

「利益貢献」新メニューを始めよう

2020年9月

「生肉×Instagram」 = インスタ映え！

ご存知に通り、現在厚生労働省が認可している「生肉」は「馬肉」のみであります
消費者は、まさに今「生肉」を欲しているのです
弊社のグループ会社で展開中の「菅乃屋」で商品提供させていただいている生肉商品は
大変ご好評をいただいております、**Instagram投稿**でもかなり数が上がってまいりました



現在の外食産業を取り巻く環境下で弊社商品でお手伝いできることをまとめました

現状の課題

- ① **人手不足**により、生肉を加工し、高粗利商品として提供できる人材がいない
- ② **生肉調理のノウハウ**に自信がない
- ③ **衛生管理**に問題があり、今の厨房に新たに生肉カテゴリーを投入できない
- ④ 沢山オーダーがでないかもしれないので、**ロスが気になる**
- ⑤ **目新しい商品展開不足**でお客様に飽きられるかもしれない
- ⑥ **粗利額が稼げる商品**が見つからない



お手伝いできる商品

1. 鮮馬刺し「ユッケ」

弊社で細切り加工した使い切り50g個食パック
まったくロスはできません
冷凍にて配送いたします

2. 鮮馬刺し「馬肉の生ネギトロ」

新商品。いわゆる「ネギトロ」一切の添加物なし
冷凍配送ロスなし60g個食パック
寿司、刺身、冷菜など多面的に使用できます

3. 鮮馬刺し「スライス」

「赤身」「霜降り」「赤身+コウネ」
3商品ラインアップで展開
こちらも個食真空冷凍なので使い切り

弊社商品① 鮮馬刺し「ユッケ」

弊社で1番人気「ユッケ」馬肉の赤身の細切
焼肉店は勿論のこと、居酒屋店、和食店などでも大変ご好評いただいております
黄身を乗せた王道パターンから塩ユッケなどバリエーションが多く作れます



冷凍ダンボール配送 20個入り



特殊吸水シートにて
1ヶずつ包装



使い切りタイプで流水解凍（5分）
もしくは電子レンジ数秒で解凍



卵黄、添え物を込みで
想定売価980円で「粗利額」獲得のお手伝い

参考メニュー① 塩ユッケ

鮮馬刺しユッケのアレンジメニュー

まな板・包丁いらすの誰でも簡単調理ができます

■材料

鮮馬刺しユッケ	50g (1パック)
塩	0.5g (お好みで)
粒コショウ	少々
オリーブオイル	5cc

■作り方

ユッケを解凍させて、すべての食材を混ぜ合わせて出来上がり。

写真のようなお好みの付け合わせを添えて彩りよく仕上げてください。



■参考価格 (目安) 税込

食材原価	約 3 5 0 円
メニュー価格	9 8 0 円
粗利	6 3 0 円

弊社商品② 鮮馬刺しスライス



鮮馬刺し赤身スライス40g



鮮馬刺し赤身+コウネスライス40g



鮮馬刺し霜降りスライス50g



冷凍ダンボール配送 15個入り

スライスした馬刺しを個食真空パックして冷凍でお届けします。ペチャンコの真空パックを解凍・開封して皿に盛りつけるだけ！馬刺し盛りを簡単に手間なくメニューとしてご提供いただけます。

弊社で自社肥育・自社加工 こだわりの「職人手切り加工」

「赤身盛」

「赤身+コウネの紅白盛」

「霜降り盛」

3バリエーション展開で貴社のご要望にお応えいたします

参考メニュー② 赤身盛り

鮮馬刺しスライスの参考メニュー

まな板・包丁いらすの誰でも簡単調理ができます

■材料

鮮馬刺しスライス（赤身40g）	1パック
玉ねぎスライス	適量
カット小ネギ	適量
おろししょうが	適量
※おろしにんにくでもOKです	

■作り方

スライスを解凍させて、皿に写真のように並べて盛りつけたら出来上がり。

お好みの付け合わせを添えて仕上げてください。



■参考価格（目安）税込

食材原価	約430円
メニュー価格	980円
粗利	550円

弊社商品③ 馬肉の生ネギトロ

弊社の新商品「生ネギトロ」

焼肉店、居酒屋店、寿司店などで大変ご好評いただいております

丼ぶり、のり巻き、軍艦など定番メニューから多くのアレンジメニューが作れます



冷凍ダンボール配送 20個入り



60g個食真空パック



すぐ溶けてロス無し使い切り



アレンジ無限大！いろいろなメニューへ展開できます。

参考メニュー③ 馬肉の生ネギトロ丼

馬肉の生ネギトロの参考メニュー

まな板・包丁いらすの誰でも簡単調理ができます

■材料

馬肉の生ネギトロ60g	1パック
ご飯	200g
大葉	1枚
卵黄	1個
小ネギ、白ネギ	適量
かいわれ大根	適量
わさび、醤油	適量

■作り方

ご飯の上に大葉、ネギトロ、小ネギ、白ネギ、かいわれ大根をのせる。

真ん中に卵黄をのせる。

わさび醤油を回しかけて出来上がり。



■参考価格（目安）

食材原価	約400円
メニュー価格	1280円
粗利	880円

解凍方法



冷凍配送、個食冷凍状態
ダンボールで配送いたします
冷凍庫にて保管ください



流水での解凍、電子レンジでも解凍できます

賞味期限：製造より180日
納品リードタイム：
注文日から3営業日後の出荷
支払い方法：ヤマトコレクト（着払い）



【商品盛り付けイメージ】

レンジ解凍早見表

◆鮮馬刺しユッケ

電子レンジのワット数	1 p	2 p
500w	約30秒	約50秒
700w	約20秒	約35秒
1800w（業務用）	オモテ10秒、ウラ3秒	オモテ10秒、ウラ10秒

◆鮮馬刺しスライス

電子レンジのワット数	1 p	2 p
500w	約15秒	約25秒
700w	約10秒	約18秒
1800w（業務用）	約10秒	オモテ10秒、ウラ7秒

◆馬肉の生ネギトロ

電子レンジのワット数	1 p	2 p
500w	約15秒	約25秒
700w	約10秒	約18秒
1800w（業務用）	オモテ10秒、ウラ5秒	オモテ10秒、ウラ10秒

※解凍時間は目安です。溶けすぎないように商品の状態を手で触りながら解凍してください。

導入成功事例①～繁華街型餃子居酒屋～



広島県に11店舗「餃子バル」としてドミナント展開中
25坪1店舗平均月商550万 F/L54% @客単価2,200円 アプリ会員3万人
「赤身スライス」「赤身+コウネスライス」「ユッケ」の3アイテムを投下
Fコスト1%ダウン 客単価200円アップ



【鮮馬刺し ユッケ 890円】
月間 800~1,000食
粗利額500円



【鮮馬刺し 赤身コウネ盛 980円】
月間 700~900食
粗利額530円



【鮮馬刺し 赤身盛 980円】
月間 600~700食
粗利額550円

導入成功事例②～郊外型お好み焼店～

京都中心に24店舗 お好み焼 鉄板焼として展開
建坪100坪クラスの大型店から60坪の中型クラス
客単価は昼夜合わせて1,900円 大型店舗の平均月商は1,600万以上
F/L56% 店焼中心で圧倒的な存在感を出す

「ユッケ」を全店導入 大型店の3店舗のみ「赤身+コウネ盛」



桜ユッケ980円販売 グランドメニュー化

月間平均2,000食

年間24,000～25,000食

獲得売上 **24,500,000円達成**

粗利額の付加に大成功！

鮮馬刺し2種盛 (赤身+コウネ) 1280円販売

大型店3店舗2店舗テスト導入中

月間300食推移

◎すぐ生肉を取り扱ってみたい！

千興ファーム業務用通販サイト

お手軽に鮮馬刺し商品をご購入いただけます。
こちらからご確認ください。 ↓↓↓

<https://gyomuyo-basashi.com/>



◎じっくり生肉メニューを検討してみたい！

弊社営業マンが個別にて対応させていただきます。

弊社担当までお気軽にお問い合わせください！