



FUN EAT MAKERS

野菜をたべる

LUNCHBOX

Natural & Home Made



ご注文は前日の12:00までで配達OK。
メールにて承っております。✉️ lunch@c-aro.com



About the vegetable used リーフのこだわり

私たちが野菜を作っているのは、川崎にあるアーケード商店街のお店の中。新鮮な野菜を収穫して、すぐにサラダにしてお届けしています。



クリスピーレタス

パリパリとした食感が美味しい。栄養価も結球レタスの10倍。



オービタル

ふんわりとした食感のイタリア産リーフレタス。



レッドアマランサス

スーパー・フードと言われる高栄養価のリーフ。



レッドソレル

赤い葉脈が美しいリーフ。爽やかな酸味があり、胃の調子を整える。



レッドカラシナ

ビリッとした食感が不思議なリーフ。赤と緑のグラデーションが美しい。



フレッシュケール

葉野菜の女王。ケールの中でもえぐみが少なく、生でも美味しく召し上がれます。



無農薬 採れたて新鮮リーフサラダ のランチボックス

特徴 1

サラダのリーフは、私たちが完全室内で生産。無農薬はもちろん、食品製造の衛生基準に準じて栽培しているので、洗わないでもお召し上がりいただける新鮮リーフです。



特徴 2

新鮮リーフのサラダと、あなたの今日の予定や食習慣で選べるメニューが日替わりで3種類。オプションで日替わりスープも付けられます。



もっとユニバーサルな社会を
目指して

FUN EAT MAKERS について

「FUN EAT MAKERS」は、多様な人が活躍できる6次化農業の新しいビジネスモデルです。

「つくる、たべる、あう。
食がつなぐ笑顔の輪」

私たちは、多様な人が農業に関わり（つくる）、美味しい体に良い食を楽しむ（たべる）ことを通じて、多くの人とつながる（あう）ことを目指しています。食は人を笑顔にしてくれる最高のエンターテイメントです。私たちが育てる無農薬野菜を通じて、笑顔の輪がもっと広がるように、安心で美味しい食材をお届けします。



多様な人が活躍できる
ユニバーサルワークフロー

言葉のコミュニケーションだけではない、様々な情報で業務の指示を行うワークフローを導入し、多様な人がプロフェッショナルとして働いています。



グリーンサラダにプラス。 その日の気分や予定で選べる ランチボックス



今日は少し残業だから、夜までもつ
ように昼はがっつり食べたいな。

そんな日には、
お肉のおかずの定食ランチ



揚げ物やがっつりお肉おかずと野菜の
副菜がついた定食ランチです。



夜は飲み会だから、昼はヘルシー
に済ませたいな。

そんな日には、
野菜のおかずの定食ランチ



野菜のおかずがメインのベジランチ。
野菜中心の食生活の方にもおすすめ。