

SCF社における企画一覧

スイーツメニュー概要

高付加価値

スイーツメニュー

詳細ページURL

《季節のスイーツ》

<https://sdx.cybozu.com/g/bulletin/index.csp?cid=577>

《現場発スペシャルスイーツレシピ》

<https://sdx.cybozu.com/g/bulletin/index.csp?cid=653&sp=0>

1ポイントアドバイス

女性比率の高い食堂でのご提案をおすすめします！
発注エリアが限定の商品もございますのでご注意ください！

《包材》

推奨

平型カップ 注文コード 91209 10円

足付カップ 注文コード 91315 40円

《POP》



メニューリスト (リンク)

作業工程表 (リンク)

《季節のスイーツ》

2月季節のスイーツ (チョコ) のご案内

月1種

チョコレートタルト

●材料(1人分)
冷)ホールタルト(チョコレート) 23.4g (1/16等分)

●作り方
1. ケーキは半解凍の状態で16等分にカットし、器にのせる。

●栄養成分値 1人分あたり
エネルギー 80 kcal
食塩相当量 0.1g

アレルギー表示: 卵・小麦・大豆

16等分

12等分の場合

米粉ココアカップケーキ

●材料(1人分)
お米deガトーショコラ 30g
オレンジ 1.5g
(セルフィユ)

●栄養成分値 1人分あたり
エネルギー 98 kcal
食塩相当量 0.1g

アレルギー表示: 大豆

商品CD: 41301
商品名: ☆日東ベスト/JGホールタルト(チョコレート) 375g
価格: 375円 温度区分: 冷凍

【解決方法】自然解凍で冷たいうちにお召し上がり下さい。
※凍結状態でお好みのサイズにカットし、ご提供ください。

【アレルギー表示】 卵・小麦・大豆

【残留アルコール】 なし

【原材料名】 牛乳、小麦粉、加糖卵黄、砂糖、チョコレートスプレッド、マーガリン、クリーム(乳製品)、チョコレート、乳又は乳製品を主要原料とする食品、鶏卵、脱脂粉乳、加糖れん乳、食塩/加工デンプン、安定剤(増粘多糖類)、カラメル色素、膨張剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、カゼインNa、乳化剤(大豆由来)、香料、酸味料

【商品特徴】 カラメル風味のタルト生地に、のめらかなチョコプリンとグラサージュをトッピングしました。濃厚な味わいと光沢感のある見た目目に仕上げ、豪華感を出しました。

《現場発スペシャルスイーツレシピ》 *一部抜粋

デザート	濃厚いちごムース	人形ムース	マンゴーと黒糖のムース	オレンジフルーツゼリー	マンゴーフルーツゼリー
商品価格	198.14円	43.00円	50.93円	74.35円	85.00円
発注者	北海道支店 藤巻美さん	西関東支店 山崎健介さん	東京支店 村田正樹さん	北海道支店 武藤典子さん	東京支店 大野賢世子さん
販売可能エリア	全国	全国	全国	全国	全国

デザート	バナナココアビーヤムソース	クリームブリュレ	ブリュレ風フレンチトースト	クリームみだし団子	はちみつキャラメルプリン
商品価格	51.78円	52.41円	110.93円	32.91円	55.77円
発注者	中京支店 小杉真穂さん	九州沖縄支店 伊藤千穂さん	近畿中京支店 上杉和雄さん	北海道支店 堀川貴さん	近畿支店 山手真季さん
販売可能エリア	全国	全国	全国	全国	静岡県 沼津 島崎 甲府 百瀬中 大塚 中塚

訴求ポイント
現場調理師の知恵や工夫のつまった1品です。
他店での人気商品を取り揃えました。

商品価格	195.42円	51.96円	29.06円	77.33円	54.33円
発注者	中京支店 小杉真穂さん	九州沖縄支店 伊藤千穂さん	近畿中京支店 上杉和雄さん	北海道支店 堀川貴さん	近畿支店 山手真季さん
販売可能エリア	全国	全国	全国	全国	静岡県 沼津 島崎 甲府 百瀬中 大塚 中塚