



おこわ米八のお弁当

ご予約承ります。



晴れの日の定番 お赤飯

〈1人前 200g〉 本体価格 450円 (税込 486円)

*お赤飯のみのご予約も承っております。
その際には、専用の赤箱もご用意しております。

(赤箱商品)

〈大〉 5人前 / 本体価格 2,800円 (税込 3,024円)

〈中〉 3人前 / 本体価格 1,800円 (税込 1,944円)

〈小〉 2人前 / 本体価格 1,200円 (税込 1,296円)

〈お問い合わせ先〉

お電話にてお承りいたしますので、米八各店舗、又は下記の電話番号までご連絡ください。

(北海道～関東のお客様) 米八東日本 : 0422-31-8880

(東海～九州のお客様) 米八西日本 : 06-6232-5702

受付時間 10時～17時(土日祝は除く)

*ご注文はお受け取りの5日前までをお願い申し上げます。
季節により、掲載の内容と変わる場合がございます。
また、店舗により商品内容や取扱商品が異なる場合がございます。
なにとぞご了承ください。



うつろう季節を

感じて味わう

こだわりの手作りおこわ

米八のおこわは、お店ごとに職人が
手作りで、蒸し上げております。
ただ美味しいだけでなく、四季折々の
うつろいを感じてもらいたい――。
自然の恵みがたっぷり詰まった旬の食材は
心にも体にも良いものです。
米八はこの「季節感」を大切にし、
皆様の笑顔と健康に
貢献したいと願っております。



米八幕の内<味吉祥>

米八自慢のおこわ5種類と、季節の食材を使ったおかずを詰め合わせた、集いの席におすすめのお弁当です。

税込 1,700円 (本体価格 1,574円) 24cm × 19cm × 4cm



米八幕の内<味百景>

米八自慢のおこわが5種類入ったお弁当です。おかずには旬の食材を使用し、季節感をたっぷり味わえます。

税込 1,400円 (本体価格 1,296円) 24cm × 14.5cm × 5.7cm

■お好みのおこわをお選びいただけます。(年間約20種類)



無添加・無着色 お赤飯
ほくほく甘栗 栗おこわ
伝統の味 五目おこわ
旬を味わう 季節のおこわ
旬を味わう 季節のおこわ

集いの席に——

お福分けいなり

昔ながらのふっくらと出汁の効いたやさしい甘みのお揚げに包まれた、おこわをお楽しみいただけます。



おこわいなり 20個入り

税込 2,800円 (本体価格 2,592円)

29cm × 19.5cm × 5cm



おこわいなり 8個入り

税込 1,188円 (本体価格 1,100円) 19.5cm × 12cm × 4cm



米八ご馳走御膳<朱雀>

赤魚白醤油風味焼きとチキンの照焼きのほか、厚焼き玉子やつくね串、海老、煮物など多彩なおかずをお楽しみいただけます。

税込 2,376円 (本体価格 2,200円) 29cm × 20cm × 5cm



米八二段重ね<松>

カレーの加賀味噌焼きと牛すき焼き、魚と肉を贅沢にお楽しみいただける二段重ねのお弁当。特製の風呂敷に包んでお届けします。

税込 2,160円 (本体価格 2,000円) 21.2cm × 9.1cm × 4.5cm



米八二段重ね<竹>

銀鮭西京焼きをメインに、煮蛸や自慢の米八煮物を詰め合わせた豪華な二段重ねです。特製の風呂敷に包んでお届けします。

税込 1,836円 (本体価格 1,700円) 21.2cm × 9.1cm × 4.5cm



米八和ごころ松花膳

カレーの加賀味噌焼きと牛すき焼き、海老、帆立の照焼き、煮物など、多彩なおかずをお楽しみいただけます。

税込 2,700円 (本体価格 2,500円) 22cm × 14.5cm × 4.5cm



黒豆茶

丹波産黒豆を
越前山系の自然水で抽出

～8種の健康素材をおいしくブレンド～

135ml ■黒豆 ■大豆 ■ハブ茶 ■ほうじ茶 ■玄米
税込133円 ■ウーロン茶 ■杜仲の葉 ■ドクダミ



* 店舗によってお取扱のない商品がございます。季節によって、商品の内容や取り扱い商品が変わる場合がございます。ご注文は5日前までをお願いします。