えがおのはし

ご利用案内

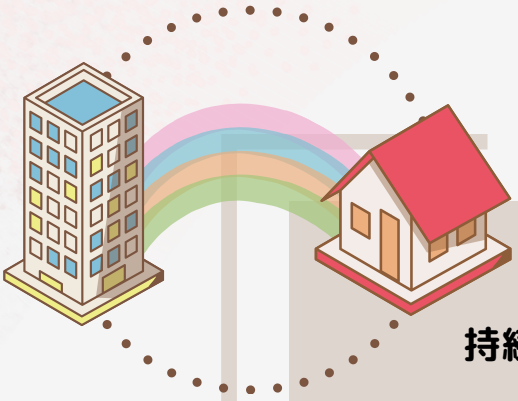
イベントで余ったお弁当を、
その日食事を必要としている人に届けたい

そんなシンプルな想いから、
『えがおのはし』プロジェクトは始まりました。

イベント会場では、お弁当が未開封のまま
廃棄されてしまうことが多くあります。

まだ食べられるお弁当が、
いま食べたいと思っている人に届くように。

『えがおのはし』お弁当のご利用をお待ちしています。



『えがおのはし』とは？

紀尾井カンファレンスでは、
持続可能な未来のための取り組みを進めています。

『えがおのはし』マークのお弁当が未開封のまま余った場合、
その日のうちに「こども食堂」へお届け。
必要とされている方に召し上がっていただき、
食品ロスも減らします。

プロジェクトムービーはこちら⇒

三河屋青果×えがおのはし

熟成漬け焼き弁当

◎お魚の幽庵焼き　◎玉子焼・昆布
◎17種類の野菜の煮物とグリル

熟成漬け焼き弁当 鯖

熟成漬け焼き弁当 サーモン

二段のお弁当

◎鶏もも肉の味噌焼き・一口ヒレカツ（お肉弁当）
◎魚の塩焼き・さつま揚げ（お魚弁当）
◎17種類の野菜の煮物とグリル　◎鶏団子　◎自家製野菜味噌・漬物・国産米

お魚弁当

お肉弁当

販売価格 **1,450円/個**　税込価格 1,595円

※最低注文個数：24個から　※ドリンクは別料金です
季節等によりお弁当の内容は変更になる場合があります。

主催者様へ

お昼に余ってしまったお弁当をその日の夜にこどもたちに召し上がっていただきます。
安心・安全にお届けできるよう、食品衛生管理の観点から以下の項目をご確認ください。

- **発注いただいたお弁当は、２つに分けて管理します。**
  ① 参加者に確実にお召し上がりいただく「会場出し分」（常温）
  ② こども食堂にお届けする可能性のある「一時保管分」（低温）
- **①②の個数内訳を、当日の午前11時頃までに決めていただきます。個数を判断いただく担当者を予めお決めください。**
- **昼食中に「①会場出し分」で不足が生じた場合、「②一時保管分」から追加でお出しします。**
  低温下で管理しているため、お弁当自体の温度も低めとなりますのでご注意ください。
- **一度会場に出したお弁当は、衛生管理上、こども食堂へお届けすることはできません。**
  ①②の個数を決める際には、②の割合を少し多めに見積もっていただくことを推奨します。

会議・イベントに伴うフードウェイスト（食品ロス）の削減を目的としております。
当日の食事終了までその有無や個数が確定できないため、本サービスでは一律の料金を１個当たり販売価格に予め含めております。
余りが生じなかった場合には、こども食堂へのお弁当のお届けはございません。また、返金もいたしかねますため予めご了承ください。

TOKYO GARDEN TERRACE 紀尾井カンファレンス

紀尾井カンファレンス
〒102-0094　千代田区紀尾井町1-4
東京ガーデンテラス紀尾井町4F

日本コンベンションサービス株式会社
〒100-0013　千代田区霞が関1-4-2
大同生命霞が関ビル18F