

# 単価・出数アップの秘訣!

置き換えやちょい足しで顧客満足度をさらに上げるスゴワザをご紹介します!

## 通常のケチャップと置き換えてメニュー価値アップ!

リコピン1.5倍の濃厚な味わい! 鮮やかな赤が料理に映える

**デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップPRO**

通常のトマトケチャップ使用

リコピンリッチ使用

リコピン1.5倍  
香辛料2倍

メニュー名に「リコピンリッチ」を加えて **出数1.9倍アップ!**

通常メニュー 喫茶店のナポリタン **売値 ¥680**

リコピンリッチトマトケチャップ使用 完熟トマトたっぷりの濃厚ナポリタン **売値 ¥100アップ! ¥780**

(メニュー出数) 300 (通常) 172 (リコピンリッチ) **出数1.9倍アップ!**

効果検証: 株式会社シュベール様 ※2021年3月の通常ナポリタンとリコピンリッチPROを使用したナポリタンの出数比較

いつものメニューもリコピンたっぷりに!

商品25g使用 **リコピン完熟トマト 約1.5倍アップ!**

オムライス

商品124g使用 **リコピン完熟トマト 約8倍アップ!**

ロールキャベツ

商品15g使用 **リコピン完熟トマト 約1.1倍アップ!**

ポークチョップ

## かける、あわせるだけで、いつもとは違う逸品に!

“トリュフ風味” “燻製しょうゆ仕立て” “焦がしガーリック”をメニュー名に加えて「単価アップ」!

**ステーキしょうゆ 贅沢香シリーズ**

トリュフ風味 燻製しょうゆ仕立て 焦がしガーリック

「トリュフ風味」メニューで **出数2.4倍アップ!**

通常メニュー リブステーキ **売値 ¥1300**

リブステーキトリュフ風味 **売値 ¥100アップ! ¥1400**

(メニュー出数) 40 (通常) 15 (トリュフ風味) **出数2.4倍アップ!**

効果検証: 肉研所 TOKYO BAT 様 ※2018年11月の2週間の通常メニュー出数と、2019年1月2週間のステーキメニューに「トリュフ」と表記した際の出数を比較

人気の味付けにアレンジ自在!

燻製ワードで **単価アップ!**

燻製仕立てのチキンソテー

トリュフ風味のカルボナーラ

相性抜群! 肉にも野菜にも **単価アップ!**

帆立のグリル 焦がしガーリックソース

高級感アップ! **単価アップ!**

芳醇な香り **単価アップ!**

トリュフ香るマッシュルームオムレツ

## ちょい足しするだけでサクサク・やみつき感アップ!

フリーズドライしょうゆと香ばし具材のやみつき食感

**サクサクしょうゆ ドライタイプ**

トッピング!

サクサクしょうゆ

ドライタイプ

かける つける 包む 巻く

使い方次第で アレンジ無限大

「サクサク」「やみつき」ワードで **出数2.7倍アップ!**

通常メニュー 我妻多家のからあげ **売値 ¥600**

フライドオニオン香るサクサクしょうゆ唐揚げ **売値 ¥50アップ! ¥650**

(単位:個) 90 (通常) 31 (サクサク) **出数2.7倍アップ!**

効果検証: 株式会社 TRUSTY CORPORATION 様 ※2020年8月の通常メニューとメニューに「サクサク」「やみつき」と表記した際の出数を比較

かける・混ぜるだけでメニューの幅が広がる!

香ばしさをアップ! **単価アップ!**

香ばし醤油の焼きもちごし

ドライタイプを サンドに **単価アップ!**

和風サクタルフィッシュバーガー

ごはんに乗せれば やみつきに! **単価アップ!**

ガーリック香るやみつきビーフオムライス

サラダに美味しい **単価アップ!**

サクサクシーザーサラダ

課題解決のご提案

# 洋食 & Cafe

徹底応援

RESTAURANT & CAFE

DELICIOUS Solutions

必見! すぐに使えるレシピや商品動画等はこちら

### 掲載商品一覧

テーマ	商品名	容量・容器	酒類	商品コード
お店の味はそのままに時短を叶える! こだわりそのままに効率アップ!	パッサータ・ハイブリックス	5kgアルミパック		A3238
	マンズ・煮切りタイプ赤ワイン 調理用	1.8L紙パック	○	A4437
	マンズ・煮切りタイプ白ワイン 調理用	1.8L紙パック	○	A4438
	マンズ・超濃縮赤ワインタイプ 調理用	1L紙パック		A4466
	マンズ・超濃縮白ワインタイプ 調理用	1L紙パック		A4467
本格的な味わいもラクラク時短調理! 人手不足に心強い即戦力!	トマト・ソース 濃厚タイプ	3kgフィルムパック		41019
	ステーキしょうゆ たまねぎ風味	1,160gペットボトル		A4015
	ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー	1,110gペットボトル		A4017
	ステーキしょうゆ にんにく風味	1,205gペットボトル		A4016
	ステーキしょうゆ 和風おろし	1,130gペットボトル		A4014
顧客満足度をさらに上げるスゴワザ! 単価・出数アップの秘訣!	リコピンリッチ トマトケチャップPRO	1kgチューブ		A4436
	ステーキしょうゆ 贅沢香 トリュフ風味	570gペットボトル		A2503
	ステーキしょうゆ 贅沢香 燻製しょうゆ仕立て	580gペットボトル		A6506
	ステーキしょうゆ 贅沢香 焦がしガーリック	570gペットボトル		A7887
	トッピング! サクサクしょうゆ ~ドライタイプ~	150gスタンディングパウチ		A4679
	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		12329

詳しいレシピや商品情報は [こちら](#)

キッコーマン業務用 検索

お店の味はそのままに時短を叶える!  
こだわりそのままに  
効率アップ!

時短調理で本格的な味わいに  
人手不足に  
心強い即戦力!

満足度アップのスゴワザ  
単価・出数アップ  
の秘訣!

※酒類マークのついていない商品のお取り扱いは酒販販売店に限り、酒類マークのついていない商品の販売元はマンズワイン株式会社となりますが、同社が受注及び請求業務をキッコーマン食品株式会社委託しております。

# こだわりそのままに効率アップ!

素材のうまみを丁寧に引き出しながら、手間と時間のかかる仕込み工程を済ませました。お客さまに愛されているお店の味はそのままに、オペレーション効率化を叶えます。

素材にちかいタイプ



ダイス/ホールトマトと置き換えてオペレーション効率アップ!

## パッサータ・ハイブリックス

POINT 01

煮詰める時間  
**大幅短縮**

ダイス/ホールトマトと比べ水っぽさが少ないため、ソースやスープを煮詰める時間を大幅に短縮できます。

POINT 02

あらごしトマト  
**100%**

こだわり原料と独自の濃縮製法で、素材感そのままにフレッシュかつ濃厚[BRIX約8.5(ダイスは5.5~6.5)]な味わいを実現しました。

POINT 03

種や皮の  
**裏ごし不要**

種や皮が少ないので裏ごしを必要ありません。仕込みの時間と手間を省略できます。

### MENU オススメ パッサータメニュー



フレッシュなソースが冷製パスタにぴったり

生ハムとモッツアレラの冷製トマトパスタ



ピザソースにそのまま!

ピッツァマルゲリータ

ダイストマトからパッサータへ置き換えたら、**煮込み時間が4時間から2時間に!**おいしさもアップしました!

**パッサータ・ハイブリックスに切り替えたことによるメリット**

今まではダイストマトを使用。パスタの絡みを良くするため10kgのうち半分をフードプロセッサーにかけていました。この手間がなくなりました。またダイストマトはパッサータに比べ水っぽいののでぎゅっと詰まるまでに約4時間かかっていました。

キングオブパスタで3回優勝  
トラットリア・バンビーナ 筑前店 オーナーシェフ **上原祐二氏**

# 人手不足に心強い即戦力!

忙しいランチどきの手間を軽減し、経験の浅いスタッフでも使いやすいお役立ち商品をご紹介します。商品1つでしっかり味が決まり、短時間でワンランク上の本格メニューをつくれます。

味つけしっかりタイプ



南欧産完熟トマト100%! 時短調理でしっかり味が決まる!

## トマト・ソース濃厚タイプ(希釈タイプ)

POINT 01

煮詰める時間  
**大幅短縮**

濃厚感のある味わいで、煮詰める時間を短縮できます

POINT 02

時間が経っても  
**赤が鮮やか**

赤色の強い南欧産トマト使用。テイクアウトの満足度もアップ!

POINT 03

希釈タイプで  
**コスパ◎**

用途に応じて希釈して使えるため、コストダウンにもつながります

**トマト料理 これ一つで色々・簡単につくれる!**

生地にしみにくく、色味も鮮やか!

濃厚トマトのマルゲリータ

生地がしみにくく、色味も鮮やか!

パッサータでフレッシュ感を盛りUP! お手軽本格トマトソースに大変!

そのまま生地にぬるだけ!

水でのぼしてあたためるだけ!

ミネストローネ

4倍希釈でもしっかりとした味わい!

水でのぼし軽く煮込むだけ!

トマト煮込みハンバーグ

パッサータと2対1で混ぜるだけ!

定番メニューが手軽に仕上がる!

### 調理時間・手間を軽減 煮切りタイプワイン



POINT 01

煮切り時間  
**0分**

アルコールを飛ばす煮切り工程を省略できます

POINT 02

味ブレ  
**しにくい**

煮切りによる味ブレを抑えます

POINT 03

メニュー名に謳える  
**「ワイン仕立て」**

既存のメニューをさらに価値UP

POINT 04

見栄え・コク・風味  
**アップ**

本格的なコクと風味、深い色合いで見栄えもUP

### 手軽にワインのコク・風味をプラス 超濃縮ワインタイプ



例 ワイン900mlを煮切る場合 時短・コスト削減・味ブレ防止にお役立ち!



アルコール1%未満 ※酒類ではありません

### MENU オススメ 絶品ワインメニュー



加えるだけでコク・風味・色よし!

赤ワイン煮込みのビーフシチュー



スパゲッティもワンランク上の味わいに

ワイン薫るミートソース



特別なソフトドリンクで単価アップを狙う!

ノンアルコールのサングリア赤(モクテル)



華やかなワイン風味のハニーソースで食べるふわふわワッフル!

ワッフルハニーワイン風ソース

### 圧倒的な具材感! ステーキしょうゆシリーズ

POINT 01

仕込み時間の  
**短縮**

玉ねぎをいためたり、大根おろしをする手間を省けます。仕込み時間の大幅短縮!

POINT 02

多彩な  
**メニュー展開**

肉にも魚にも相性ばっちり。そのままでも、マスタードやフォンドボー、ドレッシングと合わせても!

POINT 03

食感・見栄え  
**アップ**

かける、あわせるだけで。具材感リッチでインパクトあふれるメニューをご提供できます



具材50%超 炒めたまねぎの甘みとコク

たまねぎのうまみとあらびきペッパーの風味

オニオン&ベツパー

具材40%超 国産大根のおろしたっぷり

### MENU オススメ ステーキしょうゆメニュー



マスタードを加えてオリジナルソース

ハンバーグプレート オニオンマスタードソース

和風ハンバーグが熱い! ハンバーグ 取り扱い指数 **155%** ハンバーグ同時出現ワード

和風 257% おろし 168% オニオン 336%



お肉はもちろん相性ばっちり

赤身肉のオニオンステーキボウル



お魚のグリルにも!

カジキのガーリックソテー



お刺身やごはんとの相性も抜群。おしやれサラダボウルに!

アボカドとサーモンの和風サラダボウル