

冷凍食品お役立ちポイント



売上拡大	手間軽減	廃棄削減
<ul style="list-style-type: none"> • 高品質メニューの提供 • 信頼できる製品の提供 • 日式メニューの拡大 	<ul style="list-style-type: none"> • 調理オペレーションの簡素化 • 安定したおいしさの実現 • 時間短縮 	<ul style="list-style-type: none"> • フードロス削減 • 環境問題への貢献 • 店舗衛生環境の向上

こんなお悩みありませんか？

- おいしさ・品質が信頼できるメニューを提供し顧客満足度を向上させたい。
- 他店と差別化できるメニューを提供したい。

- 調理スタッフにより出来上がりのクオリティーが異なる。
- 調理スタッフ不足のため、仕込みの時間が取れない。
- 限られた時間で大量に調理する必要がある。

- 仕込み量の調整が難しく在庫余剰によるフードロスが多い。
- 生ごみによる厨房の臭いや虫に困る。
- 衛生的なオペレーションを導入したい。

冷凍食品を活用すると・・・

- 味の素のノウハウ・技術、豊富な商品ラインアップにより日式メニューを中心に数多く提案可能。
- 味の素ブランドが安心・信頼を提供する。

- 誰でも簡単な手順で短時間で調理でき、調理スタッフによる味や焼き加減などのばらつきが防げる。
- 下準備が不要で一括大量調理が可能となるため、調理スタッフ不足を補える。

- 冷凍保存で必要な時に必要な数だけ調理できるため、在庫管理が容易。
- 生ごみの廃棄量を減らすことができる。
- -18℃以下の冷凍保存で微生物の増殖を防ぎ、長期間安全性・品質を保つ。

Eat Well, Live Well.



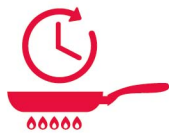
信頼できるブランド



日本一の販売実績



仕込みの手間抜き



調理時間の短縮



容易な在庫管理



フードロス削減