



さわ別注弁当

地に根付く
おいしさを大切に。



国産の食材・徳島の地に根付いた食材にこだわり、

その旬の美味しさと安心を毎日の暮らしの中で楽しみ感じていただけますように。
徳島の食材を知り、技術を磨き、食の安全、健康への意識の追求を怠らず
私たちはこれからもより多彩な「徳島の食」をご提供してまいります。

徳島の食材

 阿波尾鶏 出荷、生産量共に、日本一を誇る高級地鶏です。	 伊勢海老 徳島県美波町産伊勢海老です。優しい食感と、風味が味わえます。	 鯛 徳島県も鳴門をはじめ、鯛が水揚げされます。確かな歯ごたえと、優しい味わいが特徴です。	 鱧 全国有数の出荷を誇る、徳島の鱧です。
 わかめ 激しい激流に揉まれた。歯ごたえ、色、風味の良いわかめです。	 すだち 独特の香りと酸味が特徴です。徳島を代表する果実で、主に絞って調味料として使われます。	 ゆず 徳島の木頭ゆずは風味も香りも良く料理にも使われます。	 なると金時 金時豆のような鮮やかな紅色から呼ばれる「なると金時」。徳島の代表するさつまいもです。

幕の内弁当「洋風」



幕の内弁当「彩」



幕の内弁当「藤」



幕の内弁当「梅」



幕の内弁当「宴」



幕の内弁当「華」

地産地消

ご当地弁当

阿波尾鶏弁当
地鶏の徳島から、阿波尾鶏の照焼弁当です。



鯛かつ弁当
徳島の海の幸、徳島産の鯛を使用した鯛かつ弁当です。



徳島県美波町産伊勢海老弁当
徳島県美波町産伊勢海老を使用した、贅沢なお弁当です。



すだちくん弁当
阿波尾鶏の五目飯に、だし巻きたまご、ミニ作ちくわ、フィッシュカツなど盛り込みました。すだちくんの顔頭も入った、お弁当です。

会席御膳「華」



会席御膳「雅」



彩御膳「宴」



和風御膳「藤」



彩御膳「彩」



会席・御膳

二段和風御膳



ステーキ&トンカツ弁当



ハンバーグ&エビフライ弁当



バラエティー弁当

唐揚げ弁当



ヴィーガン

ヴィーガン、ハラル対応のお弁当もお受け致します。



ハラル(調理例)

阿波遊山箱弁当

さわオリジナル
伝統的な徳島由来の遊山箱に地元食材を使ったお料理を盛り込みました。



ヴィーガン(調理例)