



---

**MENU & CONCEPT BOOK**

---

# I LOVE 食べる

食べるって おいしい

食べるって 楽しい

食べるって 生きる

豊かな地球に暮らす私たち  
もらってばかりの地球にできること

「食べる」が変わると「生きる」が変わる

食べることで地球も生きる  
食べることで地球にLOVEをかえしていく

食べるにつながるすべてをちゃんと。

さあ、食べよ♥



# おいしさへのこだわり

「おいしい!」の一口から始まる「幸せなミライ」を実現するために、  
「I LOVE 食べる」をコンセプトにした、本当においしいプラントベースのハンバーガーをつくりました。  
おいしさを求め食べ歩き、何度も試作を繰り返したどり着いた、「まるでお肉のような」ではない「本当においしい植物性のハンバーグ」。  
地元のこだわりのパン屋さんが丁寧に焼いたオリジナルのパンや、新鮮で安心な農家さんのお野菜。  
すべての素材を、おいしく味わえる、植物性なのに満足感たっぷり。こだわりが詰まったバーガーを是非ご賞味ください。

## 1 バンズ

地元産の小麦などを使い、丁寧に焼き上げたこだわりのパン。使用するの安心な食材のみ。パン屋さんと共同開発した当店オリジナルです。



おいしさのヒミツ  
教えちゃいます



### 〈バーガーのヒミツ〉



## 3 ベジミート

主な食材は大豆やエンドウ豆、香味野菜。歯ごたえを楽しめるように異なる食感を合わせ、破棄されがちな椎茸の軸や、特製の香り高いスパイス、何時間も丁寧に炒めた玉ねぎ等、こだわりが詰まったパテをジューシーに焼き上げます。そのほかにもこだわり豆腐カツなどもご用意。



破棄されがちな食材を  
アップサイクルします



## 2 野菜

地元農家さんのお野菜や有機野菜にこだわりました。新鮮なお野菜を厚切りでジューシーに仕上げる野菜が主役のバーガーです。



ハンバーガーは  
野菜が主役です

## 4 調味料

白砂糖、化学調味料は使いません。醤油、味噌、みりんは伝統的な製法で作られたものを使うなど、えらびぬいた調味料を使用しています。



# 安心へのこだわり

「全てのお客様に安心してお食事をお楽しみいただきたい」  
そのために私たちは、健康、おいしさ、食材、環境への配慮はもちろん  
食の安全を徹底し、HACCPの概念にもとづいた衛生管理手法で調理しています。  
その他、アレルギー表示の見やすさ、様々な食生活への配慮、バリアフリー対応など、  
安心して心地よいお食事の時間を過ごせるように、様々な取り組みを行っています。

## 食材の安心

### 〈当店で主に使用しているアレルギー28品目食材〉

#### 特定原材料

小麦

#### 特定原材料に準ずるもの

アーモンド・カシューナッツ・キウイフルーツ・ごま・大豆・やまいも・りんご

使用しているアレルギー食材は、  
アイコンで表記しています

※デザートのアレルギー食材については、  
店頭の商品ラベルに記載しています。



小麦



アーモンド



カシュー  
ナッツ



キウイ  
フルーツ



ごま



大豆



やまいも



りんご

白砂糖、卵、乳製品は使用していませんが、それ以外で控えている食材、食べられない食材などがある場合は、  
お気軽にスタッフにお伝えください。

※一部食材変更に対応できない食材、メニューもございます。あらかじめご了承くださいませ。※一部メニューには醤油由来の小麦が使用されています。発酵の過程で、グルテンである小麦たんぱくは分解するとされていますが、小麦アレルギーが重度の場合などは、ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。※工場・店舗での加工・盛付の過程で意図せず微量混入する場合を考慮(表示)しておりません。※調理器具、食器、揚げ油、食材の保管場所は共有しております。※アレルギー物質に対する感受性は個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

### 〈様々なお客様のご要望にお応えします〉

ヴィーガン

ベジタリアン

マクロビオティック

グルテンフリー

## 空間の安心

〈お客様に安心して食事を楽しんでいただけるように取り組んでいます〉

ベビーカーOK

キッズチェアあり

オムツ替え台あり

キッズメニューあり

車椅子OK

盲導犬OK

禁煙



# バーガー

## BURGER

満足度100%、野菜が主役のご馳走バーガー

● +50円でパンズをお米パンに変更できます。

メニューに  
使われている  
アレルギー食材



このマークがある  
メニューは  
テイクアウトできます。



オニオングレイビー  
バーガー



じっくり焼き上げたオニオンと肉のような食感のベジパテが相性抜群！野菜の旨みがギュッと詰まった特製グレイビーソースも絶品



1,080円



チリトマトチーズ  
バーガー



チェダー風ヴィーガンチーズがチリトマトソースの酸味と相性バツグン。大豆や野菜のパテを使ったスタンダードな味のバーガーです。



1,080円



百年木田豆腐カツ  
バーガー



100年以上の歴史を持つ木田豆腐店の豆腐をカリッとジューシーに。ソースは、濃厚な有機の豆味噌で仕上げた和風バーガーです。



1,080円



具沢山！ガンモの  
テリヤキバーガー



お野菜たっぷり詰め込んだ大判のがんもが主役。こだわり天然調味料で仕上げた自家製テリヤキソースが素材の味を引き立てます。



1,080円



チーズ ジュニア  
バーガー



チェダー風ヴィーガンチーズがとろけて濃厚な味わいに。



800円



プレーン ジュニア  
バーガー



シンプルなプレーンバーガー。プラントベースハンバーガーをお試しの方にもおすすめです。



700円

お得な

月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

## ランチタイムセット

+ ドリンク

・有機コーヒー (ホット/アイス) ・本日の沖縄黒人参ハーブティ (ホット) (7シカフェイン)

・有機アメリカン (ホット/アイス) ・本日の発酵茶 (ホット/アイス) **300円**

・有機ブラウンライスオーツラテ (ホット/アイス) (7シカフェイン)

・有機オーツラテ (ホット/アイス) **370円**

+ 旬の野菜の盛り合わせ

ココットオープン焼き **350円**

+ 人参フライ

**250円**

+ フライドポテト

**350円**

+ 本日のプチデザート

**350円**

※上記以外のドリンクは別紙をご覧ください。お料理と一緒にご注文で各100円引き。※ショーケース内のデザートは、お料理と一緒にご注文で各100円引き。

※セットのテイクアウトは出来ません。

# ブラウンライスボウル

## BROWN RICE BOWL

旬の野菜が主役のボリューム満点プレート  
すべての商品に **旬のグリル野菜** が付いてきます。

メニューに使われている  
アレルギー食材 アレルギーマトリックス

小麦 アーモンド キウイ ごま 大豆 やまいも

このマークがあるメニューは  
テイクアウトできます。



**グリルベジチキンボウル**  
野菜たっぷりトマトソース

まるでチキンのような食感の大豆のみで仕上げたベジチキンを野菜たっぷりのトマトソースで。

1,430円



**きのこたっぷりデミグラスハンバーグと野菜ボウル**

農業不使用の熟成玄米ごはん、新鮮な有機サラダ、こだわりのベジミートバーグを楽しめるシンプルなワンプレート。

1,430円



**有機キヌアのコロッケボウル**  
青柚子クリームソース

ピリ辛の柚子胡椒がアクセントのオリジナルグリーンカレーを、野菜やジャガイモと練りこみサクッと揚げました。ハーブや焼きレモンと共にさっぱりと。

1,430円



**オリジナルスパイスの精進カレーボウル**

日本人のからだに合わせて配合したオリジナルスパイスと、伝統的製法で作られた醤油やみりん、味噌などの発酵調味料で仕上げた栄養カレー。疲れた体に。

1,430円

※辛みがないカレーです。  
※辛みのスパイスは別添えでご提供しています。



**旬菜のグリル野菜ボウル**

まさに野菜好きの為の丼。たっぷりの旬野菜をジューシーにグリル。こだわりの照り焼きソース、特製スパイス、有機豆乳マヨネーズソースで仕上げました。

1,230円

●ベジミート追加 +330円

●こちらのページのメニューは玄米を使用しております。

●玄米の量はお選びいただけます。  
小盛140g(-50円)・普通170g・大盛200g(+100円)

### camecameのこだわり1

兵庫県但馬産

コウノトリ育むお米

種子の段階から農業に頼らず、自然環境を整えて栽培されました。コウノトリを筆頭に、生物の多様性や循環を保ちながら栽培されるため、人と環境と生物に優しいお米といえます。熟成し食べやすい玄米ですが、よく噛んでお召し上がりください。かめかめ30回。

お得な 月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

**ランチタイムセット** フードメニューと合わせてご注文ください。

### + ドリンク

・有機コーヒー (ホット/アイス) ・本日の沖縄黒人参ハーブティ (ホット) (ノンカフェイン) 300円

・有機アメリカン (ホット/アイス) ・本日の発酵茶 (ホット/アイス)

・有機ブラウンライスオーツラテ (ホット/アイス) (ノンカフェイン) 370円

・有機オーツラテ (ホット/アイス)

### + 季節のポタージュ

350円



### + 本日のプチデザート

350円



※上記以外のドリンクは別紙をご覧ください。お料理と一緒のご注文で各100円引き。※ショーケース内のデザートは、お料理と一緒のご注文で各100円引き。

※セットのテイクアウトは出来ません。

# サイドメニュー

## SIDE MENU

カラダに美味しいお野菜料理がもう一品ほしいときに

メニューに使われているアレルギー食材 アーモンド カイカールツ ごま 大豆

このマークがあるメニューはテイクアウトできます。

### came came 人気名物メニュー

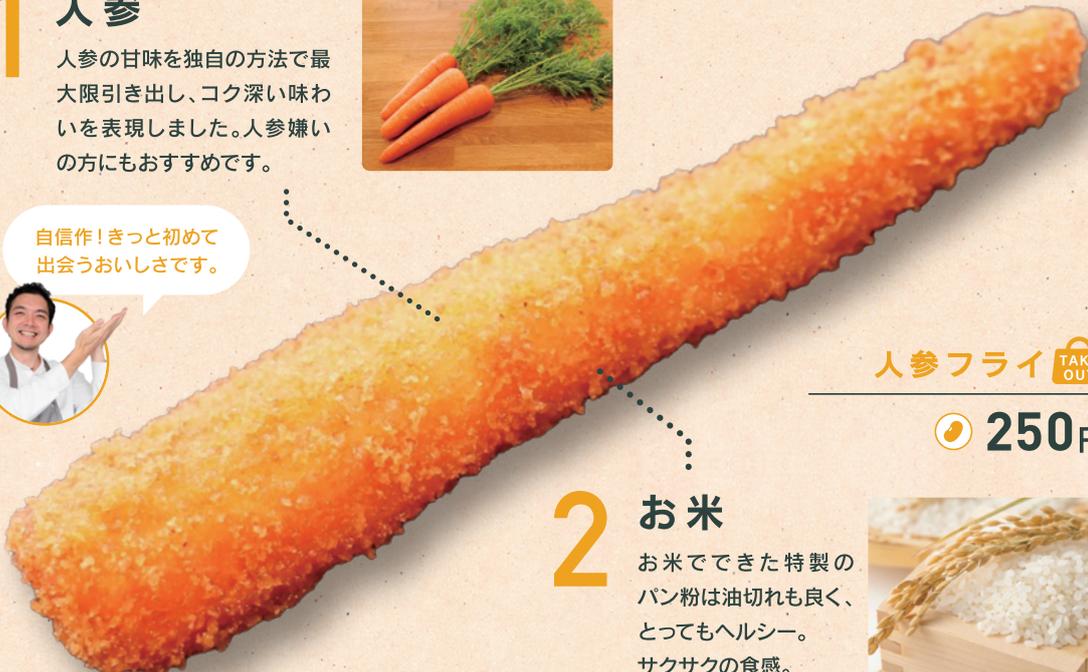
## 人参フライのおいしさの秘密

### 1 人参

人参の甘味を独自の方法で最大限引き出し、コク深い味わいを表現しました。人参嫌いの方にもおすすめです。



自信作! きっと初めて出会うおいしさです。



人参フライ TAKE OUT

250円

### 2 お米

お米でできた特製のパン粉は油切れも良く、とってもヘルシー。サクサクの食感。



季節のポタージュ TAKE OUT

やさしい味わいの精進出汁に、季節のお野菜を合わせた豆乳仕立てのまろやかなポタージュ。

450円



フライドポテト TAKE OUT

こだわりの製法で仕上げた、定番のフライドポテト。お好みで有機ケチャップをかけて。

400円

\*ポテトの衣には片栗粉を使用しています。



サラダ TAKE OUT

もつとお野菜が食べたいという声にお答えして、小さめのサラダ。自家製ドレッシングで。

350円



お米パン TAKE OUT

米粉100%の自家製お米パン。こだわりの食感と風味に焼き上げました。

280円



ヨーグルト(小) TAKE OUT

自家製のこだわりは、三種の乳酸菌で発酵した有機豆乳。ほのかな酸味となめらかな食感。食前がおすすめ。

200円

\*大(300g)430円にてテイクアウトのご用意もございます。

### camecameのこだわり2

カラダと

環境に優しいに

おいしさをプラス

お料理のポイントは、お客様のカラダに喜んでもらうこと。

カラダに、そして、環境にも優しい事が大切だと考えています。そこにおいしさをプラスするのです。

いつもお世話になってる



## 地域の生産者のみなさん

### 野菜・食材

#### 遊佐農場



店舗では自家栽培の無農薬野菜をはじめ、有機栽培果物、オーガニック種子、野菜苗、オリジナル加工品のドレッシングや乾麺、麦茶等、体に優しく美味しい食品を揃えております。

住所:越谷市越ヶ谷本町8-8はかり屋内  
電話:048-940-5474  
HP:<http://yusanoujou.com>

#### 松島農園



農薬、除草剤、肥料などを使用せず、土の力と野菜の生命力だけ。自然栽培で野菜を育てています。カラダに美味しい野菜をお届けします。

住所:越谷市  
Instagram: @Matsushima.nouen

#### 木田豆腐



創業大正3年、伝統の技法と味を守り続けています。国産大豆を使用した、濃厚で昔ながらの味わいをお楽しみください。

住所:越谷市中町6-6 ゴールドパレス101A  
電話番号:048-962-3301

#### コーヒー

#### 晴れ晴れ珈琲 越谷店



違いは、できたて。自家焙煎。四季折々。世界各地から届いた特別な豆たち。生産地、豆の特徴にを最大限活かした香りや風味に焙煎。珈琲はフルーツ。新鮮な珈琲をお届けします。

住所:越谷市越ヶ谷1-3-26 光ビル1F  
電話番号:048-945-1671

### パン

#### スタンダードベーカリー



シンプルイズベスト。定番のパンという想いで名づけられました。店主のこだわりが詰まった地元で愛される名店です。素材と技術を味わう。まさに店名にぴったりのパンが並びます。遊佐農場のライ麦を使用したパンもお楽しみに。

住所:越谷市赤山町3-11-2  
電話番号:048-940-8962  
Instagram: @standard.bakery

#### 糀幸 (はなさち)



2012年11月OPEN。埼玉県春日部市で、国産小麦と天然酵母を使った小さなひとりパン屋やっています。ゆっくりじっくり時間をかけてひとつひとつ手作りしています。

住所:春日部市大場283-49  
電話番号:048-735-6353  
営業日:火・木・土 11時~売り切れじまい

### お茶

#### 金麟園茶舗



越ヶ谷宿旧街道沿いの老舗のお茶屋さん。こだわりの抹茶を卸していただいています。豊富なお茶の品そろえはもちろん。なんといっても店主のお人柄が魅力。是非お好みのお茶を見つけに。貴重なお茶の量り売りも。

住所:越谷市越ヶ谷3-1-22  
電話:048-962-2736  
営業時間:10:00-19:00 定休日:月曜日

### 発酵茶

#### LogiConnectTea (ロジコネクティー)



食事とのペアリングに特化した国産発酵茶専門業者。レストラン、ホテルなど飲食店への卸販売、料理とお茶のペアリング監修・プロデュースを行っています。

住所:越谷市越ヶ谷本町8-8 はかり屋店前  
電話番号:048-945-1671  
Instagram: @logiconnecttea

私たちは「I LOVE 食べる」を合言葉にしています。

私たち生き物は、食べなければ生きていけません。

また地球ではその生き物が食べるという循環で緑や命が潤っています。

地球上には、海、山、空があり、食べられるものがたくさんありますね。

ちょっと忘れがちですが、毎日地球からたくさんのギフトをもらって生きているのです。

それなのに今、地球環境についてさまざまな心配ごとがあり、

どのようにしていけば解決していくのか、さまざまな議論や取り組みがされています。

私たちは、この「地球」「食べる」「生き物」の循環をきちんと保つことが、

地球や私たちの「幸せなミライ」につながると信じています。

「食べる」ということは、生き物の循環そのものでもあり、

私たちの生活に身近なところでは、野菜を栽培し、収穫し、輸送し、調理するという過程を経てできること。  
スーパーやお店に出来あがった商品が並んでいることが多いので、この過程は忘れがちではないでしょうか。

そして、その過程一つひとつを見ていくと、少なからず地球に負担を掛けてしまっていることがあります。

だから、もらってばかりの地球に、私たちができることは、その「食べる」を変えること。例えば、

- スーパーで野菜を買うだけでなく、地元の農家さんからも買う
- その食べ物がどこでどのように育ち、どのように加工されたのかわかる
- 地球環境に優しい有機や自然農法の野菜を食卓に取り入れて、生産者を応援する
- ベランダ菜園など身近な野菜などの生産「自産自消」するなど行動を変える

「食べる」にまつわるさまざまなことを見直し、変えていくことは、

地球に「LOVE」をかえしていくことにつながります。

それはまた、自分たちのミライを支えることにつながりますし、

私たち自身のからだにも良い影響を与えてくれると思います。

「おいしい!」の一口から始まる「幸せなミライ」を実現するために、私たちだけではなく、

みなさんも一緒に「I LOVE 食べる」していただけたら嬉しいです。

## 〈 camecame30の地球に優しい取り組み 〉

### 食材の選択

- 環境負荷の少ない食材
- 地元のお野菜使用

### 容器の選択

- 環境負荷の少ない容器
- 瓶のリデュース

### 伝える・広げる

- 環境ワークショップ開催
- セミナー開催



# INFORMATION

〈came came の味をご家庭でも楽しめます〉

## LUNCH BOX

月~木曜日 11:00~16:00 (L.O.) / 金・土曜日 11:00~20:00 (L.O.) / 祝日 11:00~14:00 (L.O.)  
ご注文いただいてからお作りする野菜たっぷりのお弁当です。

メニューに使われている  
アレルギー食材



※配送・大量注文をご希望の方は、スタッフまでお問い合わせください。  
※店内ランチメニューとは異なります。



野菜たっぷりトマトソース  
ハンバーグ



1,158円



有機キヌアのコロッセ  
青柚子クリームソース



1,158円



オリジナルスライス  
の精進カレー



1,158円



旬菜のグリル野菜  
BOWL



962円

バーガーは  
全てのメニューが  
お持ち帰り  
いただけます。



## ONLINE SHOPPING

came came の味を全国にお届け。他にも多数の商品を取り揃えております。



旬の果実の  
グラスケーキ

※季節のフルーツ・使用アレルギー食材などは、各商品ページをご確認ください。



たべたあと  
幸せになるサンド



米粉の  
バイクドーナツ



ドレッシング・  
調味料各種



デミグラス風ハンバーグ  
2個セット

※湯せんで温められます

上記の商品は、こちらから  
ご購入いただけます

### 〈came came 30 オンラインショップ〉

様々な決済方法が選択でき、通常3営業日以内を目安に発送しております。  
時期によってはお取り扱いのない商品もございますので、ご了承ください。



〈came came の味を大切な方にも〉

## GIFT

大切な方への贈り物に。came came のスイーツギフトセットを。



米粉のバイクドーナツ  
ギフトセット

1,800円~



旬の果実のグラスケーキ  
ギフトセット

1,800円~

バースデー、アニバーサリー、  
卒業式など、イベント用の  
オリジナルメニューも  
承っております。

まずはお気軽  
にご相談ください。



ぜひフォロー  
してください。

新メニューやイベント情報などはSNSやHPでもご案内しています。

came came 30 CAFE & BURGER

Web site



<https://cafe-burger.camecame30.com/>

Instagram



@camecame30  
cafeandburger

Facebook



@camecame30  
cafeandburger

〈本店〉  
came came 30

Web site



<https://camecame30.com/>

〈本社〉  
株式会社 grain grain

Web site



<https://grain-grain.net/>

さあ、食べよ❤️



このマークがある  
メニューは  
テイクアウトできます。

# KIDS MENU

## キッズメニュー

メニューに使われている  
アレルギー食材



親子で楽しくプラントベース。お子様におすすめのサイズで、食べやすいメニューをご用意しています。

### キッズプレート

## 780円

① 照り焼きバーガー ② フライドポテト ③ ポタージュ

※小学生以下のお子様、65才以上の方が対象となります。



●PANBURGERは食べやすいサイズにカットいたしますので、お気軽にお申しつけください。●+50円でパンズをお米パンに変更できます。

たくさん召し上がれない  
お子様には、単品の  
サイドメニューもおすすめです。



季節の  
ポタージュ  
450円



フライド  
ポテト  
400円



お米パン  
280円

私たちグループは、保育園の運営もしています。  
一緒に働いていただける方も随時募集しております。ぜひ、お気軽にお問い合わせください。

株式会社  
grain grain

TEL 048-884-8327  
HP <https://grain-grain.net/>



# DRINK MENU

## ドリンクメニュー

● 当店は、砂糖はてんさい糖、アイスのシロップはアガベシロップ、ミルクはオーツミルクをご提供しています。



有機コーヒー  
(ホット/アイス)

460円



有機アメリカン  
(ホット/アイス)

460円



有機ブラウンライス  
オーツラテ  
(ホット/アイス)  
ノンカフェイン

570円



有機オーツラテ  
(ホット/アイス)

630円



抹茶ラテ  
(ホット/アイス)

660円



沖縄ターメリック  
オーツラテ  
(ホット/アイス)  
ノンカフェイン

630円



農薬不使用  
島ミカンジュース

680円



農薬不使用  
青森りんごジュース

アレルギー  
食材

680円



沖縄黒人参ハーブティ  
(農薬・除草剤不使用)  
ノンカフェイン  
クレンス/ビューティ/リラックス  
の3種をご用意しております。

600円



有機モクテル  
(アイス)

700円



ノンアルコール  
ビール  
(龍馬1865)

620円

## 発酵茶



茨城県  
アールグレイ  
YABUKITA

570円



宮城県 西臼杵郡  
やぶきた 涼風  
(緑茶+レモングラス)

570円



埼玉県 玄米・  
茨城県 釜ほうじ茶  
米ほうじ茶

630円



静岡県 八女市  
八女煎茶  
おくゆたか

630円

## 発酵ジンジャー



発酵ジンジャー  
各種

700円

※こちらのドリンクはセット・割引対象外です。

## GINGER SHOOT

株式会社しょうがのむしがつくる、良質地元の原材料と厳選した素材をふんだんに使用した、日本初の発酵ジンジャーエールです。新鮮な生姜、柑橘、糖分、ハーブやスパイスを、酵母の力でゆっくり醸した味わいは、ただの清涼飲料とは一線を画す、「ノンアルコールの嗜好品」です。

※発酵ジンジャーは数種類をご用意があります。店内ショーケースをご確認ください。

※アルコール度数は0.2~0.3%となるよう醸造しています。この度数は完熟したブドウを食べると同じくらいですので、アルコールに對してアレルギーがある方も安心して召し上がれます。もし、この度数で酒気帯び運転を気にされる方は、体重50kgの方なら1時間以内に4リットル以上はお飲みにならないようお気を付け下さい。

## アルコール

[カクテル] ランバノグモヒート	700円
[カクテル] オレンジブロッサム	700円
オーガニックグラスワイン(赤・白)	各700円
ハートランドビール 500ml	750円

お料理・デザートとセットでご注文  
おかわりのご注文

各100円引き

ホットのお茶類の  
お湯の足し湯

無料



このマークがある  
メニューは  
テイクアウトが  
できます。