

1

# 提案コンセプト& 秋の市場動向

1

## 食材

旬の食材や  
いつでも手に入りやすい  
定番食材  
を使用

2

## 味付け

他店と差別化できる  
味付けを  
ソースやフィリングを使って  
簡単に

3

## 見映え

テイクアウトならではの  
盛り付け方と  
女性も喜ぶ  
彩りよい副菜

1・2・3を満たす

## テイクアウトにおすすめな秋のメニュー

をご提案いたします。

## イベントカレンダー

### 9月

- 6日 黒豆の日
- 9日 菊の節句、栗きんとんの日
- 15日 マスカットの日
- 17日 イタリア料理の日
- 21日 敬老の日
- 22日 秋分の日
- 29日 ふぐの日
- 30日 くるみの日



### 10月

- 1日 コーヒーの日・中秋の名月
- 2日 豆腐の日
- 5日 レモンの日
- 10日 ポテトサラダの日・魚の日
- 13日 サツマイモの日・豆の日
- 15日 きのこと日
- 25日 世界パスタデー
- 31日 ハロウィン



### 11月

- 1日 紅茶の日、すしの日
- 3日 文化の日・サンドイッチの日
- 7日 ココアの日
- 11日 麺の日、チーズの日
- 19日 ボジョレー・ヌーヴォー解禁
- 20日 ピザの日
- 22日 いい夫婦の日
- 23日 勤労感謝の日



## 旬・季節の食材

### ■ 野菜

- |       |       |      |      |
|-------|-------|------|------|
| さつまいも | じゃがいも | きのこ類 | かぼちゃ |
| チンゲン菜 | かぶ    | たまねぎ | ぎんなん |

### ■ 果物

- |      |     |     |     |
|------|-----|-----|-----|
| いちじく | かき  | くり  | すだち |
| ぶどう  | ざくろ | りんご | なし  |

### ■ 魚介類

- |     |       |     |     |
|-----|-------|-----|-----|
| いわし | かつお   | さば  | さんま |
| きんぎ | するめいか | うなぎ | さけ  |

## PICK UP! 秋に気を付けたい食中毒



秋の行楽シーズン向けに、カレーやチャーハンなどを大きな鍋で一度に大量に調理を行う際に気を付けたいのが「ウエルシュ菌」や「セレウス菌」。

### 1 原因になりやすい食品

肉類・魚介類・野菜に広く分布している。



### 2 原因になりやすいメニュー

カレーやシチュー、チャーハンなど。



### 3 予防のポイント

前日調理は避ける。

一度に大量に加熱調理した場合は、空気に触れるよう、よく混ぜる。保管する際には小分けにし、速やかに冷却する。