



With コロナ・After コロナ時代の新たなビジネスモデルのヒントに

飲食店のメニュー作りを徹底応援！ 「テイクアウト デリバリー特集」サイトを開設

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、飲食店向けの「テイクアウト デリバリー特集」を、キューピー公式サイトに開設しました。

URL：https://www.kewpie.co.jp/prouse/takeout_delivery/



新型コロナウイルス感染症拡大による外出自粛や、テレワークでの在宅時間が増えたことから、持ち帰り・デリバリーサービスの需要が急激に高まっています。対応を迫られた飲食店にとって、新たなビジネスの柱となる可能性がある一方、店内提供のメニューとは異なるさまざまな課題があり、ノウハウが必要です。

この特集サイトでは、飲食店が持ち帰り・デリバリーメニューを考える際の課題に対し、キューピー業務用商品の価値や機能を生かした解決策をまとめて紹介しています。また、常備している食材にプラスするだけでメインディッシュから副菜・おつまみまで対応できる商品や、家飲み需要にも応えられるパンメニューなど、新たなメニューにつながる幅広い提案をしています。

飲食店の悩みごとの具体例として、ハンバーグにトッピングする目玉焼きや、とろとろ卵のオムライスなど、十分な加熱ができない卵料理では、食中毒発生の懸念※があります。この課題に対しては、業務用の「タマゴ加工品」を使用することにより、衛生面だけでなく、①卵のおいしさを安定した品質で提供可能、②ふわふわ・とろっと食感の卵メニューが簡単にできる、③加熱・解凍するだけですぐに調理可能なため人手不足の解消にもつながる、というメリットを示しながら提案しています。



解凍するだけで使用できる目玉焼き風のタマゴ加工品。加熱しても卵黄風のソースは固まらないのでトッピングに最適。「ロコモコ丼」

※厚生労働省は「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」注意を呼び掛けている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000639489.pdf>

7月上旬には、この特集サイトをさらに拡充させ、おすすめのメニューや商品情報の追加を予定しています。

今後も、変化する市場に対応した商品価値と機能を生かし、飲食店のメニュー作りに役立つ情報を発信していきます。

「テイクアウト デリバリー特集」の概要は以下の通りです。

■コンテンツ

【提案①：テイクアウト デリバリーメニューに活躍】

～飲食店のお悩み別おすすめ商品の紹介～

- ・調理になかなか手間を掛けられない副菜に、
「キューピーのサラダ」シリーズがおすすめ
- ・時間が経ってもダレないソースに、
「キューピー 具沢山ソース」シリーズがおすすめ
- ・衛生面が気になる半熟たまごメニューに、
「スノーマン タマゴ加工品」シリーズがおすすめ



ダレにくい具沢山ソース タルタルで
「ボリューム満点チキンカツ」

【提案②：LL(ロングライフ)サラダでメニュー展開】

～メインディッシュから副菜、おつまみまで～

- ・そのままでも、加熱調理をしても使える
LLサラダは、いろいろなメニューにアレンジ自在
- ・ボリューム満点、食物繊維をプラス、アクセントとして
見た目も決まるメニューを紹介



ショートパスタを使用したLLサラダで
「カボナータ風パスタ」

【提案③：パン de 家飲み】

～お酒に合うおつまみパン、
デザート系のパンで家飲み需要に～

- ・お酒と一緒につまんだり、軽いデザートとして
夕方の買い物が楽しみになるパンメニューを提案
- ・バゲットサンド、焼成パン、パンキッシュ、
フルーツサンドを紹介



「ロースビーフのバゲットサンド」

【提案④：BOX サンド おうち de ランチ】

～BOX サンドで、ランチや時間帯別に対応できる
テイクアウトメニューを～

- ・ボリュームのあるランチタイム向けから、おつまみ、
デザート系まで、食シーンにあわせた BOX サンドを紹介
- ・BOX サンドと共通食材のメニュー展開で、
ロスが出ない仕組みづくりを提案



「おつまみになるサンドイッチ」