

FARM CANNING

MOTTAINAI CATERING

ABOUT US

私たちの目指すこと

CELEBRATE LIFE!

食え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

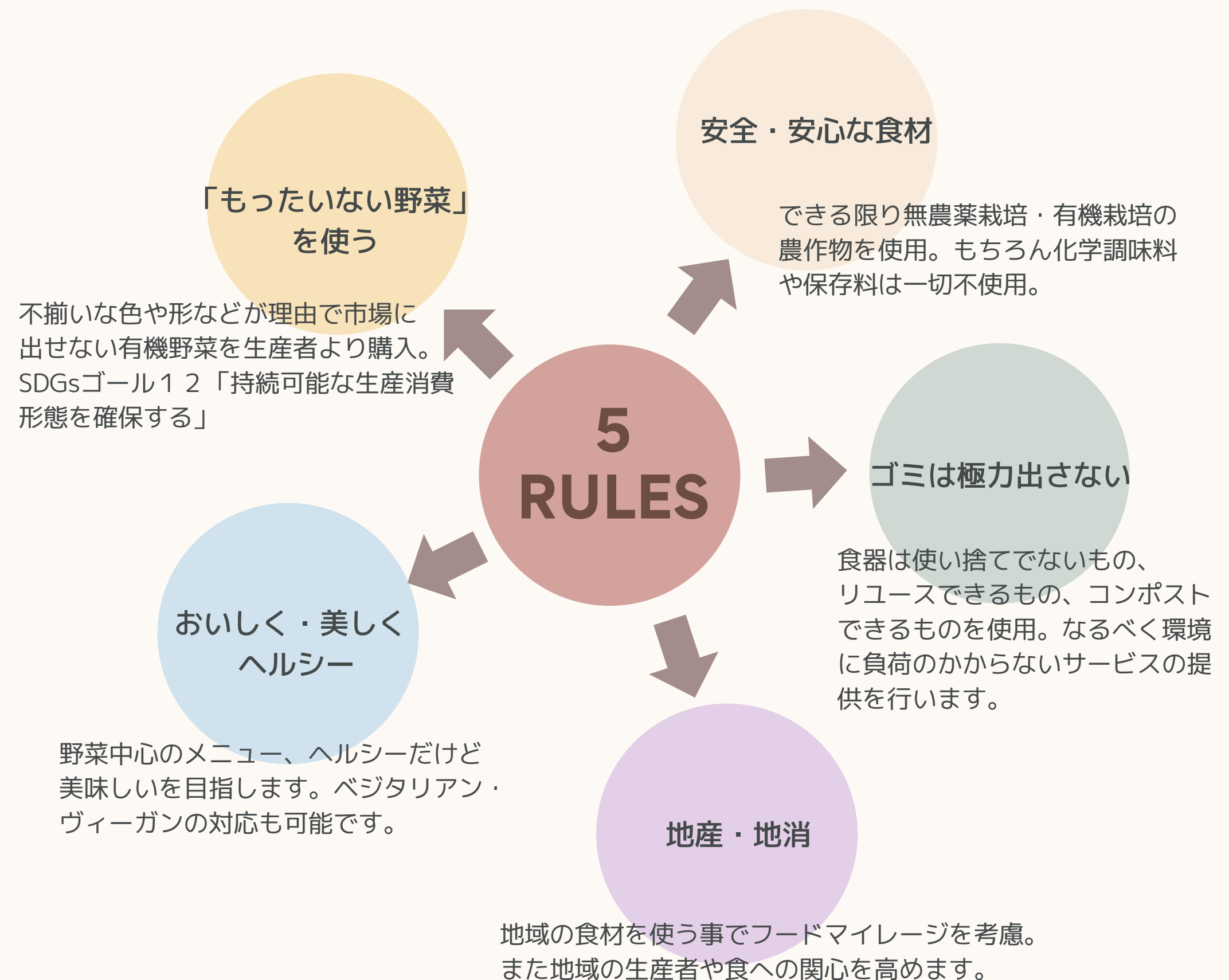
ファームキャッシングのケータリングが、持続可能な食をご提供します。

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

【フードメニュー】

フィンガーフード・・・おつまみを中心とした立食パーティ、展示会などに。

ランチ・・・ランチミーティングや会食に。

パーティーメニュー・・・お祝い事、レセプションなど華やかなお食事に。

＊ベジタリアン・ヴィーガンメニュー可

【メニュー例】コンポスタブルな間伐材の皿、箸を含む。サー빙ングスタッフ、片付けなしの金額になります

・¥3,000/人（＋税） 野菜メニュー5～6品

ピンチョス、カナッペ、冷製スープ、季節のサラダ、根菜のグリル、一口おむすび

・¥4,000/人（＋税）野菜＆肉メニュー7～8品

ピンチョス2種類、ベジムース、季節のサラダ、根菜とチキンのグリル、ケーキサレ、ベジ寿司2種類

・¥5,500/人（＋税）野菜＆肉＆魚メニュー8～10品

前菜2種類、ベジムース、カルパッチョ、季節のサラダ、グリル、根菜のフリット、オープンサンド2種類、デザート

【最低発注価格】 フードのみで¥210,000（＋税）

【その他費用】企画費、ドリンク、レンタル食器、フード以外の飾りつけ、当日のサービス人員、駐車場、交通費、
は別途いただきます。

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。

事例①

パーティー形式（2時間）

一人 3500円（+税）

ウェルカムドリンク 1杯

- ・ イタリアのナチュラルワイン
- ・ COEDO BEER（4種類）
- ・ シードル
- ・ リンゴジュース
- ・ お茶 / コーヒー
- ・ ハーブウォーター

事例②

パーティー形式（50分）

一人 1650円（+税）

- ・ イタリアのナチュラルワイン
- ・ Bread Beer
- ・ お茶
- ・ レモンウォーター

* グラス代など別途いただきます。



新型コロナウイルス 感染拡大予防対策

お食事ご提供方法

コロナ対策として、木箱に入れてフィルムをかけ、箱の中のフードがなくなると新しい木箱をご用意するというスタイルも可能です。

スタッフ感染症予防対策

- ・出勤時に検温を実施します。
- ・常時マスクを着用します。
- ・お食事準備の際には、手袋を着用します。



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。

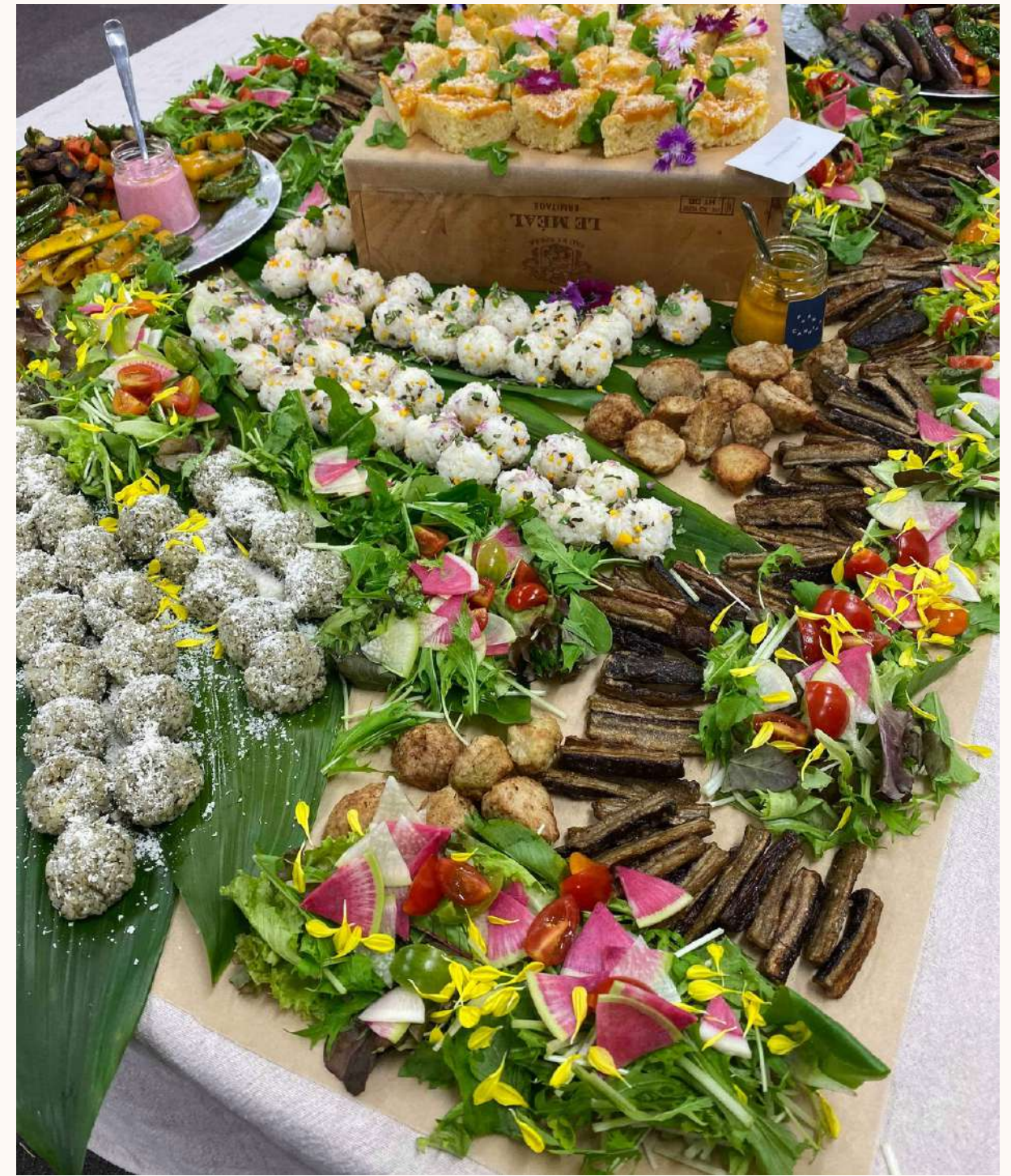
1 か月前 3 万円（受注済みの場合。企画費として）

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日前までにお願いします。





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

アップル克蘭ブルケーキ



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（ソフトドリンク 2 杯付き）/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>