



地域活性化パートナー企画オンライン説明会
「販路開拓サポート DAY」
掲載商品の募集案内について

2023/6/8

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

業務用食材通販“シェフマル”について

- 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（2023年18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）
- ・ おせちカタログ11月
- ・ シェフマルNEWS毎月発刊



2022年8月秋冬グランドカタログ



『季節カタログ(秋冬)』
発刊予定

2022
カタログ発刊
スケジュール



『2022春夏
グランドカタログ』

『季節カタログ(春)』 発刊
※デジタルカタログ

『季節カタログ(夏)』 発刊
※本紙



『2022おせちカタログ』
発刊予定



総合カタログ記載内容

(2月・8月)

コンフィ・真空調理

カテゴリ内 売上人気ランキング

- 合鴨もも肉のコンフィ (311-0114) 価格 P.034
- 鶏もも肉のコンフィ (311-0115) 価格 P.035
- しっとり鶏もも肉の真空調理 (301-0026) 価格 P.038

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富な肉質
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 300g×5袋 311-0114 価格 1,840円 税別 368円

【合鴨もも肉コンフィのサラダ・ア・ラ・ベイズ仕立て】

「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
低温の状態で長時間煮込むため、手間と時間のかかるコンフィ。真空調理で肉を柔らかくしたシェパードのコンフィは、薄せて焼く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。

シェパードコンフィの調理方法のコツ

- 冷凍のまま、または冷蔵解凍後、袋のまま凍らせて温めます。
- 凍らせたコンフィをザルにかけます。脂はソースとしても使えます。
- 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。
- 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。

■ カテゴリ順に掲載

■ 調理例のご紹介

■ カテゴリ内 人気ランキング

総合カタログ記載内容 (2月・8月)

- 1パック単位での参考売価
- 商品のアピールポイント



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**

内容量 (約140g+オイル20g) × 5袋 販売価格 (税別) **1,840円** 1袋 / **368円**

基本調理方法	冷凍のまま温めん、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	個包装21.5×16.5cm

※60℃位のお湯で1時間ほど温めんと、さらに柔らかく仕上がります。



・シェフマルNEWS (毎月発刊)



■ 様々な企画、商品をご提案
 → 新商品、旬商品、メニュー案 etc.

■ 今月のトライアル商品をご紹介
 → 数量限定のお試し規格で商品の長期購入に繋がります

事前にお試しいただける少量・小分けサイズ!
今月のトライアル商品 **TRIAL**

トライアル商品は、ご購入を待たれる場合など、事前にお試しいただける【数量限定】の少量・小分けサイズです。数量に限りがあるため、より多くの方にお試しいただくことを目的として、1商品につき1店舗様あたり1ヶ月限定でご提供いたします。

<p>【トライアル】サワラのバルレモンソース</p>  <p>爽やかな味わいとしっかりとした身質がワッパサワラの絶妙な味がレモンソースとよく合います。魚焼きグリルやオーブンで調理すると、より美味しく仕上げ上がります。</p> <p>商品番号: s01-0020 約80g×1袋 価格: 260円</p>	<p>【トライアル】サクら香るフェットチーネ</p>  <p>桜の色彩と風味を閉じ込めた生パスタ。桜の食味と風味が広がるよう硬熟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がおすすめです!</p> <p>商品番号: s11-0005 100g×1袋 価格: 150円</p>	<p>【トライアル】トマト風味のキーマカレー</p>  <p>トマトの甘み引き立つスパイス一仕立て。合挽き肉と香味野菜をトマトでじっくり煮込んでいます。凝縮したトマトの甘みと酸味がスパイス一仕立てと調和しています。</p> <p>商品番号: s51-0011 180g×1袋 価格: 250円</p>
---	--	--

商品募集の背景

- 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

商品の募集条件

- 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

ご提案商品の差別化のポイント

- 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）


シェフマルとの取引のメリット

- 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）

商品決定までの流れ

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1. 商品提案・試食・選定 | 2023年 6月上旬から10月末 |
| 2. 紙面製作・商品撮影 | 2023年 11月から2023年 1月上旬 |
| 3. 商品納品 | 2024年 1月中旬から下旬 |
| 4. カタログ発刊 | 2024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。