



# 決め手は色づかい!! トマトソースで簡単クリスマスアレンジ

2018年11月1日

## クリスマスの女子会需要を獲得しよう!

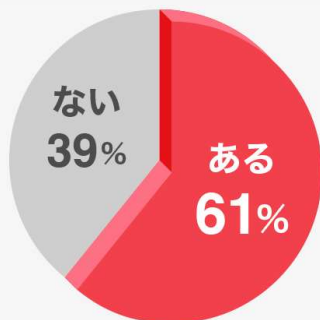
そろそろクリスマスへ向けて、準備をはじめたい時期を迎えました。貴店ではどんなクリスマスメニューをお考えでしょうか?

いまやクリスマスの売り上げを左右するターゲットは、ズバリ「女子会」です。

### 東京在住の女子の6割はクリスマス女子会経験あり。場所は居酒屋?

アンケート調査(東京在住の女子約900名)によると、約6割の女子がクリスマス女子会をやった経験があると答えています。

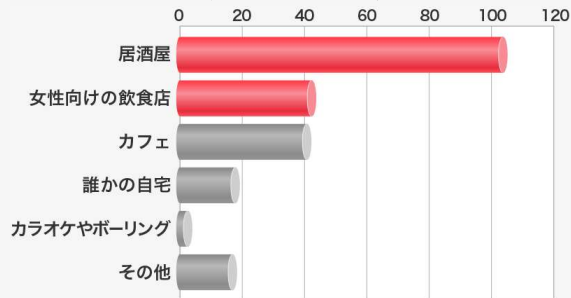
クリスマス女子会をしたことはある?



出典：2017年 オズモール調べ (n: 906)

また、女子会の場所としてアンケート調査で多かったのが「居酒屋」「女性向け飲食店」です。

女子会ではどこへ行くことが多い?



出典：2017年 めちゃコミック調べ (n:267)

あまり敷居が高くなく、気軽に集まれて、おいしくリーズナブルに、しかもSNSにアップしたくなるようなメニューが楽しめる場所が人気のようです。

### クリスマスメニューには、華やかな彩りとみんなでシェアしやすいメニューを?

クリスマス女子会需要は獲得したい…でもどんなメニューがウケるのだろう? 特別な食材は使えないし、仕込にもなるべく時間はかけたくない、アルバイトでも簡単に作れるメニューにしたい…など、メニューづくりにも課題はいろいろありますよね。

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! マンズ濃縮赤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



つまり目指したいのは、簡単にできて、オペレーション効率もよく、華やかなクリスマスカラーの彩りで、みんなでシェアしやすいメニュー。しかも見た目もインパクトやおしゃれ感があればなおGood!

### 🍷 簡単! おすすめ! クリスマス女子会メニュー

例えばこんなメニューはいかがでしょう?トレンド感もあり、シェアやすく、彩りもクリスマスらしさを演出しやすいのでおすすめです。

#### 🍷 シカゴピザ



#### ちょっとした工夫で定番メニューが変身!

業務用のピザ生地を使って簡単にできるシカゴピザ。キッシュのように深めにフチを立てた生地に、マッシュポテトとたっぷりのトマトソースを重ねて層をつくりバジルを添えて彩り豊かなクリスマスカラーを演出。もちろん中にチキン等を入れるなどアレンジも自在です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 🍷 トマトチーズフォンデュ



#### トマトソースを混ぜるだけの簡単フォンデュソース!

業務用チーズフォンデュソースとトマトソースを2:1で合わせるだけで、クリスマス女子会にぴったりの色鮮やかでクリーミーな味わいのフォンデュに。つける具材もお店に合わせているいる添えてみては?

[詳しいレシピはこちら >](#)

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  
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!  
メニューをイベント化! いろいろ注文し  
くなる♪世界の味をお手軽に!



2019年6月6日  
この夏大注目! キックマン式  
モダンメキシカンのスモメ  
夏の食欲をそそるメキシカン!

▼ 記事をもっと表示 ▼

📌 決め手はベースのトマトソース！

上記でご紹介したのは、実はどちらも、いつも使っている食材にベースとなるトマトソースさえあれば簡単に本格味をご提供できるメニュー。

このベースとして使用しているトマトソースは、一流ホテルでもすでに様々なメニューに活用されているお墨付きソースで、有名イタリアンシェフも絶賛する仕上りの「デルモンテ トマトベースソース あらごしタイプ」です。



デルモンテ  
トマトベースソース  
あらごしタイプ  
3kg フィルムパック

【主な特徴】

- ・本場イタリアでも主流の**あらごしトマト**を使用
- ・生のトマトのような**フレッシュな味わい**
- ・**アレンジ**しやすく**様々な料理のベース**に使える！
- ・種や皮をとる必要なし！**オペレーション効率◎**
- ・有名イタリアンシェフも**絶賛**の味わい

専門店も絶賛!!



東京・麻布十番 L'appartamento di NAOKI  
オーナーシェフ **横江 直紀氏**

THE TABELOG  
AWARD  
2018

BRONZE

The Tabelog Award 2018  
Bronzeを2017年に続き受賞。

使ってみてビックリ！トマトや野菜のうまみがしっかり感じられ、酸味と甘みのバランスがいいですね。“ソース”というより“食材”として使える、とことんピュアな

トマトソースに仕上がっていますので、煮詰め方次第で幅広い料理に応用できますね。

これなら一から仕込む必要もなくオペレーションも楽になると思いますよ。

当店のようなイタリアン専門店でもそのまま使えるレベルだと思います。

今年のクリスマス女子会獲得に、ぜひいろいろ試して素敵なメニューを！