222×117×48] エネルギー542kcal
食塩相当量2.9g 内容量350g
税込 1,296円



温泉玉子を崩しかけ食す、
人形町今半の牛井

黒毛和牛
折詰 すき焼井
黒毛和牛(モモ) 玉葱 丁字麩 人参
隠元 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
白飯 小松菜お浸し 香の物
[222×117×48] エネルギー477kcal
食塩相当量2.9g 内容量317g
税込 1,404円



すき焼入お好み弁当
折詰 あやめ
黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物
揚げ豆腐の美味出汁餡かけ
白飯 香の物
[180×180×43] エネルギー608kcal
食塩相当量4.5g 内容量398g
税込 2,160円



温玉付すき焼と銀鱈入弁当
折詰 わかば
黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ 口取り
有頭海老 焼魚
白飯 香の物
[180×180×43] エネルギー592kcal
食塩相当量3.6g 内容量370g
税込 2,160円



幕ノ肉シリーズ

各種会合・会議など人形町今半ならではの
幕ノ肉弁当でおもてなし

色彩弁当
折詰 なずな
黒毛和牛すき焼(モモ)
海老カツ 煮物 玉子焼
焼魚 ポテトサラダ
鶏五目ご飯 白飯
[200×200×58] エネルギー533kcal
食塩相当量4.1g 内容量353g
税込 1,836円



温玉付すき焼入弁当
折詰 あおい
黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ 口取り
焼魚 牛そぼろ
白飯 香の物
[200×200×58] エネルギー573kcal
食塩相当量3.9g 内容量369g
税込 1,836円



牛そぼろ稲荷と天ぷら弁当
折詰 あかね
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そぼろ稲荷
鶏五目ご飯 香の物
天汁タレ
[200×200×58] エネルギー672kcal
食塩相当量4.4g 内容量368g
税込 1,836円



折詰 牛助六弁当
(ぎゅうすけろく)
口取り 焼魚 煮物
天ぷら すき焼稲荷
ローストビーフ握り
太巻 香の物 和菓子
[190×110×45] エネルギー478kcal
食塩相当量4.0g 内容量259g
税込 1,728円



すき焼入海老カツ弁当
折詰 つゆくさ
黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ 口取り
焼魚 海老カツ
白飯
[222×172×44] エネルギー490kcal
食塩相当量2.9g 内容量322g
税込 1,620円



焼魚弁当
折詰 銀鱈弁当
口取り 銀鱈西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物
[172×222×44] エネルギー549kcal
食塩相当量2.9g 内容量358g
税込 1,620円



甘味入幕の内
折詰 かきつばた
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
和菓子 香の物
天汁タレ
[195×195×49] エネルギー673kcal
食塩相当量3.8g 内容量413g
税込 1,620円



三色ご飯の幕ノ内
折詰 はぎ
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
牛そぼろご飯
白飯 香の物
天汁タレ
[222×172×44] エネルギー479kcal
食塩相当量3.1g 内容量302g
税込 1,296円



人気の海老カツ弁当
折詰 かりん
海老カツ 鶏唐揚げ
煮物 ポテトサラダ
白飯 香の物
[214×142×49] エネルギー658kcal
食塩相当量4.4g 内容量429g
税込 1,296円



※表示料金は軽減税率適用価格、消費税8%にて掲載しております。
店内飲食の場合や給仕等の役務を伴う場合は軽減税率対象外となり消費税10%となります。

■同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます。調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが完全なアレルギー物質の除去は困難となっております。尚、揚物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。■季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます。■都合により容器を変更させていただきます場合がございます。

美味し
お食事のお供に

お茶紙パック
税込 1,080円
内容量 250ml

お茶ペットボトル
税込 1,890円
内容量 350ml

税込 2,160円
内容量 600ml



人形町
今半

折詰
重詰

人形町
今半



すき焼



折詰金のすき焼

黒毛和牛

(上段)

黒毛和牛(肩ロース)

長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐

椎茸 丁字麩 人参 青菜

温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 笹豆 塩昆布 香の物

〔上段150φ×53 下段150φ×54〕
 本体価格3,300円
 税込3,630円





黒毛和牛

折詰一段すき焼弁当

黒毛和牛(モモ)

長葱 筍 結び白滝 焼豆腐

人参 青菜 椎茸 温泉玉子

すき焼タレ

白飯 香の物

〔200×200×58〕

本体価格1,700円

税込1,870円



黒毛和牛

折詰銀のすき焼

(上段)

黒毛和牛(肩・ウデ)

長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐

椎茸 丁字麴 人参 青菜

温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 塩昆布 香の物

〔上段150φ×53 下段150φ×54〕

本体価格2,700円

税込2,970円



黒毛和牛

折詰すき焼丼

黒毛和牛(モモ)

玉葱 丁字麴 人参 隠元

温泉玉子 すき焼タレ

白飯 小松菜お浸し 香の物

〔222×117×48〕

本体価格1,300円

税込1,430円



黒毛和牛

折詰すき焼弁当

(上段)

黒毛和牛(モモ)

長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参

青菜 椎茸 温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 塩昆布 香の物

〔上段150φ×40 下段150φ×40〕

本体価格1,800円

税込1,980円

折詰

折詰なでしこ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
銀鱈西京焼 ロ取り 煮物
ローストビーフ握り
白飯

〔271×181×53〕
本体価格3,500円
税込3,850円



折詰かえで

黒毛和牛すき焼井(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
ロ取り 焼魚 天ぷら
ローストビーフ稲荷
香の物
天汁タレ

〔185×185×55〕
本体価格2,200円
税込2,420円



折詰すみれ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
ロ取り 有頭海老 焼魚
ローストビーフ握り
白飯 牛そぼろ 香の物
和菓子

〔113×113×43(三段)〕
本体価格2,800円
税込3,080円





折詰あやめ

黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物
揚げ出汁豆腐
白飯 香の物
[180×180×43]
本体価格2,000円
税込2,200円



折詰みずき

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚
煮物 天ぷら
鶏五目ご飯
白飯 香の物
[185×185×52]
本体価格2,200円
税込2,420円



折詰なずな

黒毛和牛すき焼(モモ)
海老カツ 煮物
玉子焼 焼魚
ポテトサラダ
鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
[200×200×58]
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰わかば

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 有頭海老 焼魚
白飯
[180×180×43]
本体価格2,000円
税込2,200円

折詰あかね

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そばろ 稲荷
鶏五目ご飯 香の物
天汁タレ

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰牛助六弁当

口取り
煮物 天ぷら
すき焼 稲荷
ローストビーフ握り
太巻 香の物
和菓子

〔190×110×45〕
本体価格1,600円
税込1,760円



折詰あおい

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 牛そばろ
白飯 香の物

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰銀鱈弁当

口取り 銀鱈西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物

〔172×222×44〕
本体価格1,500円
税込1,650円





折詰はぎ

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
香の物 天汁タレ

〔222×172×44〕
本体価格1,200円
税込1,320円



折詰かきつばた

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
和菓子 香の物
天汁タレ

〔195×195×49〕
本体価格1,500円
税込1,650円



折詰かりん

海老カツ 鶏唐揚げ
煮物 ポテトサラダ
白飯 香の物

〔214×142×49〕
本体価格1,200円
税込1,320円



折詰つゆくさ

黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ 口取り
焼魚 海老カツ 白飯

〔222×172×44〕
本体価格1,500円
税込1,650円

重詰

重詰 胡蝶 こちよう

黒毛和牛すき焼(モモ) 温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物 天ぷら 天汁 刺身
ローストビーフ 握り
白飯 香の物 お吸物

〔280×280×55〕
本体価格 4,500円
税込 4,950円



※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます



重詰山吹 やまぶき
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 焼魚 煮物 天ぷら 刺身
 白飯 香の物
 [245×245×60]
 本体価格3,000円
 税込3,300円



重詰桔梗 ききよう
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 牛そばろ 焼魚 煮物 天ぷら 刺身
 白飯 香の物 フルーツ
 [315×255×55]
 本体価格3,500円
 税込3,850円



重詰琵琶 びわ
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 焼魚 煮物 天ぷら
 白飯 香の物 フルーツ
 [245×245×60]
 本体価格2,500円
 税込2,750円

※すき焼は、お刺身に変更することができます



重詰紅蘭 こうらん
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 温泉玉子 すき焼タレ 口取り
 牛そばろ 焼魚 煮物 天ぷら
 ローストビーフ 稲荷 鶏五目ご飯
 白飯 香の物 天汁タレ
 [315×255×55]
 本体価格3,000円
 税込3,300円

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰商品は回収容器でございます

碗物



※梱物商品は回収容器でございます

赤だし

本体価格	200円
税込	220円



お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています

お吸物

本体価格	300円
税込	330円

綠茶

※同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ、くるみ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます
調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが
完全なアレルギー物質の除去は困難となっております
尚、揚物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます
※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます
※都合により容器を変更させていただく場合がございます

製造元 株式会社人形町今半フーズプラント
 ケータリングサービスソリューション部 東京都江東区白河4-7-17 TEL.03-3641-0231 (代表)
 ※本カタログは、製造元 株式会社人形町今半フーズプラントが、販売元様専用として制作したものです
 課税は販売元の業務形態によるものとなっております

紙
パ
ツ
ク

本体価格	100円	250円
税込	110円	

ペットボトル

本体価格	2,200円	600ml
税込	2,200円	

本体価格	175円	350ml
税込	192円	