

1

提案コンセプト& 夏の市場動向

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の夏メニュー

をご提案いたします。

夏の市場動向

イベントカレンダー

6月

虫歯予防デー
世界環境デー
梅の日・家族団らんの日
ボーナス支給日
恋人の日
父の日・ペパーミントデー
夏至
パフェの日

7月

サラダ記念日
七夕・冷やし中華の日
納豆の日
駅弁記念日
ハンバーガーの日
海の日
体育の日
土用の丑の日

8月

パインの日
はちみつの日
バナナの日
山の日
ドレッシングの日
即席ラーメン記念日
焼肉の日
野菜の日



ドレッシングは野菜にかけて使用することが多いことから、831(やさい)にかける(かけ算をする)→「8×3×1=24」で24日を、また、カレンダーで見ると「野菜の日(8月31日)」の真上にあるのが8月24日であることから、野菜にドレッシングをかける様子をイメージし、「ドレッシングの日」と制定しました。

旬・季節の食材

■ 野菜



■ 果物



■ 魚介類



PICK UP! 夏に気を付けたい食中毒

梅雨時期(5月～7月)と夏(7月～9月)は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒に注意が必要です。

1 原因になりやすい食品

生野菜サラダ、加熱が不十分な肉(特に鶏肉)など

2 予防のポイント

作業前に手を洗い、生の肉に触ったらその度によく手を洗う。
包丁やまな板を使う時は先に生野菜などの加熱しない食品を切り、生の肉はあとで切る。
生の肉に使った包丁やまな板と調理済みの食品が触れないようにし、調理器具の消毒を行う。
肉料理は特に中心まで加熱する。(中心部を75℃で1分以上)