

厳選

ケータリング、個室がある、テーブルがゆったり、大人数大歓迎…
会食、おもてなしで使えるレストラン3件を選びました。

ビジネスで使える

レストラン

どの国の人にも美味しく食べてもらいたい ハイエンド「Premium BENTO」登場 会食用弁当

「べんと・おん」ファイナンシャル・ディストリクト店
オープンから半年、スベ
スの機活利用、メニューの調
査・改善、新規顧客の開拓と
毎日が忙しい。近隣には大
手金融企業のオフィスが多
く、ランチ利用者の他にも
シームレスを利用した夕食
用弁当の注文も増加の一途
をたどる。加えて、新ワール
ドトレードセンターの完成
が近く、そこに入居するテ

ナントも増える。こうした
企業での会議やセミナー、
イベント用ケータリングの
選択肢に、BENTOが彩
りを添えられなかったか。早
速ハイエンド会食用弁当
「Premium BENTO」の開
発に着手した。

「色々なものを組み合わせ
られるフードスタイルとい
う特徴を活かし、和食と洋食
を組み合わせ、どの国の人
にも美味しく食べてもらえ

る形にしていきたい」と古川さん
は言う。弁当箱
には、高級感があ
り、しかもエコに
も優しい日本製
厚紙素材を採用、
4マス仕切りと
6マス仕切りの
2種類を用意す
る。メニューに
は「安心のビレ
カツ」トロはま
ち等の上質焼き
魚「もっちりもち
の玄米」飯「ふ
わふわ極上手作



りチーズケーキ」など、スベ
シャル食材が並び、ありきた
りなケータリング業界に「B
ENTOスタイル」という
新風を吹き込む。

現在、売上の40%を占める
ケータリング。通常の弁当
販売に加えて、この部分を特
ばしていく。弁当をアメリ
カに定着させるために、日々
頭をフル回転させている。
今のやり方では、大ヒット
させるために何か足りない。

この「何か」を探して、先ほど
リニューアルした新TDT
アンチエイジング弁当や弁
当業界へのシームレス導入
など、弁当のアイコンとしてのフ

ライドを見せる。

「今年と来年が勝負の年にな
ります。以前はライブバル
も多かったのですが、いつ
のまにかトップブランドの
立場。よくカリフォルニア
ロールを最初につくった人の
気持ちを考えています。日
本特有のものをアメリカ人
向けに作り直した。それで
も日本人が食べても美味し
い。弁当をこの域に持って
いくことが「夢」になってし
まいました。現在温めてい
る企画が、今後どう膨らんで
いくか楽しみです。仕方ありま
せん」。



る形にしていきたい」と古川さん
は言う。弁当箱
には、高級感があ
り、しかもエコに
も優しい日本製
厚紙素材を採用、
4マス仕切りと
6マス仕切りの
2種類を用意す
る。メニューに
は「安心のビレ
カツ」トロはま
ち等の上質焼き
魚「もっちりもち
の玄米」飯「ふ
わふわ極上手作

BentOn (べんと・おん)

古川 徹 社長
（ファイナンシャル・
ディストリクト店）



123 William St.
Bent, John St. & Fulton St.
New York, NY 10038
tel: (212) 608-8850

<http://www.bento-on.com/>