



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」 ーサービスご利用方法ー

魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク 事務局



三陸・常磐もの
ネットワーク
SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

—弁当—

～注文フロー～

① 注文するお弁当の決定

登録企業様専用のお弁当注文ページより、注文するお弁当を選ぶ

▼登録企業様専用のお弁当注文ページ

<https://sjm-network.viewer.kintoneapp.com/public/obento-itiran-order/>

※上記URLよりクリックしてご覧ください。

ページに掲載されている各お弁当の写真をクリックすると詳しい注文方法が表示されます

※各お弁当事業者によって、注文する際の条件（配達エリア、最低注文金額、注文受付締め切りなど）が異なるため、必ず確認してください

② 注文の手続き

各弁当事業者のページより注文のお手続き

注文するお弁当が決まりましたら、注文のお手続きをお願いします。

お弁当事業者によって、注文方法は異なりますので、ご確認ください（WEBフォーム・電話など）

③ お弁当を受け取る

配達日当日、注文したお弁当を受け取る

配達日当日、指定の日時・場所に、配達事業者がお届けに行きますので、お受け取りください。

④ 取組事例ご報告

三陸常磐ものネットワークサイトで参加企業等の取組をご紹介します

企業様の実施状況を是非ご紹介させていただきたく、取組事例用の情報をお寄せください。

<掲載ページ：取組事例一覧> <https://sjm-network.jp/category/introduction/>

<掲載までの流れ>

1：お弁当受け取り当日の様子、喫食風景などを撮影いただく

2：撮影画像の取りまとめ、並びに掲載テキストを作成いただき、以下フォームへ入力

<https://sjm-network.form.kintoneapp.com/public/service-jisseki-event-info>

3：事務局にて掲載作業を行い、ページ公開（公開後はメールマガジンにて掲載内容をご紹介します）

～専用ページ上での注文方法①～

▼登録企業様専用のお弁当注文ページ

<https://sjm-network.viewer.kintoneapp.com/public/obento-itiran-order/>



お弁当一覧

お弁当のご注文にあたっては、以下をお読みいただき、ご確認、ご了承ください。

1. ご注文にあたってご了承ください

魅力発見！三陸・常盤ものネットワーク事務局（以下「事務局」といいます）は、魅力発見！三陸・常盤ものネットワークに登録いただいた参加企業等（以下「ネットワーク参加企業等」といいます）のお弁当事業者への注文受付のサポートのみ行っています。お弁当一覧も、ネットワーク参加企業等からのお弁当事業者への注文受付のサポートとなっております。そのため、お弁当の注文やお届け、お届けしたお弁当等の商品のようなことがあった場合は、お弁当一覧の注文方法に記載お弁当一覧の記載内容と、お弁当事業者の注文時の条件が異なる場合があります。

●お弁当の内容について

お弁当には季節のものを取り入れてございますので、料理内容、特に水産物の場合は、漁獲状況により内容が変わる場合がございます。

●ネットワーク参加企業等登録のお願い

事務局は、ネットワーク参加企業等※に登録いただいた事業者または、ネットワーク参加企業等への登録がお済みであれば、ネットワーク参加企業等登録フォーム

※参加企業等に登録されている団体様、企業様は以下からご確認ください
 <ネットワーク参加企業等一覧>
 ネットワーク参加企業等に登録いただかなくても注文できます。また、注文後、事務局よりネットワーク参加企業等への登録を

2. 個人情報の取り扱いについて

お預かりした個人情報は、連絡調整、ご案内等の本事業に關し、また本人の承諾なしに第三者（事務局関係者、委託先、弁当事業者）は、株式会社ジェイアール東日本企画が受託し、ネットに委託しております。以下の、株式会社ジェイアール東日本企画の個人情報保護方針

店舗名	商品リスト ※写真をクリックすると詳しい注文方法が表示されます※	商品及び注文、配送等のご説明												
株式会社西原屋	<table border="1"> <thead> <tr> <th>写真</th> <th>お弁当名称</th> <th>お弁当の案内</th> <th>価格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>極上伊達あなご重</td> <td>気仙沼で水揚げされ、活きた天然の真穴子を使用、稲ののつた上品な旨味と肉厚でふわふわな食感を堪能いただけます。こだわりの自家製タレもおすすです。</td> <td>2,400円（税込）</td> </tr> </tbody> </table>	写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格		極上伊達あなご重	気仙沼で水揚げされ、活きた天然の真穴子を使用、稲ののつた上品な旨味と肉厚でふわふわな食感を堪能いただけます。こだわりの自家製タレもおすすです。	2,400円（税込）	<ul style="list-style-type: none"> ●配達可能条件 : 最低個数10個以上 ※配達エリア外の場合は要相談 ※店舗受取の場合は1個から注文可能です ●配達可能エリア : 江東区、中央区、千代田区、台東区、港区（一部） ●配達可能日時 : 平日10時～17時（日曜、祝日除く）※土・日・祝日・年末年始・お盆期間は定休日（店舗でのお渡しも可能。店舗お渡しは平日6時～18時） ●注文リードタイム : 5営業日前※60食以上は10営業日前まで（土・日・祝日・年末年始・お盆期間は定休日） ●配達 : 有り（店舗でのお渡しも可能） ※店舗：日本橋店 				
写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格											
	極上伊達あなご重	気仙沼で水揚げされ、活きた天然の真穴子を使用、稲ののつた上品な旨味と肉厚でふわふわな食感を堪能いただけます。こだわりの自家製タレもおすすです。	2,400円（税込）											
割烹会席 桂/すし割烹 赤許と鯛	<table border="1"> <thead> <tr> <th>写真</th> <th>お弁当名称</th> <th>お弁当の案内</th> <th>価格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>三陸産 穴子重御膳</td> <td>宮城県産の穴子をタレに絡めて塩焼にし、お飯が見えないくらいお上品に仕上げました。</td> <td>1,300円（税込）</td> </tr> <tr> <td></td> <td>金華さばの塩焼き御膳</td> <td>脂の乗った宮城県・石巻のブランド「金華さば」を塩に、ふくらりと焼き上げました。</td> <td>1,300円（税込）</td> </tr> </tbody> </table>	写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格		三陸産 穴子重御膳	宮城県産の穴子をタレに絡めて塩焼にし、お飯が見えないくらいお上品に仕上げました。	1,300円（税込）		金華さばの塩焼き御膳	脂の乗った宮城県・石巻のブランド「金華さば」を塩に、ふくらりと焼き上げました。	1,300円（税込）	<ul style="list-style-type: none"> ●配達可能条件 : 当店の注文合計額 その他の区：2万5千円以上 ●配達可能エリア : 東京23区 ●配達可能日時 : 9時～18時 ※配達：土・日・祝日も可 ●注文リードタイム : 4営業日前まで（土・日・祝は定休日） ●配達 : あり
写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格											
	三陸産 穴子重御膳	宮城県産の穴子をタレに絡めて塩焼にし、お飯が見えないくらいお上品に仕上げました。	1,300円（税込）											
	金華さばの塩焼き御膳	脂の乗った宮城県・石巻のブランド「金華さば」を塩に、ふくらりと焼き上げました。	1,300円（税込）											
割烹 坊々樹	<table border="1"> <thead> <tr> <th>写真</th> <th>お弁当名称</th> <th>お弁当の案内</th> <th>価格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>【常盤沖産】アジフライ</td> <td>常盤沖であがった鮮度抜群の鰯を丁寧に開いてパン粉付けしました。「冷めると美味しくフライ」をテーマに試行錯誤して完成した、大判肉厚のアジフライです。マスクードの酸味と自家製ウスターソースのコクが同時に楽しめる特製ソースです。</td> <td>1,080円（税込）</td> </tr> <tr> <td></td> <td>【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】ホタテフライ</td> <td>冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリ。冷めると美味しくご飯が進むよう、甘い照り焼きに仕立てました。</td> <td>1,080円（税込）</td> </tr> </tbody> </table>	写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格		【常盤沖産】アジフライ	常盤沖であがった鮮度抜群の鰯を丁寧に開いてパン粉付けしました。「冷めると美味しくフライ」をテーマに試行錯誤して完成した、大判肉厚のアジフライです。マスクードの酸味と自家製ウスターソースのコクが同時に楽しめる特製ソースです。	1,080円（税込）		【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】ホタテフライ	冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリ。冷めると美味しくご飯が進むよう、甘い照り焼きに仕立てました。	1,080円（税込）	<ul style="list-style-type: none"> ●配達可能条件 : 墨田区：7千円以上 台東区・江東区・千代田区・中央区・文京区・港区・江戸川区：1万3千円以上 渋谷区・新宿区・目黒区・品川区・豊島区・荒川区・足立区・葛飾区・北区：2万円以上 ※金額未達の場合は別途送料をいただく場合がございます。 ※エリアによっては別途配達料を頂戴しております。 ※店舗受取（鎌倉町店）の場合は1個から注文可能です
写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格											
	【常盤沖産】アジフライ	常盤沖であがった鮮度抜群の鰯を丁寧に開いてパン粉付けしました。「冷めると美味しくフライ」をテーマに試行錯誤して完成した、大判肉厚のアジフライです。マスクードの酸味と自家製ウスターソースのコクが同時に楽しめる特製ソースです。	1,080円（税込）											
	【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】ホタテフライ	冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリ。冷めると美味しくご飯が進むよう、甘い照り焼きに仕立てました。	1,080円（税込）											

NEW!!
気になるお弁当
の写真をクリック

～専用ページ上での注文方法②～

■店舗名
割烹会席 桂/すし割烹 赤酢と鮓

■お弁当

写真	お弁当名称	お弁当の案内	価格
	三陸産 穴子重御膳	宮城県産の穴子をタレに絡めて薄焼にし、ご飯が見えないくらい敷き詰めてお重にしました。	1,300円 (税込)
	金華サバの塩焼き御膳	脂の乗った宮城県・石巻のブランド「金華さば」を塩炙にし、ふっくらと焼き上げました。	1,300円 (税込)

- 商品及び注文、配送等のご説明
- 配達可能条件 : 当店の注文合計額:
千代田区・中央区・港区・江東区・墨田区: 1万5千円以上
その他の区: 2万5千円以上
- 配達可能エリア : 東京23区
- 配達可能日時 : 9時～18時
※配達は土・日・祝も可

- 注文リードタイム: 4営業日前まで
(土・日・祝は定休日)

- 配達 : あり

- 支払方法
当日現金払い・請求書後払い

- キャンセル規定
お届け日の6営業日前まで
5営業日前～3営業日前まで 50%
それ以降 100%

- 注文内容の変更
お届け日の3営業日前まで
※対応できない場合あり

- 特記事項
・仕入状況により、食材変更・産地変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■注文方法
ご注文方法はオンラインのみとさせていただきます。

ご注文はここをクリックしてください

**注文する際の条件
(配達エリア、最低注文金額、注文受付締切など)を確認**

注文内容が決まったらクリック

※本ページの記載内容とお弁当事業者の注文時の条件が異なる場合は、お弁当事業者の条件が優先されます。

お弁当一覧に戻る場合は、ブラウザの戻る機能を使うか、本ページの左上の「魅力発信！三陸・常盤ものネットワーク」のロゴをクリックしてください。

**※注文方法はお弁当事業者によって異なります
(WEBフォーム・電話など)**

～専用ページ上での注文方法③～

「割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭」お弁当の注文フォーム

「割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭」のお弁当の注文受け付けフォームです。

以下の

1. 魅力を発揮させていただきます。そのため、そのよ

●お弁当「割烹会席 東京都」注文受付配送希望そのよ

また、お弁当

●お弁当お弁当特に水

●注文キャンセルそれ以外のお届けそれ以外キャンセル

受付日（日付指定）

2023-09-23

配達希望日（日付指定）*

■配達希望時間は 9:00～18:00 となっております。
配達希望時間の最大2時間前にお弁当をお届けいたします。
例えば、配達希望時間9:00の場合は、7:00にお届けする場合がございます。
そのため、配達希望時間の2時間前からお弁当を受け取れるようにしてください。

配達希望時間（必須）（選択）*

選択してください

◆注文された企業様について

ご注文される企業様、ご担当者様についてご記入ください。

団体名/企業名*

支所・部署他

入館申請の期日（8/21 13時までに必要など）

事務局への連絡事項

◆ご入力が終わりましたら

入力ありがとうございます。
下の「確認」ボタンを押して下さい。
入力いただいた内容が表示されます。
内容修正がある場合は、「戻る」ボタンを押して、入力画面で修正ください。
修正がない場合は、「登録申込」ボタンを押して下さい。
内容が登録されます。

注文が受付されると、「注文受付メール」が送信されます。
（メールアドレス「noreply@form.kintoneapp.com」から送信されるので、受信できるようにして下さい）
もし、注文受付メールが届かない場合は、注文が受け付けられておりません。
その場合は、必ず事務局までお問い合わせください。

事務局問合せ先
魅力発見！三陸・常盤ものネットワーク事業事務局
Eメール：info@sjm-network.jp

✓ 注文内容の確認

必要事項を入力し、
送信ボタンをクリック

※上記は「割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮭」の注文フォームです。お弁当事業者によって注文フォームは異なります。