

匠ライブクック SV用資料



シダックスコントラクトフードサービス株式会社
事業サポート室

FY26 匠ライブクック



シダックス『匠』シェフの紹介

シェフが趣向を凝らしたメニューをお客様の目の前で料理することで、いつもの食事を特別な非日常空間を演出いたします。お客様評価を向上し、コンペ/解約を防止します。

川之邊 茂

シダックス総料理長

SPECIAL EVENT

シダックス総料理長
かわのべ しげる
川之邊 茂 が来る！

匠の抹茶
リゾットソースと
3種のチロズと
氷見牛コロツケを

限定食数

「匠」川之邊 茂
紹介動画

綾目 茂宏

洋食担当料理長

SPECIAL EVENT

シダックス洋食料理長
あやめ しげひろ
綾目 茂宏 が来る！

ハーブ香る
匠ポルケッタ
2色ソース

限定食数

「匠」綾目 茂宏
紹介動画

玉山 親一

和食担当料理長

SPECIAL EVENT

シダックス和食料理長
たまやま しんいち
玉山 親一 が来る！

匠のとり天
シークワサー
餃かけ

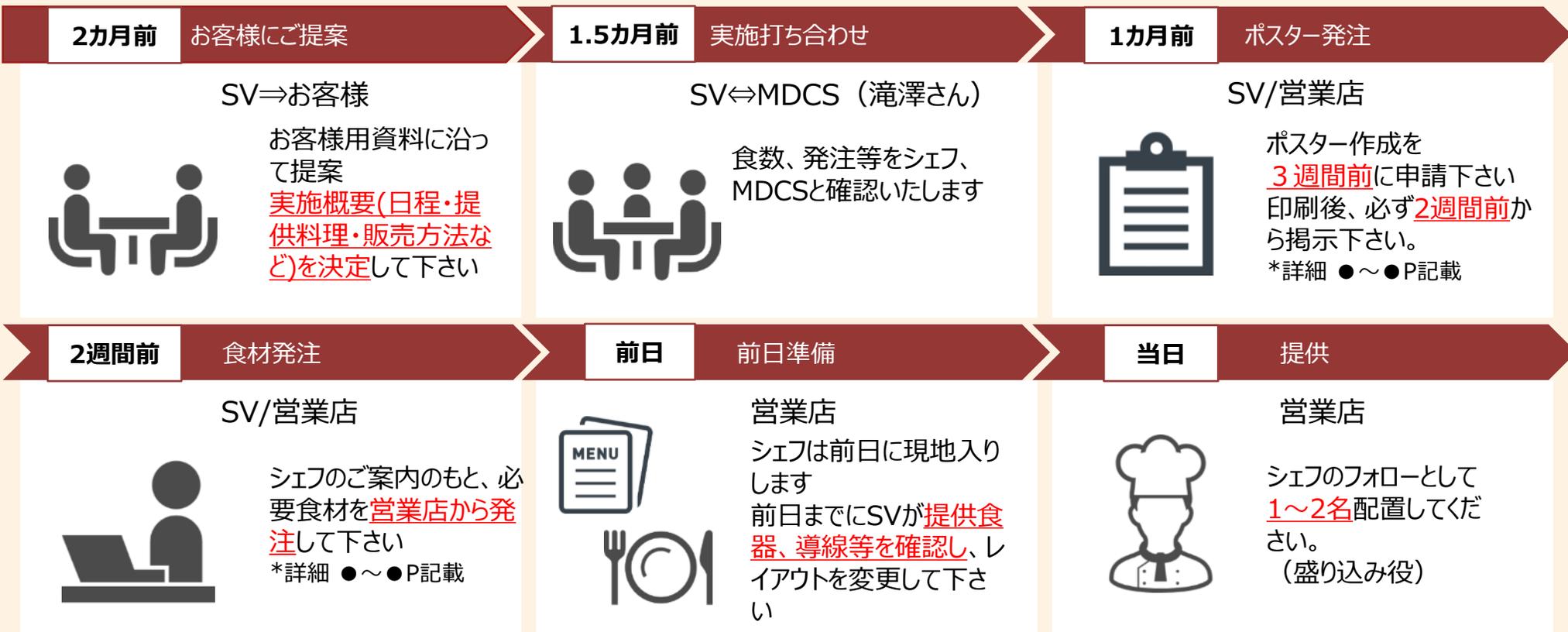
限定食数

「匠」玉山 親一
紹介動画

FY26 匠ライブクック



実施フロー



《注意事項》

- ✓ 食材費は実施営業店が負担ください *食材原価はメニュー紹介にてご確認ください
- ✓ シェフの旅費交通費、調理器具の郵送費は実施支店が負担ください
- ✓ **別売価設定推奨 (売価を上げる)**
*価値観のある料理を提供しますので、自信を持って価格提案をしてください

旅費交通費	郵送費
関東近郊 1,000～3,000円	往復 約3,000円
関東以外 (宿泊込み) 20,000～40,000円	

FY26 匠ライブクック



提供メニュー

多くのお客様へご提供できるようメニューを考案いたしました。

川之邊シェフ

①氷見牛コロッケ



原価303.5円

②鰻かき揚げ



原価364.9円

③和風カレー



原価279.9円

④天津飯



原価283.0円

⑤ポルケッタ



原価275.0円

⑥ストロガノフ



原価273.2円

⑦ハヤシライス



原価329.7円

⑧昭和のハヤシライス



原価272.9円

玉山シェフ

⑨とり天



原価219.9円

⑩豚炙り丼



原価307.7円

⑪親子丼



原価313.1円

FY26 匠ライブクック



食材発注 食材発注は匠シェフからSVにご案内いたします。

①、②は本部で事前対応。支店・営業店での手続きは不要

③のみ、申請が必要となりますので、以下のようにご対応をお願いします。

1 実施店のみ本部で事前登録後、営業店にて**通常発注**

：和風カレー、ポルケッタ、

2 シェフ 発注・郵送する食材 *材料費振替いたします

：氷見牛コロッケ、和風カレー、ポルケッタ、ストロガノフ、ハヤシライス、とり天、豚炙り丼、親子丼、天津飯

3 SV・店舗からメールにて発注 *匠親子丼のみ食材の連絡が必要！

名古屋コーチン卵、九条葱は**専用フォーマットにてそれぞれSLXのご担当者へメールで発注**をお願いいたします

【名古屋コーチン卵】

SLX石崎 伸一様 (shinichi_ishizaki@shidax.co.jp)

商品規格：10個×6パック（1ケース）

店着価格：5,100円（85円/個）

発注締切：**14日前**

【九条葱】

SLX小林 和明様(kazuaki_kobayashi@shidax.co.jp)

商品規格：約150g/パック

店着価格：278円/パック

発注締切：**14日前**

※他青果同様、「一元物流」にて配送

《専用フォーマット》

「●」と「X」を適宜書き換えてメールにベタ打ちでご連絡ください

・納品日：●月●日（●曜日）

※使用日の1営業日前にお願いします

・使用日：●月●日（●曜日）

・使用量：●ケース

・郵便番号：〒XXX-XXXX

・住所：●●（都府県）●●（市・区）●●

・電話番号：XXX-XXXX-XXXX

・店舗名（施設名）：

・店舗ご担当者様（宛名）：

FY26 匠ライブクック



匠別注意事項 川之邊シェフ

匠メニュー	食材発注	備品郵送
<p>氷見牛コロッケ</p>  <p>原価303.5円</p>	<p>①匠シェフ発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・氷見牛コロッケ ・ヒュメ・ド・ポワソン7号缶 (290g) ・抹茶30g <u>(※首都圏は通常発注)</u> <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>匠シェフ備品郵送 (備品発送費支店負担無し)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プチパン 
<p>鰻かき揚げ丼</p>  <p>原価364.9円</p>	<p>全て店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送費発生 往復 約3000円 *実施支店へ経費振替となります</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フライヤー ・ヒートランプ ウォーマー ・陶器 蓋付ミカメ(ソス入れ) ・白木 テリカバット(目皿付) 中 
<p>和風カレー</p>  <p>原価279.9円</p>	<p>①実施店のみ本部で事前登録後、店舗にて通常発注</p> <ul style="list-style-type: none"> ・【1153】ディーナーカレーフレーク/1Kg(許可制) ・【27928】★バーモントカレーフレーク1kg (許可制) <p>②シェフ 発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚の角煮 K S / 1 k g (N E T 7 0 0 g) ・花かつお / 1 0 0 g A <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送なし</p>
<p>天津飯</p>  <p>原価283.0円</p>	<p>①匠シェフ発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚モモ焼豚原 <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送なし</p>



FY26 匠ライブクック



匠別注意事項 綾目シェフ

匠メニュー	食材発注	備品郵送
<p>ポルケッタ</p>  <p>原価275.0円</p>	<p>①実施店のみ本部で事前登録後、店舗にて通常発注</p> <ul style="list-style-type: none"> ・【26140】豚バラ焼豚用（糸・ネット巻き）1125g*2 <p>②シェフ発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イエローピメントピューレー ・ケイパー ・アンチョビソース <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>匠シェフ備品郵送 （備品発送費支店負担無し）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銅プチパン 
<p>ストロガノフ</p>  <p>原価273.2円</p>	<p>①シェフが発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とろけるフロマージュ <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>匠シェフ備品郵送 （備品発送費支店負担無し）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銅プチパン ・クッキングトーチバーナー 
<p>ハヤシライス</p>  <p>原価329.7円</p>	<p>①シェフが発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トリュフ入りきのこの黒ペースト 100g <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>営業店にて準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ディスペンサー2本 
<p>昭和の洋食屋さんハヤシライス</p>  <p>原価272.9円</p>	<p>①シェフが発注・郵送する食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハイグレード2 1 ハヤシルー／ 1 kg ・BTソースデミグラス／ 1 kg <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送なし</p>

FY26 匠ライブクック



匠別注意事項 玉山シェフ

匠メニュー	食材発注	備品郵送
<p>とり天</p>  <p>原価219.9円</p>	<p>①匠シェフ発注・郵送する食材 ・シークワサーコショー</p> <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送なし</p>
<p>豚炙り丼</p>  <p>原価307.7円</p>	<p>①シェフ 発注・郵送する食材 ・【0043321】★旭屋／豚バラブロック 2 k g × 5 枚</p> <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>匠シェフ備品郵送 (備品発送費支店負担無し)</p> <ul style="list-style-type: none">・クッキングトーチバーナー・竹製 菜箸×2・耐熱防水泡立×2・ハンドクリーナーレッド・鍋矢床 太口 (鉄) 
<p>親子丼</p>  <p>原価313.1円</p>	<p>①シェフ 発注・郵送する食材 ・きざみのり / 1 0 0 g</p> <p>②【×14日前】専用フォーマットにてそれぞれSLXのご担当者へメールで発注</p> <ul style="list-style-type: none">・名古屋コーチン卵・九条葱 <p>他食材は店舗にて通常発注</p>	<p>備品郵送なし</p>

FY26 匠ライブクック



POPのご案内

ポスター



匠紹介動画のQRコードを添付

プライスカード



格納先：

<https://www.shidaxfscontract.com/%E5%8C%A0>

*匠それぞれの紹介ページ内から各種ダウンロードください

日付などの詳細情報はガールーン申請にて作成

必ず開催日の **2週間前からポスターを掲示**ください

FY26 匠ライブクック



ポスター申請

SCF

令和 年 月 日

ライブクックポスター 申請書

店コード	店名	ポスター記載事項			
ポスター例		開催場所			
記載内容		日付			
		曜日			
		提供時間 ※記載無し可			
		サイズ 枚数			
		記載例			
	希望ポスター番号	1	天津飯		
ポスタータイプ	① 天津飯	② 本家牛コロッサ	③ 照り焼き唐揚げ	④ 天津飯	⑤ 照り焼き唐揚げ
	⑥ まんぢゅう	⑦ ストロガノフ	⑧ ハヤシライス	⑨ ハヤシライス	⑩ ハヤシライス
	⑪ とり天	⑫ 豚あん	⑬ 餃子	⑭ 餃子	⑮ 餃子
注意事項	データでの配信、印刷での郵送、2つから選択可能です。印刷・郵送をご希望の場合は下記の金額をご確認いただき、希望用紙サイズ・枚数をご記入ください ※ポスター受注～納品まで1週間程お時間をいただきます ※印刷・送付費用は店舗に計上となります				

お客様提案後、実施日が確定しましたら
SV提案MAPに格納されている
「ポスター申請書」に情報を入力し
SV・営業店から直接ガールーン申請をお願いします。

《キントーン申請方法》*ポスター申請書内に記載
k762 印刷物・高校原稿 作成依頼
<https://sdx.cybozu.com/k/762/>

申請書格納先：提案MAP「匠」ライブクック
<https://www.shidaxfscontract.com/recipes-2-2/%E3%80%8C%E5%8C%A0%E3%80%8D%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%96%E3%82%AF%E3%83%83%E3%82%AF>

データ配信の場合は **1週間程** で納品
印刷・郵送の場合は **2週間程** で納品

ポスターの発注にあたっては、
ロット・印刷費用・サイズ（営業店のイーゼルのサイズに合わせて）
等をSVの確認の元、発注ください

FY26 匠ライブクック



VMD

支店へ配布しましたVMD（ランチョンマット、のれん）、販促ツール3品を配布しております。
 イベント実施には、支店よりのぼり足組、卓上のぼり、ランチョンマット、無地のれんをご準備ください。

	匠シェフ準備		支店準備		
備品	匠シェフオリジナルのれん	のぼり	室内のぼり足組	卓上のぼり	ランチョンマット 無地のれん
配布方法	開催都度 匠シェフが持参	開催都度 匠シェフが持参	各支店に配布済み	各支店に2点ずつ 配布済み	各支店に配布済み
設置方法	カウンター上部	食堂の出入口、廊下	食堂の出入口、廊下	サンプル台 カウンター	サンプル台 カウンター *のれんは状況に応じて ご活用下さい
					

FY26 匠ライブクック



過去実施事例

東京応化工業



長岡技術科学大学



ファーストリテイリング



長岡高専



混雑を避けるための
導線作り

日清食品関東工場



注目を集める
ポスター掲示

FY26 匠ライブクック



過去実施事例

東京成徳大学



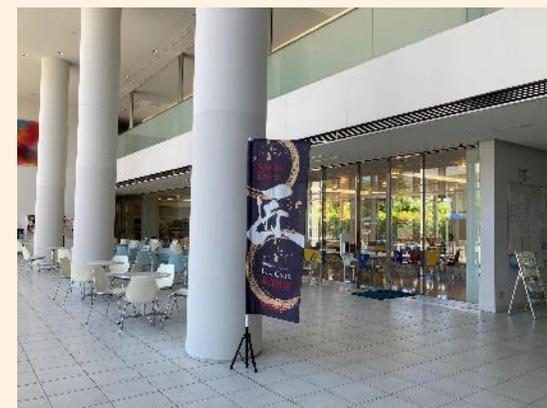
- ◆ サイネージで川之邊シェフのイメージ動画を配信
(サイネージは本部よりレンタル)



- ◆ 匠のぼり (匠が持参)



- ◆ ミニのぼり (支店に配布済み)
- ◆ ランチョンマット (支店に配布済み)
- ◆ プライスカード (SV又は営業店にて印刷)



- ◆ 大のぼりを食堂入口に設置
(足組は支店に配布済み)
(布は匠が持参)