

つめて、包んで持たせる幸福。ひらいて、おいしくいただく口福。



むすんで ひらいて
おいしい

Oh! Bento

Oh! Bento Labo

Oh!BentoLaboとは

日本のお弁当文化を国内外に発信するため、2011年2月にfacebookページを立ち上げました。いまでは毎日約50人の方々が家族や自分のお弁当を投稿し、1ヶ月に約900を超えるお弁当がアップされるという熱気と活気に溢れたコミュニティに成長しました。2013年5月末には、日東書院から管理人のおべんとうコンシェルジュ松本希子を含む北海道から屋久島、海外までの47人のお弁当ライフを紹介する「みんなのOh!Bento」が出版されました。その後もOh!BentoLaboは生き物のように日々変化し、成長し続けています。そんな飽きることのないOh!BentoLaboをいちど覗いてみてください。

oh-bento-labo.com



風呂敷とお弁当の関係

つめる、包む、むすぶ、ひらく。

毎日繰り返される、幸せなセレモニー。

お弁当の原点は「おむすび」だと言われています。

両手で熱々のご飯を包み込み握られた塩むすび。

殺菌効果のある竹の皮に包み、

さらに風呂敷で包むことで持ち運びを便利にした先人の工夫が、

いまのお弁当と風呂敷の関係として残っているのかもしれない。

むすんで、包んであるから、あける喜びと期待が膨らむ。

お弁当に気持ちを詰め、風呂敷で心とところをむすぶ。

つくる人と食べる人の絆をむすぶということでは、

お弁当と風呂敷は切っても切れない仲、いままでも、これからもずっと。





【春のぽかぽかお花弁当】 *豚海苔ロール*つくね*蓮根の煮物*紫キャベツの酢物*さつまいも蜂蜜煮*スナップえんどう*マイクروتマト*ご飯
晴れの日には” バッグ包み” の風呂敷にお弁当を入れて会社近くの公園でお昼ごはん。敷物にもなり、プチピクニックを楽しんでいます。(作り手:山川 真理子)





【手鞠むすび弁当】 *梅&鯉生節の丸むすび (海苔&とろろ昆布)*レンズ豆とキャベツの中華風トマト煮込*プチトマト*茹卵*きのこことスナップ豌豆のレモンマリネ*みかん
小6娘が学校で食すお弁当。今回は風呂敷も中身も渋×可愛いイメージで。こういうのを好む&似合う年頃になってきて、嬉しい母(私)。(作り手:網倉 育枝)



【二十四節気べんとう 雨水】 *梅ひじきのおむすび*だし巻き卵*肉団子*鱈の味噌漬け焼*菜花の酒塩漬け*ホタテの甘辛ソテー*お麩のふっくら煮
二十四節気とは春分、夏至、冬至を基準とした1年を24の節気で分けた曆。月に2回の節気ごとに旬の食材を使っておべんとうを作っています。(作り手:松本 希子)



【春待つオレンジ弁当】 *チキンのオレンジ煮*ほうれん草の卵焼き*ききのこバターソテー*春色野菜たち (トマトの名前はキャンドルライト)
四季折々の食材とその時のイメージに合う風呂敷を使いながら、包みをほどいた時に春夏秋冬を楽しむお弁当を作っています。(作り手:みやち ゆか)



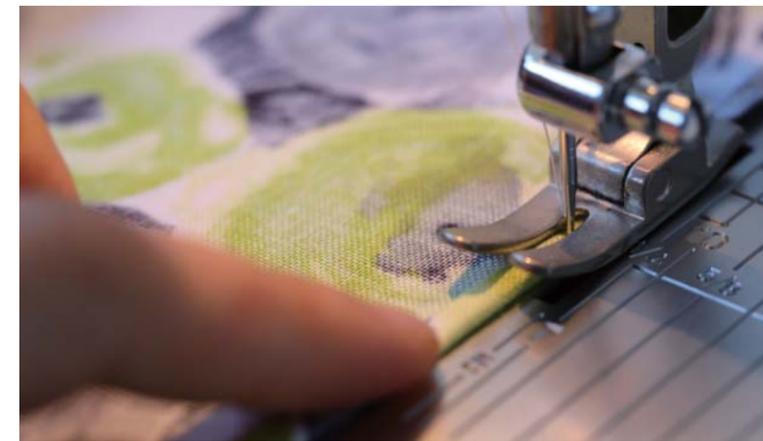
【春のおにぎり弁当】 *おにぎり*焼鮭*海老*鳥つくね*ほうれん草おひたし*玉子ぐるぐる*お花ラディッシュ
私にとってお弁当や風呂敷はファッションやメイクと同じ。旬の食材のお弁当を季節の風呂敷で包んでみんなでランチ♪続けて行きたいです。(作り手:箱崎 香)



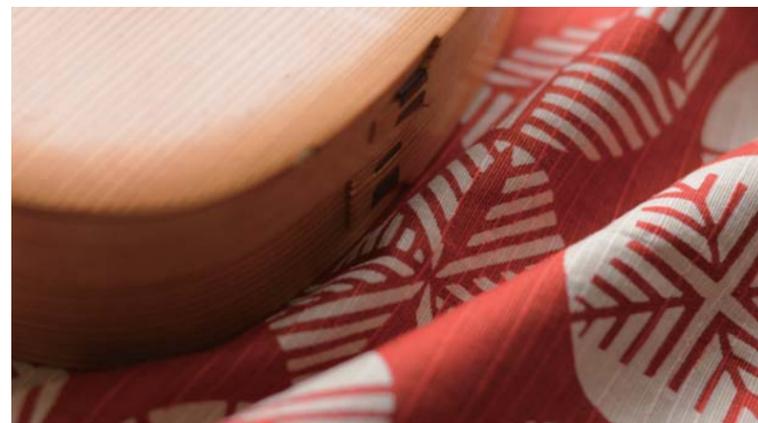
【手まり寿司弁当】 ＊えびキュウ＊ほたての海苔キュウ帯巻き＊海苔玉子のお花寿司＊イクラと蟹、ミニアスパラの玉子ロール
 ＊蒸し穴子のキュウキュウ巻き＊サーモンのハート締め ＊竹輪とかまぼこの薔薇かざり＊リンゴスライス
 毎日高校生の娘にお弁当を作っています。行事やお祝いごとがあるとちょっぴり豪華に変身します。(作り手：野添 美栄)



【バンビ弁当】 *焼豚*じゃがいものチーズ焼き*大根の甘酢あえ*お花型でぬいた甘い卵焼き*豆苗の葉*バンビ型でぬいた人参甘煮
小6の娘のためのお弁当。いつも「ラブリーだけど少し大人っぽい」乙女弁当を意識して作っています。敷物は乙女弁当の演出に重要な役割。(作り手:小川 明子)



【二色茶巾弁当】 *カシューナッツご飯*紫芋と南瓜の二色茶巾*鶏肉ハーブレモン焼き*照り焼き大根*鶉の煮卵*きんぴら*ロマネスコ*プチトマト
子供が小さい頃は、息子達の気に入った布でクロスを縫いお弁当を包んで持たせていました。お気に入りの嬉しいのは大人も子供も同じですね。(作り手:金 伽椰)



【日々のいとなみ弁当】 *塩サバ*卵焼き*ベビー帆立と蕪、車麩の煮物*蕪の葉、人参の黒ごま和え*茗荷甘酢漬*いぶりがっこ
お弁当の楽しさは、手作りによる風情の演出や遊び心。風呂敷だと、包まれているその姿から、中身の様子を感じとれるような気がします。(作り手：白山 勇一)



【初春彩弁当】 *塩豚入りココットオムレツ*人参、もやし、ほうれん草ナムル*鱈の黒七味味噌漬*帆立の照焼き*白六穀ご飯*小梅
大学で食べることが多い娘には、お弁当でバランスよく食べさせたい。たくさん集めた小風呂敷の中から可愛い系を選び、包んで持たせます。(作り手：坂本 静)



【ブリ大根のお弁当】 *ブリ大根*たまご焼き*野菜の豚肉ロール*ブロッコリーのおひたし*ごはん
風呂敷に包まれているお弁当の結び目をほどく瞬間は自分が作ったものであっても心がよるこびます。(作り手：川崎 利栄)







むすんで、ひらいて、おいしい Oh!Bento

つめて、包んで持たせる幸福。ひらいて、おいしくいただく口福。