

一食で江戸から令和までの日本の食文化史を旅するお弁当です。
時代ごとの料理を味わいながら、日本の食文化の歩みをたどります。

1603 【江戸】料理書が花開かせた、江戸庶民の食文化

芝居見物の俵むすび-日の丸仕立て-

幕内弁当は、芝居の幕間（幕内）に食べられたことが名の由来。
食べやすく、弁当箱に美しく入る俵形は、江戸っ子の粋な工夫の結晶です。

香ばしき豆腐の江戸甘味噌再炙田楽

江戸の大ベストセラー料理本『豆腐百珍』にも描かれた、庶民の豆腐への愛。
香ばしく炙った焼き豆腐に、江戸伝統の甘味噌をたっぷり。当時の熱狂が蘇る味わいです。

江戸伝統の厚焼き玉子

まだ貴重だった卵が本格的に食べられ始めたのは江戸時代。その卵をふんだんに使った玉子焼きは、庶民の何よりのご馳走でした。経だしを効かせた、甘く濃厚な江戸伝統の味わいです。

1868 【明治】近代国家へ、文明開化の「肉食解禁」

文明開化のご馳走 牛鍋 - 明治の味噌仕立て -

日本が欧米列強と対等な近代国家となるため、明治4年(1871年)肉食解禁へ。
その象徴「牛鍋」は、当初、鹿鍋や猪鍋の食文化を受け継いだコク深い味噌仕立てで愛されました。

1912 【大正】大正ロマンのハイカラ洋食

「三大洋食」揚げたてのじゃがいもコロッケ

カレーライス、とんかつと並び「三大洋食」として大正時代庶民に広まった1品。
西洋のコロッケが、日本の家庭の味へと融合した、大正ロマンの香りがします。

1926 【昭和】戦時の食料統制と戦後復興を支える学校給食

戦時の知恵 さつま芋ご飯

戦時食糧難の時代、貴重な米を「かさ増し」するために生まれた工夫。
明日を生きるためのまさに「命綱」であったこの一膳に、当時の人々の知恵と力強さが宿ります。

学校給食の思い出 鯨の竜田揚げ

戦後の食糧難の中、子供たちの栄養を支えるため再開された学校給食。低カロリーで
高たんぱくの鯨メニューは人気に。昭和を駆け抜けた世代の、心と体を支えた思い出の味です。

1989 【平成】飽食のグルメと世界へ羽ばたく「和食」

食感革命 不思議デザート・ナタデココ

平成5年(1993年)日本中を熱狂させたフィリピン発祥のデザート。
ココナッツウォーターを発酵させて作るその唯一無二の食感は、まさに「食感革命」でした。

世界が認めた「和食」 銀鱈の西京焼き

日本の食文化「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録された、平成25年(2013年)。
その栄光を、伝統の西京焼きで表現します。

2019 【令和】健康と環境を未来へつなぐ、新しい食のカタチ

伝統小松菜の発酵ピクルス

コロナ禍で高まった健康志向。免疫力を支える「腸活」につながる発酵の力に加え、
数種のハーブを効かせました。江戸から続く伝統野菜・小松菜の新しい魅力をご賞味ください。

海の野菜と大豆ミートの生姜佃煮

海外で注目されつつある「海の野菜」の海藻・ひじきと、フードテックが生んだ大豆ミート。
未来を象徴する2つの食材を、生姜を効かせたキレのある佃煮に仕立てました。