

FARM CANNING

MOTTAINAI CATERING

ABOUT US

私たちの目指すこと

CELEBRATE LIFE!

食べることはいのちをいただくこと。
土に触れること、自然の恵みを人と分かち合うことで、「おいしい」の背景に広がる世界につながります。
私たちは「食」を通じて、自然と共生する持続可能な社会を目指します。

OUR MISSION

持続可能な一次産業をサポートするために、無農薬栽培、有機栽培といった持続可能な農業に取り組む生産者から色や形が不揃いといった理由でB級品（規格外）となる”もったいない野菜”を直接購入。

廃棄されてしまう運命だった野菜たちを瓶詰やケータリングという形に変え、新たな価値や選択肢を提案します。



MOTTAINAI CATERING

モッタйнаイ ケータリング

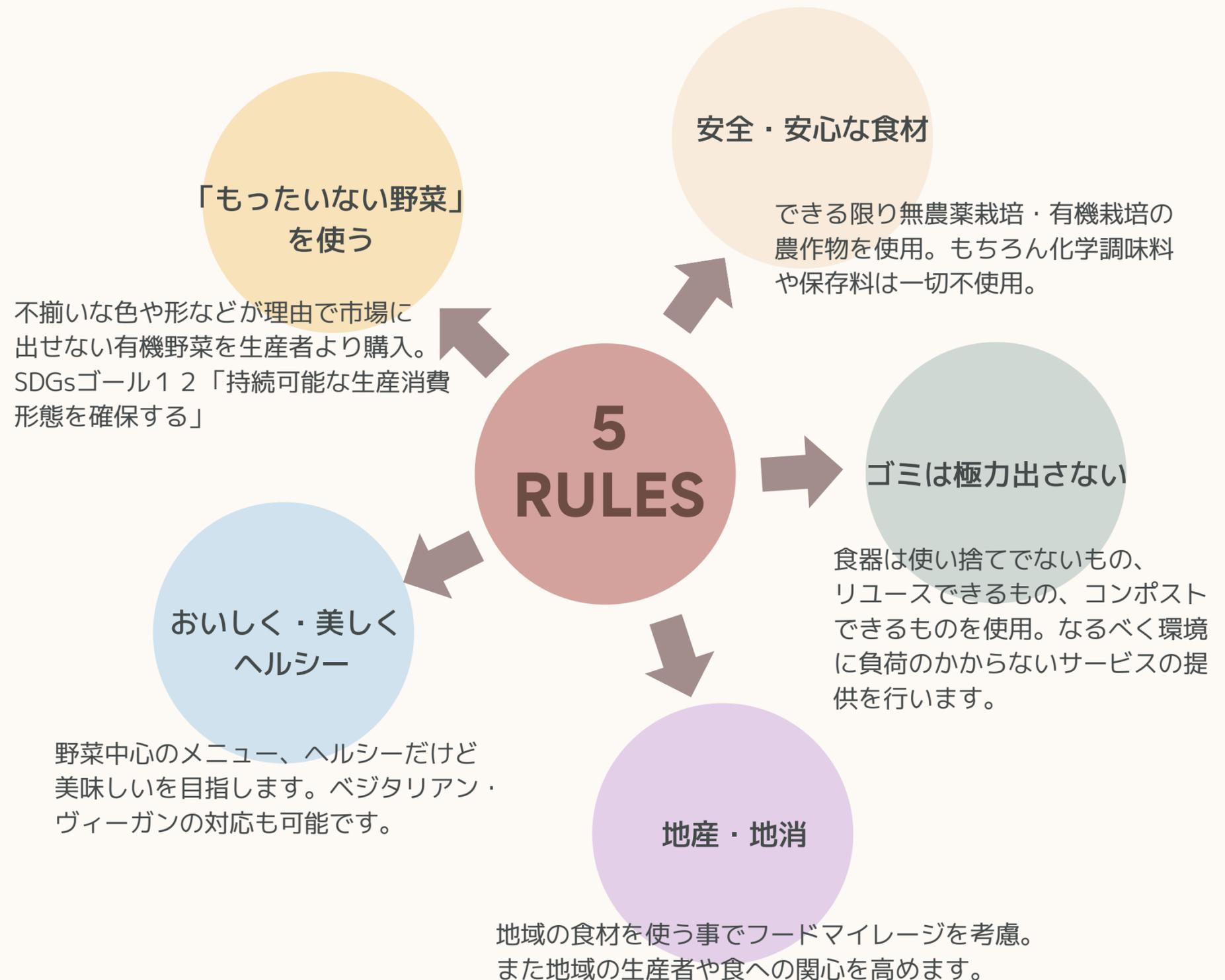
ファームキャニングのケータリングが、持続可能な食をご提供します。

農家さんから届く旬の野菜や、不揃いが理由で規格外となる“もったいない野菜”を使ったサステナブルなケータリングです。

規格外などが理由でまだ食べられるのに廃棄されてしまう無農薬野菜を、美味しい・楽しい・美しい食の体験としてお届けします。

パーティーやイベントに、地球環境にも配慮したお食事を。

テーマに合わせ、メニューやご提供方法をアレンジします。



ご提供方法

テーブルにクッキングシートをひき、直接お料理を並べるスタイルでご提供します。
オフィスやホールに焔を持ち込んだような華やかな食卓を演出いたします。
メニューにつきましては、旬のもの、会のテーマに合わせてご提案いたします。



フードメニュー

ご注文条件：お食事のみのご注文の場合はお食事の金額が30万円以上
 ドリンクありの場合はお食事25万円以上のご注文から承ります。
 お食事は一人3,000円～になります。
 メニューは一例で、季節、お客様のご要望によって変わります。

3,000円	5,000円	7,000円
野菜メニュー6～7品	野菜メニュー7～8品+お肉もしくはお魚1品	野菜メニュー7～8品+お肉もしくはお魚2品
リーフレタスサラダと野菜のマリネ シイタケペーストのカナッペ ピンクポテトサラダ 野菜のグリル 大豆のファラフェル ジェノベーゼおむすび 人参とココナツのロースイーツ	果物と季節野菜のサラダ 根菜のスパイスソイマヨ和え シイタケのペーストのカナッペ ピンクポテトサラダ 大豆のファラフェル 野菜のグリル 豆と野菜のカレー ローストポーク パウンドケーキ	果物と季節野菜のサラダ シイタケペーストのカナッペ ピンクポテトサラダ 手作りモツァレラチーズと いちごのカプレーゼ 大豆のファラフェル 夏日牛のロースト レモンケールソースがけ 三崎マグロとアレッタのコンフィ 野菜のお稲荷さん ココナツゼリーと季節の果物のソース

ドリンク

ご予算に合わせて、ナチュラルワインやシードル、ビールなど環境に配慮した方法で作られたものや、社会の問題を解決するストーリーのあるものなどをテーマに合わせてご提案させていただきます。

ご提供事例

アルコールあり（2時間）

一人 3000円（+税）

- ・ ナチュラルスパークリングワイン
- ・ ナチュラルワイン
- ・ ビール（COEDO BEER等）

- ・ 省農薬みかんジュース
- ・ もったいない野菜＆フルーツで作る自家製シロップの炭酸割り
- ・ 冷緑茶

etc.

アルコールなし（2時間）

一人 2000円（+税）

- ・ 省農薬みかんジュース
- ・ もったいない野菜＆フルーツで作る自家製シロップの炭酸割り
- ・ 冷緑茶

etc.

* グラス代など別途いただきます。



キャンセルポリシー

ご注文後のキャンセルポリシーは以下の通りです。

1か月前 3万円（受注済みの場合。企画費として）

5-7日前 50%

3-4日前 80%

2日前、前日、当日 100%

*10人以下の人数変更は5日前まで、それ以上の人数変更は7日前までをお願いします。





事例①

場所：ホール

人数：100人 時間：2時間

形態：パーティーでの飲食提供/立食

サービス：食事、アルコール、ソフトドリンク、レンタル食器
サービススタッフ、片付けあり

ドリンク：ビール、ワイン、シードル、リンゴジュース、お茶、水

金額：およそ90万円

コメント：イベントが開催されてきた国々をイメージした料理を提供

メニュー 10品

デビルドエッグ / しいたけソーセージロールパイ

おからナゲット (鶏肉入り)

コリンキーのタイ風ナムル

ガーリックシュリンプ / ピンクビーツポテトサラダ

ベジむすび (2種類)

しいたけとパプリカのディップ

バターナッツカボチャのスイートグリル

アップルクランブルケーキ



事例 ②

場所：ビル談話室

人数：150人 時間：1時間

形態：ランチ提供/立食

サービス：食事、ソフトドリンク、レンタル食器
サービススタッフ、片付けあり

金額：およそ70万円

コメント：外国人も多かったのでビーガンメニューが一目で分かるように表示

メニュー 9品

三浦半島の農園サラダ

ぶりのエスカベッシュ

ピンクビーツポテトサラダ

ベジむすび（2種類）

季節野菜のグリル

さつまいもの生姜キャラメリゼ

しいたけ入りソーセージ

根セロリとカブのサラダ

焼きリンゴ

ノベルティやお手土産として

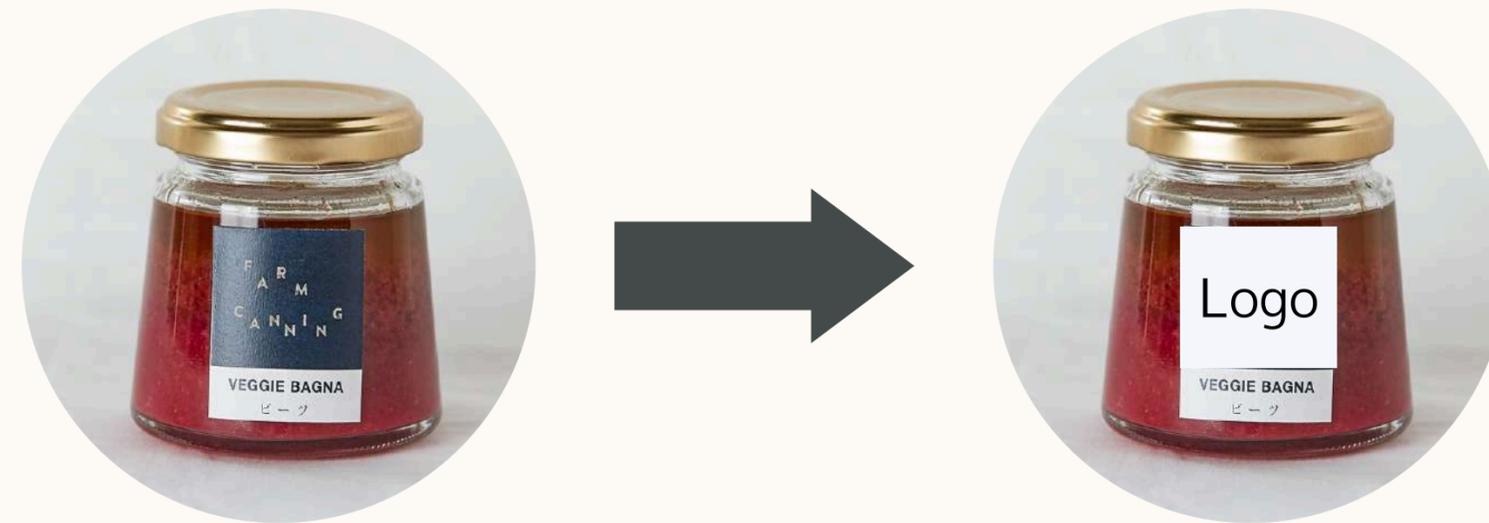


美味しく食べられるのに凸凹した形や大きさ、色が不揃いということで、規格外とされ販売できない野菜は、生産量の1/3に上ると言われています。そんな“もったいない野菜”を使って瓶詰めを作っています。

イベントのノベルティやお手土産にいかがでしょうか？

ケータリングとご一緒のお申し込みで、ラベルを御社ロゴへの変更も可能です。

1本： 833円（+税）



びん詰めについて

<http://www.farmcanning.com/binzume>

ノベルティやお手土産として



ラベル変更の場合

金額：833円（+税）/本

発注本数：20本以上より承ります

注文締め切り：全て同じ商品にする場合 ケータリング実施日の3週間前
その時にある商品からお選びいただく場合 ケータリング実施日の2週間前



ラベルを変更しない場合

金額：30本未満 833円（+税）/本 （1本からご注文いただけます）

30本以上 708円（+税）/本

注文締め切り：全て同じ商品にする場合 ケータリング実施日の3週間前
その時にある商品からお選びいただく場合 ケータリング実施日の1週間前

送料について：現地でのお渡しの場合は無料

事前にお送りが必要な場合は、ご負担をお願いします。