

飲食業界の皆様タイムリーな情報を配信する
インタラクティブデジタルマガジン

さくら通信デュプレックス

デジタルだから…

- ▶ ホットな情報をお届け！
- ▶ いつでも気軽にチェック！
- ▶ お問い合わせ・お見積依頼も簡単！

SAKURA

NEWSLETTER *Duplex*

2020年7月23日号 ～VOL.02～



住宅地隣接店舗

の皆様へご提案

ベーカリー テイクアウト のすすめ

“パン+α” はやっぱりテイクアウトの最強型！



住宅地隣接店舗の皆様へご提案

“パン+α” はやっぱりテイクアウトの最強型！

ベーカリー テイクアウト のすすめ

緊急事態宣言も解除され、晴れて営業を再開されている
お店も多いかと思います。そこでよく耳にするのは
「営業を再開しても客足は簡単には戻らない」という声です。

飲食店としてウィズコロナの時代を生き抜くには
やはりテイクアウトを積極的に取り入れることが重要になりますが
メニューも含め導入には様々なハードルがあります。

今回は前号の「インスタントベーカリー」目線で
気軽に導入しやすいテイクアウトメニューのご提案と
その食材のご紹介をさせていただきます。



見逃し Check !

創刊号「インスタントベーカリーのすすめ」はこちら！

ベーカリーテイクアウト おすすめの理由

「パン+α」 はやっぱりテイクアウトの最強型！

通常の店内メニューで
使う食材等

野菜や卵、チーズ…



+



&

ハムなどの具材



創刊号でご紹介した
お手軽&本格冷凍パン

見逃し Check !



パン+αで立派なテイクアウト
メニューが完成！

組み合わせを
替えるだけで

バラエティも充実！

具材を替えて…。

大きさを替えて…。

パンを替えて…。



テイクアウトで 知っておきたいこと

夏に向けて要注意 徹底した衛生管理を



調理してから消費者が口にするまで一定の時間が経過するテイクアウトには一層の衛生管理が必要です。また、万が一のために PL 保険に入っておくと安心です。



以外と重要な 容器選び

テイクアウトで必ず必要になるのが容器。そのメニューに合わせて耐水、耐油、レンジ対応、形が崩れないかなどの実用性に加え、魅力的なデザインで、環境にも優しい素材のものを選びたいものです。



メニューによっては 許可が必要なケースも

サンドイッチなどの調理パンであれば飲食店営業許可のみでそのまま取扱いの開始ができるケースがほとんどですが、生クリームやフルーツなどと合わせて菓子として販売する場合等は基本的に「菓子製造業」の許可が必要になります。メニューの種類や売り方、場所等でルールがあり地域により詳細な基準も異なりますのでまずは所轄の保健所にご相談されることをお勧めします。

テイクアウトは軽減税率対象 消費税は 8 %

持ち帰りの場合は同じメニューでも軽減税率対象となるため、消費税は 8 % となります。

地域によっては 補助金も

東京都などテイクアウト開始に伴う費用などに助成金制度を定めている自治体もあります。確認して是非活用を！



定番から「映える」メニューまで
ベーカリーテイクアウト
メニュー例

商品画像をクリックすると
詳細情報をご確認いただけます！

クロワッサン + 卵 + モルタデラ

イタリア北部の都市ボロニア名産の巨大ソーセージ、モルタデラとクロワッサンを合せました。クロワッサンのバター、まったりとしたモルタデラ脂の風味とやわらかな卵の味わいはベストマッチです。

使用具材



他にも

モルタデラ スライス 250g 冷凍

冷凍クロワッサン生地

一覧はこちら

全 **10**
アイテム

クロワッサンに合う具材

.....
スモークサーモン、薄切りのチキンムネ肉、アボカド、クリームチーズ、ツナなどのマヨネーズ和え...



トップ・トレーディングではサイズ、使用油脂、オペレーションの違いなど、10種類の冷凍クロワッサン生地を取り揃えています。貴店にぴったりのクロワッサンが必ず見つかります！

クロワッサン × レタス × プロシュット

シンプルな組み合わせで素材の美味しさが映えるサンドイッチ。添加物を一切使用せず、豚肉と天然海塩のみで9か月間熟成させた生ハムを使い、あっさりしていても味わい深く、上品に仕上げました。

使用具材



プロシュットディタリア
スライス 200g 冷凍

クロワッサン × カマンベールチーズ × ミラノサラミ

サンドイッチの定番、ミラノサラミとカマンベールチーズを組み合わせました。クロワッサンのバター風味やサラミの塩分とぶつからないよう、チーズはあまり厚く切らず、リーフレタスも多めに挟みました。

使用具材



ミラノサラミ スライス
200g 冷凍



ハード系パン + ブリーチーズ + ロンザード

豚の肩ロースの生ハム、ロンザードは、脂身の美味しさを楽しむ生ハムです。シンプルなバゲットにあえてチーズと黒こしょうのみと合わせ、ハムの深い味わいを最大限に引き出しました。

使用具材



ロンザード
約 2.5 kg チルド

ハード系パン + ピクルス + パテドカンパーニュ

フランスの代表的なシャルキュトリ、パテドカンパーニュをスライスしてバゲットに挟みました。パテは縦横約 55 x 45 mmと小さいのでスライスしてもパンに収まりやすいサイズです。ピクルスの酸味とよく合う大人のカスカーテです。

使用具材

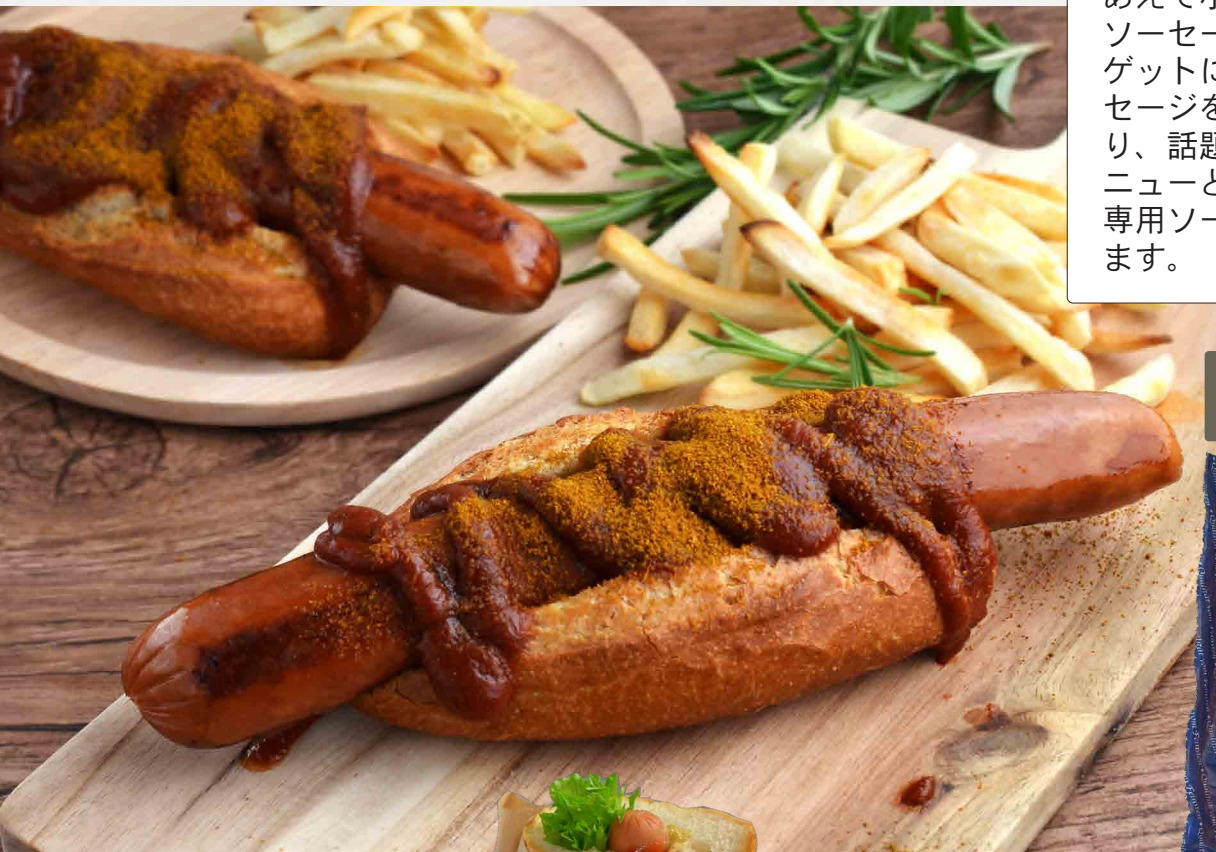


パテドカンパーニュ
350g 冷凍



ハード系パン + ソーセージ + カレーソース

ドイツの屋台で売られているカリーヴルストを再現。あえて小さなパンに大きなソーセージを挟んだり、バゲットに穴をあけてソーセージを差し込んでみたり、話題性を狙ったメニューとしてもどうぞ。専用ソースも取り扱っています。



使用具材



リーゼンボックヴルスト
120g 冷凍



カリーヴルスト用ソース
1kg 常温



スキンレスオールポーク
ソーセージ 20g 冷凍

冷凍ハード系パン生地

一覧はこちら



全 **12**
アイテム

他にも

ハード系パンに合う具材

.....
リエット、クリームチーズ、ボイル海老、ベーコン、ルッコラ、オニオン、オリーブ...

ロングサイズのバゲットから小さなプチパン、イタリアのチャバタなど、様々な形状、サイズのハード系パンを取り揃えています。シンプルな配合のパンだからこそ、材料や製法にこだわった本場の冷凍パン生地を豊富に取り揃えています。

フラワートルティーヤ + チーズ + パンチェッタ



トルティーヤ生地を使った簡易版クリスピーピザです。イタリア製の生ベーコン、パンチェッタを使用すると食べ応えの十分な一品になります。

使用具材



パンチェッタ
約 2 kg

フラワートルティーヤ + ハモンセラノ

使用具材



ハモンセラノスライス
200g 冷凍

パンよりも安価で解凍だけで使用できるトルティーヤ生地とお買得なスペイン産ハムとを合わせた手間とコストを抑えられるメニューです。



トルティーヤ生地

解凍だけで使えるベーシックなタイプのフラワートルティーヤ生地です。
8インチと9インチをご用意しています。



フラワートルティーヤ
8インチ 冷凍



フラワートルティーヤ
9インチ 冷凍



DELICATESSEN
ITEMS

パンも具材も
お任せください！

商品詳細情報、カタログ請求、見積依頼…

商品のお問い合わせはこちら

トップ・トレーディング株式会社 は、
厳選された輸入食材を取り扱う専門商社です。

弊社は世界各国からホテル・レストラン・カフェ・ベーカリー・洋菓子店様等でご使用いただけるような厳選された食材を輸入販売する専門商社です。
お客様への販売は主に、貴店の納入業者様となる、業務卸問屋様を通じております。

今回お送りさせていただきました「さくら通信 デュプレックス（デジタルさくら通信）」に関するお問い合わせは、貴店納入業者様、又は弊社までよろしくお願い申し上げます。
また、弊社にお問い合わせの場合は、貴店の納入業者様を通じ、価格のご案内を差し上げる形となりますことご了承願います。



さくら通信 デュプレックス

SAKURA
NEWSLETTER *Duplex*

● 発行 トップ・トレーディング株式会社

本社：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 清光ビル | 東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6 井門岩本町ビル
札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5 | 福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 第一平野ビル

掲載データ、画像の無断転用はご遠慮ください。Copyright©Top Trading Co., Ltd. All Rights Reserved.



バックナンバー
はこちらをクリック！