



いまこそ簡単なアレンジで、 食材を上手に使いまわそう!

2018年2月5日

集客が難しい時期だからこそ! 食材5 Daysコーディネートで差をつける!!

飲食店にとって集客が難しいとされる2月。それだけに、できるだけ手間も人手もかけず、食材ロスもなくし、少しでも売上UP・単価UPを狙いたいところでしょう。

冷凍ではなく、生やチルド保存の食材は、鮮度の良いうちに使い切りたいので余ると大変! 例えば、使用頻度の高いキャベツ等の青果は生ものだけに効率よく上手に使いまわしたい食材の一つ。また、定番メニューのポテトサラダも見せ方を変えるだけで魅力的なメニューに変身させられれば、注文率UP&食材ロス低減も期待できます。



そこで今回は、「キャベツ」・「たけのこ」・「ポテトサラダ」をテーマ食材に、キッコーマン・デルモンテの調味料を使っていつものメニューを簡単に魅力的なメニューに変身させる《平日5日間の食材コーディネート術》をご紹介します!



旬 キャベツの 5Daysコーデ



グリルキャベツのオニペパソース

検索 ... 検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい?



2019年10月31日
どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる! 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日



【おすすめ業態】居酒屋

ざっくり切ったキャベツの表面を香ばしく焼いた、ダイナミックなおつまみメニュー。ガーリックの香りが食欲を誘います。たっぷり玉ねぎおろしに、黒こしょうが効いた「キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー」が、シンプルなキャベツのやさしい甘みを引き立て、納得のおいしさです。



キッコーマン
ステーキしょうゆ
オニオン&ペッパー
1.11kg
ペットボトル

おすすめペアリング



ビール

レモンサワー

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



タイムリーな
ラグビー応援メニューで
お各様を呼び込む！
2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文しやすくなる♪世界の味をお手軽に！



この夏大注目！キッコーマン式
モダンメキシカンスタイル
2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼

**「グリルキャベツのオニペパソース」なら
原価率は抑えて、売価はUP! (2~3人前)**

Before



After



原価 60円

原価 85円

売価 100円

¥100UP

売価 200円

原価率 60%

17%DOWN

原価率 43%

※価格は参考価格です。

2
Day

おつまみタコス



【おすすめ業態】居酒屋、バル

居酒屋で使いやすい、キャベツ、フライドポテト、ソーセージが、ひと味違ったクロス風一品に変身！！トマトと野菜のおいしさがぎゅっと詰まった「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」に、マヨネーズ、チーズを合わせるだけで、箸の止まらなくなる絶品おつまみに。みんなでワイワイ楽しめる一品です。



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
500g
スパウト付パウチ

おすすめペアリング



スパークリング
ワイン

ワイン
(赤)



和風キャベラザニア



【おすすめ業態】居酒屋、カフェ

ラザニアの Pasta の代わりに、キャベツをたっぷり使用！「キッコーマン うちのごはんデリカ なすの肉みそ」を使って和風にアレンジしました。マッシュポテトやチーズと一緒に重ねて焼くだけ。まとめ作りも出来て時短にもなり簡単に仕上がります♪



キッコーマン
うちのごはんデリカ
なすの肉みそ
200g
パウチ

おすすめペアリング



日本酒

ワイン(白)



どっさりキャベツのサクサクとんべい焼



【おすすめ業態】居酒屋

ソース味が定番のとんべい焼きを「キッコーマン トッピング サクサクしょうゆ 〜オイルベース〜」で！キャベツをたっぷりを使い、卵で包んだら、青ねぎとマヨネーズ、仕上げにフライドガーリックやゴマの風味が香ばしい食べるしょうゆをたっぷりかけてどうぞ！



キッコーマン
サクサクしょうゆ
オイルベース
350g
スタンディング
パウチ

おすすめペアリング



ビール

ハイボール



グリルキャベツのラクレット風



【おすすめ業態】パル、カフェ

グリルキャベツなど、たっぷりの野菜とお肉をとろーりとろけるチーズのソースで！

「デルモンテ そのまま使える トマトのソース アンチョビ&オリーブ」を一緒にかけて、飽きの来ない味わいに。トマトの赤とチーズの白のコントラストも目を引きます。



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
アンチョビ&オリーブ
300g
スタンディングパウチ

おすすめペアリング



スパークリング
ワイン

ワイン(赤)



定番 ポテトサラダの
5Daysコーデ

1
Day

イタリアンポテサラ



【おすすめ業態】居酒屋、バル、カフェ

定番のポテサラに「デルモンテ そのまま使える トマトのソース アンチョビ&オリーブ」をかけるだけ！手間いらずで見た目が一気に華やかに♪女子ウケも間違いなしの一品です。



おすすめペアリング

デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
アンチョビ&オリーブ
300g
スタンディングパウチ



ワイン(赤)

「イタリアンポテサラ」なら、かけるだけで
原価率は抑えて、売価はUP! (2~3人前)

Before



After



原価 100円

原価 127円

売価 300円 **¥200UP** 売価 500円

原価率 33% **8%DOWN** 原価率 25%

※価格は参考価格です。

2
Day

サクサク香ばしポテサラ



【おすすめ業態】 居酒屋、カフェ

いつものポテサラに「キッコーマン トッピング サクサクしょうゆ 〜オイルベース〜」をトッピング！フライドオニオンやガーリックが入った香ばしい風味がマヨネーズベースのポテサラにぴったり！食感もプラスで楽しめます。



キッコーマン
サクサクしょうゆ
オイルベース
350g
スタンディング
パウチ

おすすめペアリング



ビール

ハイボール

3
Day

山葵が香るポテトサラダ



【おすすめ業態】 居酒屋

素揚げしたきのこに、「キッコーマン しょうゆそと わさび風味」をひと振りして、惣菜のポテサラにのせるだけ！簡単にわさびが香る、大人の味わいになります。ほんのひと手間加えるだけで、オリジナルのお通しが完成です。



キッコーマン
しょうゆそと
わさび風味
58g
ペットボトル

おすすめペアリング



日本酒

ワイン(白)

4
Day

オニペパダブルポテサラ



【おすすめ業態】居酒屋、カフェ

定番ながらファンの多い“ポテサラ”を、外食ならではの演出で。山高く盛り付けたら、「キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー」をたっぷりかけて。いつものマヨネーズ味も、玉ねぎの甘みと黒こしょうのアクセントで大人な味わいに。仕上げにじゃがいものチップをトッピング！ホクホク&なめらかなポテトサラダに、バリバリ食感がプラスされて、クセになる一品です。



キッコーマン
ステーキしょうゆ
オニオン&ペッパー
1.11kg
ペットボトル

おすすめペアリング



ビール

ハイボール



和風おろしのポテサラパフェ



【おすすめ業態】カフェ

ポテサラとソース、野菜を重ねて盛り付けるだけ。見た目以上に簡単なおかずパフェです。「キッコーマン そのまま使える和風おろしソース」を使えば、かつおの効いたさっぱり和風味に変身！インスタ映え間違いなしの一品です♪



キッコーマン
そのまま使える
和風おろしソース
300g
スタンディングパウチ

おすすめペアリング



スパークリング
ワイン

ワイン(白)



1
Day

旬のベーコン巻きステーキ 完熟トマトソース



【おすすめ業態】 居酒屋、バル

たけのこをステーキ仕立てに！ベーコンで巻いてピカタ風に焼き上げました。仕上げに「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」をかけるだけで、完熟トマトのkokoro深い味わいときれいな赤色で、ピストロ風のメニューが完成します！



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
500g
スパウト付パウチ

おすすめペアリング



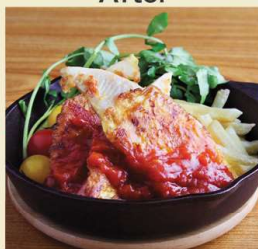
ワイン(赤)

「旬のベーコン巻きステーキ 完熟トマトソース」
なら、原価率は抑えて、売価はUP! (2~3人前)

Before



After



原価 100円

原価 120円

売価 200円 **¥200UP** 売価 400円

原価率 50% **20%DOWN** 原価率 30%

※価格は参考価格です。

2
Day

たけのこと旬野菜のフリット



【おすすめ業態】 居酒屋

定番のフリットに新たな食べ方をご提案！「キッコーマン しょうゆそと」は、しょうゆの豊かな香りはそのままに、塩のようにサラサラとした顆粒状のおしょうゆです。衣のサクサク感を損なわず、香ばしいしょうゆの香りであいただく新定番フリットです！



おすすめペアリング

キッコーマン
しょうゆそと
わさび風味
58g
ペットボトル



日本酒



ワイン(白)

3
Day

筍とベーコンのサクサクアヒージョ



【おすすめ業態】 居酒屋、バル

スペインバルの定番料理“アヒージョ”をたけのことそら豆で春を感じられる1品に。オリーブオイルで具材を煮て「キッコーマン トッピング サクサクしょうゆ ~オイルベース~」をかけるだけで簡単に本格感のある味わいが完成します。



おすすめペアリング

キッコーマン
サクサクしょうゆ
オイルベース
350g
スタンディング
パウチ



スパークリング
ワイン



日本酒

4
Day

たけのこと鶏のからあげ和風おろしソース



【おすすめ業態】居酒屋

たけのこのから揚げと鶏のから揚げを「キッコーマン そのまま使える和風おろしソース」で和えるだけ。おろしたっぷりの粘度の強いソースで、時間が経ってもから揚げのサクサク感が残り、よく絡みます！



おすすめペアリング

キッコーマン
そのまま使える
和風おろしソース
300g
スタンディングパウチ



日本酒



ワイン(白)

5
Day

焼たけのこのふる里



【おすすめ業態】居酒屋

“あの”お菓子を想起させる!? 見た目も楽しい一品♪ボトムにアーモンドを付けたたけのこを揚げて、「キッコーマン うちのごはんデリカ なすの肉みそ」をトッピング！香ばしい味噌の風味が広がり、お酒のお供にぴったりです。



おすすめペアリング

キッコーマン
うちのごはんデリカ
なすの肉みそ
200g
パウチ



ビール



ハイボール

いかがでしたか？いつもの食材も調味料の使い次第で、手間も人手もかけず豊富なメニューバリエーションを生み出すことができます。食材ロス軽減にも役立ち、売上UP・単価UPも期待できます。ぜひお試しください。

