

「販路開拓サポート DAY 春」  
業務用食材カタログ “シェフ・マルシェ”  
掲載商品 募集案内について

2024/6/21

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル  
シェフマル事業部

- 飲食店、宿泊業向けの業務用食材通販会社
- 2006年3月創刊号発刊（2024年19期目）
- 登録顧客数 12,000店、月間顧客数 3,500店
- 主な顧客層 イタリアン、カフェ、レストラン、ホテル、ペンション
- 高品質な冷凍食品の開発、品揃えに注力
- デジタル施策に積極的に投資

# 年間販促計画・販促スケジュール

- ・ 総合カタログ年2回 (2月・8月)
- ・ 季節カタログ年3回 (4月・6月・10月)
- ・ シェフマルNEWS毎月発刊



春夏グランドカタログ



季節カタログ(春)  
※webのみ



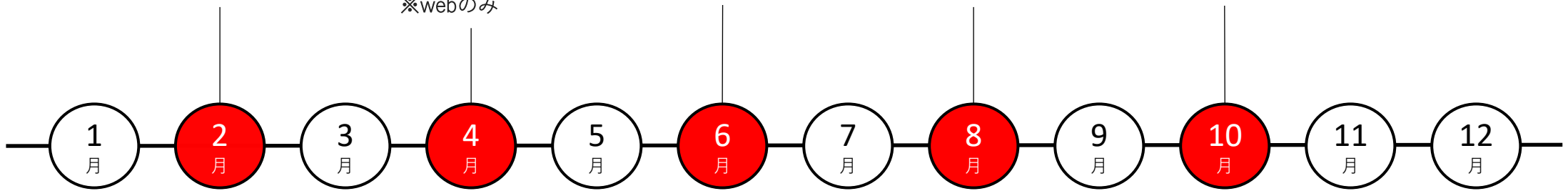
季節カタログ(夏)



秋冬グランドカタログ



季節カタログ(秋おせち)



畜産品

## コンフィ・真空調理

2022年春(2月)人気ランキング

カテゴリー内 売上人気ランキング



1 合鴨もも肉のコンフィ  
311-0114 価格 P.034



2 鶏もも肉のコンフィ  
311-0115 価格 P.035



3 じっくり鶏もも肉の真空調理  
301-0026 価格 P.038



**① 合鴨もも肉のコンフィ**  
**鴨脂で2時間以上じっくり加熱した豊潤な肉質**  
 1本1本手作業で毛抜きし、中心まで味がしみ込み身と骨がはがれやすくなるよう、骨に沿って一つずつ切り込みを入れています。スネの骨をむき出しにすることで、専門料理らしさを演出しています。温めた後に皮をパリッと焼き上げれば、より本格的な味わいに。

冷凍 311-0114  
 内容量 (約140g×オイル20g)×5袋  
 価格 1,840円 (税別) 368円

**お役立ち情報**

**「合鴨・鶏もも肉のコンフィ」コンセプト**

**プロの味わいを目指した本格派**  
 低温の脂で長時間煮込むため、手間と時間のかかるコンフィ。真空調理で飲みを凝縮したシェフマルのコンフィは、湯せんして焼き上げるだけで本格的な一面に。簡単でも美味しく使いやすい、がコンセプトです。

**コストパフォーマンスに優れています**  
 テイクアウトメニューとしても人気です。骨付き肉のインパクトはお客様に満足いただけること間違いなし! 食べ応えとボリュームがあり、見栄えもしますので満足度が高く、きちんと利益が取れます。

**「合鴨もも肉コンフィのサラダ・ア・ラ・ペイザンズ仕立て」**



シェフマルコンフィの調理方法のコツ

1



冷凍のまま、または冷蔵解凍後、袋のまま湯せんして温めます。

2



湯せんしたコンフィをザルにあげます。脂はソースとしても使えます。

3



両面の水気をしっかりと拭き取るのが上手に焼き上げるポイント。

4



油をかけながら弱火～中火で、じっくりカリッと焼き上げれば完成。



複数提供の場合はオープンでパリッと皮目を焼き上げるだけでOK。



テイクアウトメニューやデリバリー向けメニューにもおすすめです。

■ カテゴリー順に掲載

■ 調理例のご紹介

■ カテゴリー内 人気ランキング

## ■1パック単位での参考売価

## ■商品のアピールポイント



自社開発

**① 合鴨もも肉のコンフィ**

**鴨脂で2時間以上じっくり加熱した豊潤な肉質**

1本1本手作業で毛抜きし、中心まで味がしみ込み身と骨がはがれやすくなるよう、骨に沿って一つずつ切り込みを入れています。スネの骨をむき出しにすることで、専門料理らしさを演出しています。温めた後に皮をパリッと焼き上げれば、より本格的な味わいに。

**冷凍** 注文番号 **311-0114** 販売価格(税別) **1,840円** 1袋 / **368円**

基本調理方法	冷凍のまま選せん、または冷蔵解凍後、加熱調理		
主原料	合鴨モモ肉(中国)		
最終加工地	中国	包材寸法	紙包装21.5×16.5cm

※60℃位のお湯で1時間ほど選せんしておくと、さらに柔らかく仕上がります。



×  
5袋

季節を彩る旬の食材



【季節の生パスタ】  
桜のフェットチーネ、菜の花、シラス】  
桜色のパスタに旬の食材を合わせて、季節限定メニューにいかがでしょうか？マイルドな味の付けこすることで、フェットチーネの色合いが映えます。

「桜」に関連した春の人気食材

**桜のフェットチーネのボンゴレ**  
ポツタルガ風味】



【自社開発 限定販売】

【商品名】桜のフェットチーネのボンゴレ  
【内容量】500g (30~40個)  
【価格】598円

**桜の鮮やかな色彩と風味を凝じ込めた**  
季節限定の生パスタ  
桜の色味と風味が出るよう硬質小麦と桜パウダーの配合にこだわり、春の味わいを表現。桜の風味が引き立つオイル系や、色合いが引き立つクリーム系のソースなどで。

【商品名】桜のフェットチーネ  
【内容量】100g  
【価格】1430円 (143円)

**殻付きアサリ 2L (ポイル) (急速凍結)**



【商品名】殻付きアサリ 2L (ポイル) (急速凍結)  
【内容量】500g (30~40個)  
【価格】598円

**真ダラのポツタルガ (パウダー)**



【商品名】真ダラのポツタルガ (パウダー)  
【内容量】100g  
【価格】1640円

8 ご不明な点やご相談などございましたら(社でも相談窓口:0120-94-8646)まで、どんなことでもお気軽にお電話ください。

■ 季節ごとに旬の食材をご紹介  
→ 販売数量の伸びる時期に販売促進

■ 季節感のあるメニュー提案  
→ 様々な食材を組み合わせることで  
商品の汎用性をアピール



- 料理人における国産品×高品質冷凍食品の需要の高まり
- 安心安全、安定供給を謳える国産冷凍食品の需要急増
- 料理人の国産品に対する全幅の信頼、強い愛着、こだわり
- プロ料理人の冷凍食品に対する前向きな意識の変化



■ 冷凍商材であること ※必須条件

■ 販売規格 1kg以下

■ 賞味期間180日以上

■ 通年を通して販売できる商品

- 使用原料に差別化がある（産地、品質など）
- 製造方法に独自化・差別化がある
- 使い勝手が良い  
（小分け、個パック、IQF、少量サイズ（500g以下など））
- 安心安全を謳える（国産、国内製造、ISO、HACCP取得など）

- 商品は必要最低限のパッキングでOK（凝ったパッケージデザインは不要）
- 商品クレームが少ない（商品知識、調理技術があるプロが使用するため）
- 安定した売上実績が継続すれば、半永久的にカタログ掲載が可能  
（掲載期限は無期限）
- 協賛金は不要
  - サンプルのみ（試食用、撮影用）
  - カタログ掲載料無し（販促費用負担無し）
- 商品は弊社の一括仕入れ（ケース・甲単位でのご発注）

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| 1. 商品提案・試食・選定 | 2024年8月上旬から10月末     |
| 2. 紙面製作・商品撮影  | 2024年11月から2025年1月上旬 |
| 3. 商品納品       | 2025年1月中旬から下旬       |
| 4. カタログ発刊     | 2025年2月上旬           |

商品のご提案の際は、商品申込フォームに必要事項を記載し、メール送付下さい。あわせて試食会用のサンプルもお送り下さい。商品採用の際は、撮影用に再度サンプルの手配をお願いしたく、ご了承下さい。

ご清聴有難うございました。