



地に根付くおいしさを大切に。

さわお弁当は徳島の食材をふんだんに  
使用しています



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。



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。



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。



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。



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。

口福は、やがて幸福へ。



株式会社さわ

770 0873 徳島県徳島市東沖洲1丁目1-5  
tel.088 636 0088 fax.088 636 0087



HOME PAGE

2025年4月1日をもちまして創業40周年を迎えることができました。

この節目を迎えることができましたのも、弊社に関わっていただきました皆様からの多大なるご支援の賜物であり、ここに改めて深く感謝と御礼を申し上げます

- 一般企業向けお弁当の製造 ●旅行用&イベント用弁当の製造 ●学校給食業務 ●病院及び高齢者施設給食業務 ●企業社員食堂業務
- 店舗運営[徳島新鮮なつとく市・恵食堂・オニギリートハチハチ]
- 加工食品開発製造 ●メディカルフーズ・医療向け冷凍惣菜 ●冷凍弁当(栄養士監修)・無添加冷凍惣菜
- 冷凍菓子&パン ●高圧加工食品

口福は、やがて幸福へ。



別注弁当



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。