



2018年5月7日

夏のサッカーフェアメニューでアツイ季節を盛り上げよう!

いよいよこの夏、4年に一度の国際的なサッカーの祭典が始まります!

前回の大会期間中もスポーツバーや居酒屋等では、試合観戦しながらワイワイ盛り上がる光景が多く見受けられました。スポーツの話題で盛り上がりながらの飲食では、追加注文率UPも期待できます。飲食店様にとっては、売上UPのチャンスとも言えるかもしれません。

フェアメニュー化で来店意欲をかき立てよう!

「限定感」や「特別感」があるとつつい行きたくなる! 買いたくなる! 食べたくなる! という心情が働くものです。

実際にも、集客・売上UPにつながった事例は多く、前回大会時も様々なお店で期間限定ブラジルメニューが提供され話題になりました。

サッカー話題を盛り上げる! 逆輸入メニューの簡単アレンジで注文率UPを狙おう!

そこで今回は、夏のサッカー大会を見据えて代表的な出場国の人気メニューを逆輸入! どのお店でも簡単にアレンジでき、しかもサッカー話題で盛り上がりながらつつい注文したくなる、おつまみメニューをご紹介します。

キッコーマン現地担当スタッフもお墨付きのメニューですよ。

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。



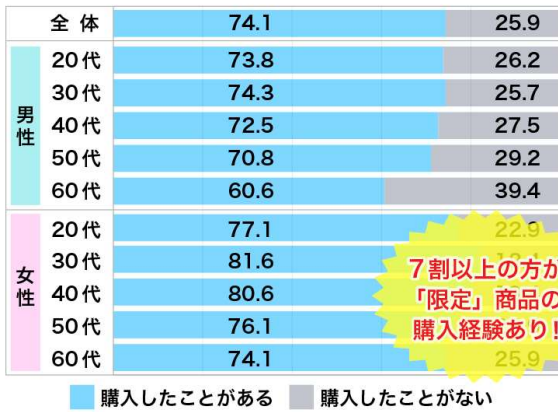
2019年9月6日

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!?

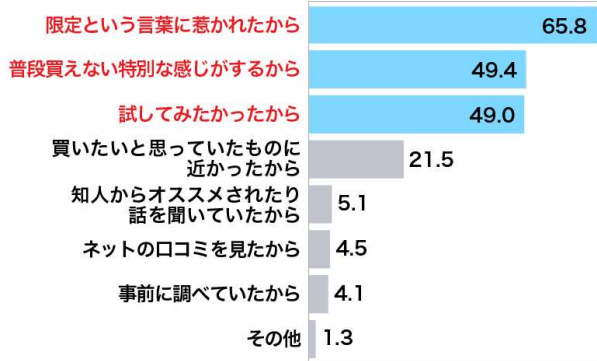


2019年8月1日

あなたは今までに期間限定、季節限定、地域限定などの「限定」と書かれた食品や飲料を購入したことはありますか。



限定商品（食品、飲料）を購入するときに、購入したいと思った理由は何ですか。



出典：2013年（株）バルク調べ

「夏のサッカーメニューフェア」と銘打ち、タイムリーなメニューを打ち出すことで、集客力・注文率UPも期待できることでしょう。

キックマン現地担当スタッフおすすめ！
各国代表！逆輸入簡単アレンジメニュー



ロシア代表
ロシア風ホットロール SUSHI

日本人の想像の斜め上をいくロシアの寿司の進化！是非おためしください。



辛いのにホットロール。太巻に衣をつけて揚げたロシアオリジナルです。揚げた時の熱でやわらかくなったアボカドが食材と絡み合って絶妙なハーモニーを奏でます。

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料

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♪



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！



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 ▼



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
200ml 硬質ボトル



ドイツのソウルフード。ビール片手に観戦するのに最高のパートナーです。



グリルしたソーセージにカレー風味のケチャップをつけていただくドイツ料理、カレーヴォルスト！「デルモンテ トマトケチャップ」のトマトの濃厚な味わいで、ソーセージやポテトと相性抜群です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料



デルモンテ
トマトケチャップ
1kgチューブ



ブラジルと言えば牛肉。我らがカナリア軍団の強さの秘訣はステーキです!?





ブラジル風のストロガノフは、マッシュルームと玉ねぎがたっぷりに入ったクリームソース。ビーフやチキンを煮込む代わりに、ステーキにたっぷりとかけて。バターライス添えて、一緒にどうぞ。

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料



デルモンテ
そのまま使えるオニオンソース
300g スタンディングパウチ



デルモンテ
トマトケチャップ
1kg チューブ



スペイン代表
スパニッシュオムレツ



パルの定番メニュー。爪楊枝で食べられるので
観戦中につまむには最適!?



野菜がたっぷりに入ったスペイン風のオムレツ。ケーキのように切り分けて。アンチヨピーとオリーブの風味が香るトマトソースをたっぷりとかければ、おつまみにもぴったりの味わいに。

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料



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



デルモンテ
オリーブオイル
326g 硬質ボトル



メキシコ代表
メキシカン鶏から揚げ

いつものから揚げがちょっとしたアレンジでメキシコ風に！サルサソースのピリ辛が食欲を刺激します。



から揚げをメキシコ風にアレンジ！「デルモンテ 完熟カットトマト」に刻んだ食材やペッパーソースなどを混ぜるだけで仕上がるサルサソースをたっぷりとかけて。ジューシーな鶏からに、ピリ辛ソースでやみつきになる一品です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料



キッコーマン
基本のから揚げだれ
2.2kgハンディペット



デルモンテ
完熟カットトマト
388g紙パック



日本代表
日本を応援！たこ焼きバスケット

「多幸」、「オクトパス (=置くとパス)」などなど日本を代表する応援メニューです！





日本発祥のたこ焼きは、実はゲン担ぎにぴったりのメニュー！たこ=多幸、白くて丸い形=白星、オクトパス=置くとパスするなどと言われます。和風・洋風、2種のアレンジで、スポーツ観戦しながらどうぞ！

[詳しいレシピはこちら >](#)

使用調味料



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～
350g スタンディングパウチ



デルモンテ
そのまま使えるトマトのソース
300g スタンディングパウチ

いつものメニューをちょっとアレンジするだけで、国際色豊かなフェアメニューに。どれもお酒と一緒に楽しめるメニューですので客単価UPにもおすすめです。