

月替



亀戸升本の割烹弁当

原材料の時点から保存料を使わない
一から手づくりのお弁当です

9月 限定のお弁当

保存料不使用
原材料の時点から
保存料を使わない
一から手づくりの
割烹弁当です

9月16日(月)

9/6 ~ 9/16 限定販売

敬老の日



ちょう じゅ ふく ふく
長寿福々弁当

2,700 円 (税込)

サイズ: 135×135×95mm

活き締め一本穴子〜希少 あなごの肝入り〜



130×200×45 mm

さらに美味しく
リニューアル
9/30迄 お見逃しなく!

穴子弁当
1,998 円

220×220×60 mm

「殻ごと食べられる
海老の芝煮」
入り



*海老の芝煮は殻ごと頭からお召上がり頂けます

升本おかず膳

2,484 円

「殻ごと食べられる海老の芝煮」入り



*海老の芝煮は殻ごと頭からお召上がり頂けます 220×220×60 mm

華だより

(蟹ちらし寿司)

2,376 円



130×130×95 mm

季節替わりのお弁当 (長月)

〜きのこづくし〜
(木の子御飯)

1,674 円



180×210×50 mm

すみだ川季節

(秋の味覚飯飯)

1,458 円



115×215×50 mm

香月

(鮭いくら御飯)

1,296 円



160×185×50 mm

小望月

(白飯・栗御飯)

1,188 円



195×195×50 mm

千石

(白飯・鮭いくら御飯・古代米)

1,080 円



135×155×45 mm

ミニすみだ川季節

(秋の味覚飯)

999 円

消費期限についてーすずしい所でお早めにー

亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません
消費期限は夏期間と冬期間で異なります
夏期間(5/1〜10/31)→午前便:16時、午後便:22時
冬期間(11/1〜4/30)→午前便:17時、午後便:23時



<https://masumoto.co.jp>

お弁当のご注文は
こちらからも
承っております

*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までお願い致します

亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです
(消費税率8%が含まれております)

定番



亀戸升本の 割烹弁当

保存料を使わない
割烹職人手づくりのお弁当です

原材料の時点から
保存料を使わない
一から手づくりの
割烹弁当です

保存料不使用



亀戸升本エコ折プロジェクト — 土へ還る —

武蔵野 1,350 円

トレイも表面フィルムも亀辛カップも
100% 生分解できる植物性原材料を使用。
保存料不使用、全て手づくりの体に優しい
お弁当がほんの少しだけ地球にも優しくなる。
出来ることから。亀戸升本がお届けします。

*こちらの商品は定番商品となります



165×240×40 mm

会議で人気



※店頭はすずしろ庵(亀戸・門仲・柴又)のみのお取り扱いとなります。

亀戸小町 かめいどこまち
(旨い鮭に手作り揚げ物が人気)

1,080 円



やすらぎ弁当
(あさりのおにぎりとおむすにお惣菜)

1,188 円



香取 かとり
(彩り鮮やか十五目寿司)

1,296 円

亀戸升本
一番人気!



すみだ川あさり飯 1,458 円



「穀ごと食べられる
海老の芝煮」
入り
*海老の芝煮は穀ごと頭からお召し上がり頂けます

ふるさと
(二色御飯と定番惣菜の二段重)

1,998 円



福升 ふくます
(天ぷらと定番のお惣菜)

1,566 円



両国 りょうごく
(二種類の牛飯が楽しめる和牛弁当)

1,399 円



勝運両国 かちうんりょうごく
(和牛すき焼き二段重)

1,782 円



ミニすみだ川
(すみだ川あさり飯のお手頃サイズ)

999 円

消費期限について—すずしい所でお早めに—

亀戸升本のお弁当は保存料を使用しておりません
消費期限は夏期間と冬期間で異なります
夏期間(5/1~10/31)→午前便:16時、午後便:22時
冬期間(11/1~4/30)→午前便:17時、午後便:23時



<https://masumoto.co.jp>

お弁当のご注文は
こちらからも
承っております

*手造りでお作りしておりますので、ご予約は2日前までをお願い致します

亀戸升本 TEL 03-5609-1898

価格はすべて税込みです
(消費税率8%が含まれております)

行楽・集まりに 秋の味覚

今年は9月16日(月)
敬老の日

9/6 ~ 9/16 期間限定販売

ちょう じゅ ふく ふく
長寿福々弁当

2,700円(税込)

サイズ:135×135×95mm



—お品書き—

秋刀魚生薑煮・鰯香味焼・松茸茶碗蒸し・
酢の物・小松菜煮浸し・牛しぐれ煮・
鶏つくね・玉子焼き・海老の芝煮・
野菜煮物・蟹ちらし寿司・穴子御飯・
笹巻麩・大根たまり漬・亀辛麩 ほか

木の子ご飯に
木の子すき焼など



※月替りの為、毎月
内容がかわります

季節替のお弁当

長月～きのこづくし～

1,674円(税込)

サイズ:220×220×60mm

磯の香りが強い
船橋三番瀬の焼海苔使用

のり弁

972円(税込)

サイズ:120×180×45mm



活き締め一本穴子～希少あなご肝入り～
さらに美味しくリニューアル。9月30日迄 お見逃しなく!



低カロリー・低脂質なのに高タンパク

穴子

鮮度の良い生のままの活き締め一本穴子を
職人がふっくら丁寧に炊き上げました
希少な穴子の肝と共に楽しくみください

弁当

1,998円(税込)

サイズ:130×200×45mm

「最後の一滴まで和漢たっぷりスープ」

華膳料理 食医心方の 緑豆はるさめ麺

〈3食セット〉 3,980円(税・送料込)

「和漢食材が入った、見た目も楽しいお粥」

華膳料理 食医心方のお粥〈5食セット〉

4,280円(税・送料込)



ヤマトクール便にて
全国宅配

急速冷凍しりーす



←ご注文はWEBから

<https://masumoto.co.jp/zenkoku>

「亀戸升本店の味をご自宅で」

亀戸大根あさり鍋

〈3食セット〉

5,980円(税・送料込)



9月14日よりご予約承ります

2025 新春

亀戸升本のおせち料理

39,960円(税込) / 匠味のおせち料理 59,800円(税込)

《消費期限について》夏期間(5/1～10/31) 午前便:16時、午後便:22時・冬期間(11/1～4/30) 午前便:17時、午後便:23時
お弁当のご注文は2日前15時までにご予約下さい。「すみだ川あさり飯」のお電話でのご注文は前日15時まで受け付けております

お弁当のご予約・お問合せ (受付時間 9:00～18:00)

TEL 03-5609-1898

亀戸升本 〒136-0071 東京都江東区亀戸 2-45-8

お弁当のご予約は

お電話(03-5609-1898)

または こちら

<https://masumoto.co.jp>



ご購入合計金額
5,000円より



9月

お弁当 お届けします

お弁当の
ご注文は **2日前15時**
までにご予約ください

価格別配送エリア

下記のエリア別 ご購入金額より
送料無料でお届けします

江東区・墨田区・千代田区・中央区・港区・文京区・台東区・豊島区・目黒区・品川区・大田区・世田谷区・杉並区・中野区・練馬区・板橋区・北区・足立区・荒川区・葛飾区・市川市・船橋市	ご購入合計 5,000円(税込) 以上
新宿区・品川区・目黒区・渋谷区・中野区・豊島区・北区・荒川区・足立区・市川市・浦安市	ご購入合計 8,000円(税込) 以上
大田区・世田谷区・杉並区・練馬区・板橋区	ご購入合計 10,000円(税込) 以上
船橋市	ご購入合計 20,000円(税込) 以上

お届けは10時～18時、
午前中は13時迄、午後は15時より
承ります(13:01～14:59までは
お届け致しかねます。ご了承下さい)
お届け時間は通常1時間程度の幅
を、年中行事等の繁忙日は2時間
程度の幅を頂戴いたします。

・エリア別配送金額に満たない
場合、差額を送料分として
頂ければお届けに伺います



亀戸升本一番人気 すみだ川あさり飯

1,458円(税込) サイズ: 180×210×50mm

すみだ川季節替りもごさいます



ミニすみだ川 あさり飯

999円(税込)

すみだ川を一回り
小さくしました サイズ: 135×155×45mm

ミニすみだ川季節替りもごさいます



ふるさと 1,998円(税込)

あさり飯と白飯、
定番惣菜の二段重
サイズ: 220×220×60mm
※海老の芝煮は殻ごと頭から
お召し上がり頂けます

「殻ごと食べられる
海老の芝煮」入り

華だより(月替り)

2,376円(税込)

※月替りの為、毎月
内容がかわります
月替りの豪華なお弁当。おもてなし
の定番です。

「殻ごと食べられる
海老の芝煮」入り



サイズ: 220×220×60mm

かとり 香取 1,296円(税込)

彩り鮮やかな
十五目寿司のお弁当



サイズ: 115×215×50mm

花祭り 3,888円(税込)

お赤飯と五目ちらし
豪華な二段重

サイズ:
147×147×105mm



亀戸升本エコ折プロジェクト ー土へ還るー

むさしの 武蔵野

1,350円(税込)

100%生分解できる
植物性原材料のお弁当箱
を使った地球にも体にも
優しいお弁当です

サイズ: 165×240×40mm

エコ折プロジェクト→エコ折+エコ箸+エコ亀辛カップ



サイズ:
150φ×80mm

かちうんりょうごく
勝運両国 1,782円(税込)

わっぱ二段の和牛すき焼き弁当

せんごく 千石(月替り) 1,080円(税込)

※月替りの為、毎月
内容がかわります



サイズ:
195×195×50mm

※月替りの写真はイメージです



しょうもちづき 小望月(月替り)

1,188円(税込)

※月替りの為、毎月内容がかわります
サイズ: 160×185×50mm

お弁当のご注文は2日前15時までにご予約下さい。「すみだ川あさり飯」のお電話でのご注文は前日15時まで受け付けております

お弁当のご予約・お問合せ (受付時間 9:00～18:00)

TEL 03-5609-1898

亀戸升本 〒136-0071 東京都江東区亀戸 2-45-8

お弁当のご予約は
お電話(03-5609-1898)

または **こちら**

<https://masumoto.co.jp>

