

お得意先様各位

オススメ夏メニューのご提案企画書

ご提案資料2020年5月7日

株式会社グリーンフーズよしだ
大沼 人士

リニューアル

▶ NEW麻婆茄子

- ▶ フレッシュの国産茄子に
- ▶ 生食用のパプリカミックス
- ▶ 水菜・長葱トッピングで
- ▶ 鮮度感アップ！





中華単品と弁当メニュー併売で売り上げ作り出来ます！

海老入り本格チャプチュエのご提案

夏はエビチリ同様、海鮮中華が売り場の鮮度感を演出出来ます。



彩り夏野菜のオクラ・パプリカ・南瓜を豆板醬ソースで夏メニュー



揚げ野菜のバジルソースは中華盛り合わせやオードブルで、フレッシュ感を打ち出せます！

【玉子ときくらげの味噌炒め】

とろ〜り玉子を最後に盛り付ける事で、立体感も出せますので沈みがちな中華商品の中で目立ちます。

また、どんぶりでのおかずとしても濃い目の味噌炒めソースは、回鍋肉合わせご飯との食べ合わせが良い商品です。

オムライスと合わせて売り場に彩りを出せます！



【豆と小松菜の胡麻和え】

4種類の豆とフレッシュ小松菜を
醤油と砂糖をベースにした馴染み
深い和風味に、金ごまの香り高い
特製ドレッシングで仕上げました。



小松菜を軽く絞って開封し混ぜるだけ！

豆の程良い食感と、小松菜の鮮度感溢れる逸品です！



お盆時は、手作り和惣菜が一番のおもてなしメニューです！



スチコンで出来る簡単煮込みメニュー



【芋がら煮】当社で味付けをし、出来たてを真空保存し翌日店舗様へお届け



【五目白和え】



【小松菜としめじのお浸し】



お盆時には、保存料を使用していない当社手作りの和惣菜が大変ご好評頂いております！